

「西海31号」を使ったレシピ

ポテトサラダケーキ

レシピ考案：精道学園 三川女子調理師学校



【材料】
じゃがいも 500g(正味)
トマト 2個
きゅうり 1本
ゆで卵 2個
ツナ 200g
マヨネーズ 大さじ6~
酢・塩 少々

ポイント1
酢やヨーグルトなど
酸性のものと
混ぜると、
鮮やかな赤色に
なります。

【作り方】

1. じゃがいもは皮つきのまま蒸し、皮を剥いてマッシュにして酢と塩で味つける。
2. 1にマヨネーズの半量を混ぜ、その1/2を型にしく。表面に残りのマヨネーズとツナを敷く。残りのじゃがいもをしきつめて冷蔵庫で休ませる。
3. 型から抜いて、トマトや卵、きゅうりなどで飾る。

ニョッキ

レシピ考案：精道学園 三川女子調理師学校



【材料】
じゃがいも 400g(正味)
粉チーズ 60g
強力粉 60g
塩 小1/2

ポイント2
皮のすぐ下に
アントシアニンの
濃い部分があるのを
皮ごと蒸したり、レンジで
加熱するほうが、赤色が
濃くなります。

【作り方】

1. じゃがいもは皮つきのまま蒸し、皮を剥いてマッシュにする。
2. 粉チーズ、強力粉、塩を熱いうちに混ぜ合わせる。
3. 鍋に湯を沸かし塩を入れ、丸めたニョッキを落とし、浮いてきたら上げる。
4. 耐熱皿に並べ、細切りのベーコンとチーズを散らして180度で6分焼く。

■詳しいレシピを知りたい方は…… [ドラゴンレッドレシピ](#) [検索](#)

お問い合わせ

◎種いもの販売に関すること

JA全農ながさき 園芸部特産課

095-820-2171

◎栽培・加工に関すること

長崎県農林技術開発センター

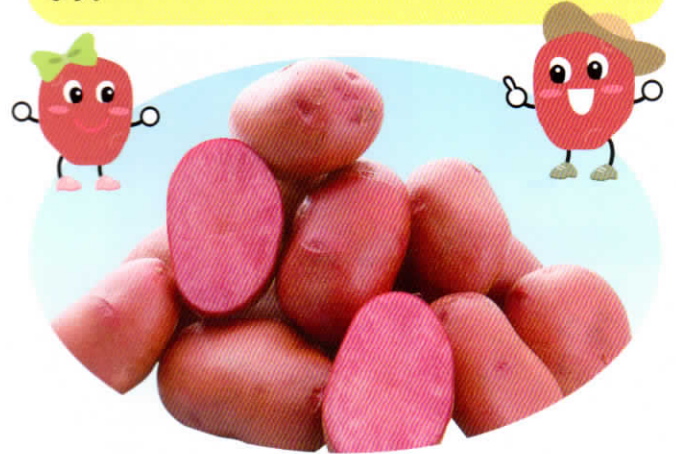
馬鈴薯研究室 0957-36-0043

食品加工研究室 26-3330

平成23年春にデビュー!!

中まで赤いジャガイモ 西海31号

皮色も肉色も赤いジャガイモ新品種「西海31号」が、長崎県農林技術開発センターで育成され、品種登録されました。調理用や加工用として、彩り豊かな食卓を飾ることが期待されます。



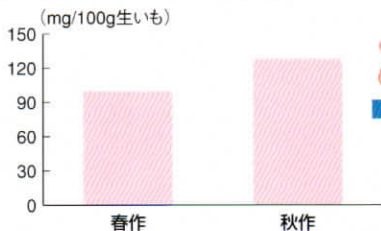
本品種は、JA全農より「ドラゴンレッド(龍赤)」で商標登録出願中です

「西海31号」の特徴

〈西海31号の特徴〉

1. 出芽および初期生育がよい。
2. 200g未満のいもでは変形が少なく、外観がよい。
3. 皮部と肉部にアントシアニンを含んでいる。
4. でんぷん価が高い。

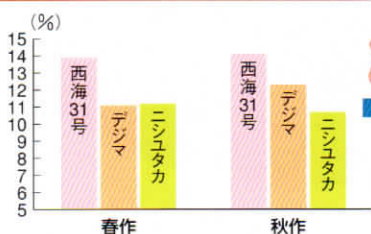
アントシアニン含有量



HERE

赤い色のもと
はアントシアニンと
いう色素で活性
酸素を除去したり、
抗インフルエンザ
ウイルス活性の
あることが示
されています。

でんぷん価



HERE

でんぷん価が「デ
ジマ」や「ニシユ
タカ」より高く、
色素も均一に分
布しているため、
ポテトチップなど
にしてもおいしい
です。

「西海31号」の作り方

〈植え付け時期と収穫時期〉

1. 温暖な地域では、春と秋に2回栽培ができます。
春には花が咲きます。
2. 植え付け時期は2月中下旬、
9月上中旬です。
3. 収穫時期は6月と12月です。



「西海31号」の花

「西海31号」の収穫時期と出回る時期



〈栽培上の注意点〉

1. 春作で、畦をマルチで被覆する場合には、黒ポリフィルムをご使用ください。
2. 秋作では生育中に、適宜、かん水してください。
3. 肥料は、N:1.4、P₂O₅:1.4、K₂O:1.2 (kg/a)を目安に施用してください。
4. 畝間60cmの場合、春作では株間20cm、秋作では株間25cmで植付けてください。
5. 茎葉が枯れてから収穫してください。
6. 疫病などの病気には弱いので、適期防除を心がけてください。



「西海31号」の茎葉