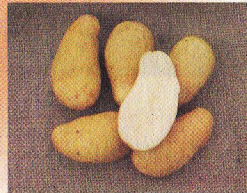


煮くずれにくい

しっとり煮くずれにくい

とうや
インカのめざめ
シェリー
ニシユタカ
キタムラサキ
花標津
アイノアカ
レッドムーン
ノーザンルビー
インカのひとみ



メイクイン

さやか



ムサマル
スノーマーチ
シンシア
ホッカイコガネ



十勝こがね

ホクホク煮くずれにくい

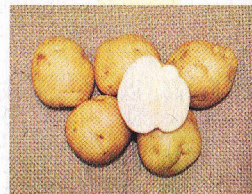
しっとり

シャドークイン

中間タイプ。中晩生。紫皮で紫肉。「キタムラサキ」よりアントシアニン含量が多く、肉色はムラのない紫色



シャドークイン



男爵薯
スタールビー

ホクホク

食感と煮くずれ度からみた
ジャガイモ品種

しっとり
煮くずれしやすい

アイユタカ

煮くずれやすい



キタアカリ

ワセシロ
アンデス赤
デジマ
普賢丸

チェルシー
ジャガキッズパープル90
ベニアカリ
さやあかね

ホクホク煮くずれしやすい

写真図解
よくわかる

ジャガイモの品種

北海道農業研究センター・田宮誠司

この図の読み方

たとえば、男爵薯は十勝こがねより煮くずれやすいが、キタアカリより煮くずれにくい。十勝こがね、さやか、メイクインの順にしっとり感が増す。品種はおおまかに4タイプに分かれる(田宮先生作成の図をもとに編集部まとめ)。各品種の解説は次ページから。

※イモのデンプン価の高いものほど粉質(ホクホク)で、煮くずれしやすい傾向にある