

■ 馬鈴薯

(平成24年度農林水産統計公表資料)

全国	収 穫 量	2,500,000t	10a当り/3,080kg
北海道	収 穫 量	1,938,000t	全国比/約77,5% 10a当り/3,630kg
北見市	収 穫 量	82,600t	全国比/約3,3% 道内比/約4,2% 10a当り/3,570kg

* オホーツク圏の馬鈴薯収穫量は、706,919トン／全国比28,2% 斜網地区405,500トンです。

* 道内で収穫量が多い十勝地区は787,340トン／全国比31,4%

北見市の馬鈴薯品種 (JAきたみらいHPより引用)

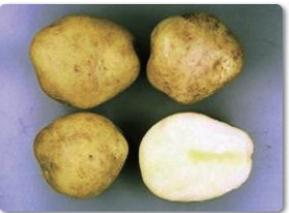


男 爵

花の色は、淡い赤紫色で花弁の先が白色
 いもの形は、球形から扁球形。肉色は白色
 澱粉価が高く、どの料理にでも合いますが、煮込むと煮崩れすることがあります。



サラダやコロッケを中心に万能な馬鈴薯です。

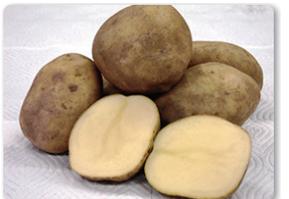


と う や

花の色は、白色
 いもの形は、球形。肉色は黄色
 男爵に比べ芽が浅く、丸いのが特徴です。
 澱粉価は、男爵に比べ低く煮崩れしにくい事から、肉じゃがなどの煮込み料理や、滑らかな舌触りなどからポテトサラダに最適な品種です。



関西方面では、煮崩れする品種は好まれなくメイクイーンが好まれており、とうやは関西方面で販売数を伸ばしています。



スノーマーチ

花の色は、白色
 いもの形は、球形から扁球形。肉色は雪のように白色が特徴で
 澱粉価が高く、貯蔵すれば甘味が増します。
 芽が浅く、煮崩れがしにくい品種で、様々な料理に適応できます。
 但し、冬のじゃがいもの為に、温かい場所では発芽しやすく涼しい場所での保管が必要です。

