



ジャガイモで広がる極上美味食卓

金丸弘美

食総合プロデューサー

北海道十勝平野「村上農場」のことを知ったのは数年前。上土幌町に料理家・馬場香織先生との食のワークショップに行った「とかち帯広空港」でのこと。東京のセミナーの帰りという村上知之さん・智華さんご夫妻と偶然お会いした。馬場先生がよくご存じで「農業でとても有名な方なんですよ」と紹介いただき、そのまま農場へ案内をしていただいた。

そのあと、よく東京にお見えになるという村上智華さんにセミナーの講師やラジオのゲストなどに登場していただくこととなった。そのご縁で、季節ごとにジャガイモ、豆、カボチャ、トウモロコシなどを送ってくださるようになった。

どれもが、味わったことのないような味あふれるものばかり。「村上農場」は農業の革命だと驚嘆した。というのも作物の履歴がビジュアルも美しくホームページで紹介されている。送られてくる作物には特徴・特性・保存方法が書いてあり、どんな料理に向くか調理法が記され、美しいレシピがついてくる。毎回異なるのだから驚きだ。作物の特性を研究し栽培し、食べ比べて、実際に調理され試食されたのだらう、レシピ通りに作れば間違いなく美味で最上なものが出来る。作物の作り手から細やかな調理法が届くなんて初めてのことだった。

驚いたのはジャガイモ。26種類も栽培されている。多彩にあることも初めて知った。しかも収穫された旬だけではなく、寝かせ熟成し味わいをさらに深めたジャガイモもある。「村上農場」のファンが多く、現地を訪ねるシェフもいるというのも素直にうなずける。

今回、せっかく記事にするので、改めてジャガイモをお願いした。全4回の頒布会もされていて、その1回分のものを送っていただいた。入っていたのは左の写真のように、上段左から『こがね丸』、『男爵』、『北海こがね』。下段左から『インカのめざめ』、『ヨーデル』、『北あかり』。5〜6個がネットに入れられて名札も入っている。それに『坊ちゃん南瓜』とニンジン。それぞれのジャガイモの特徴、保存方法が詳細に書かれている。

例えば『インカのめざめ』。

「熟成期に比べるとさっぱり、そして粉質感も感じますが、甘みが控えめな分、くど過ぎず、色々なお料理



送っていただいた6種のジャガイモ

「復刻版！マリネのポテトサラダ」は優しい味わい



に合いやすい時期です。糖分が少なめの今だからこそできる、ポテトチップスやフライドポテトを是非お試しください」。現在のお芋の状態「フライドポテト・ポテトチップ・じゃがバター・ポテトサラダ、軽い煮物」（保存方法・冷蔵庫）とある。「こがね丸」。「ここ数年、評価が急上昇中のこがね丸です。今年も新じゃが期からしつかり旨味を感じさせ、ホクホクしつつ粘りもある特徴的な食感が魅力的です。北海こがねと同様にフライドポテトの適正品種ですが、北海こがねと比べて熟成すると糖度が上がる特徴があります。来年には雪下熟成へ本格的チャレンジ!?との声も聞こえてきます」。現在のお芋の状態「フライドポテト・肉じゃが・ロースト・薄切りのグラタン・ネットリポテトサラダ」（保存方法・冷蔵所）といった具合だ。4種類のカラーのレシピがついている。さっそく作ってみた。

「揚げないサクサク納豆コロッケ」。使ったのは『ヨーデル』。ジャガイモを蒸してマッシュし、軽く塩をし、小粒納豆半パック、大葉のみじん切り（6枚ほど）。これに竹輪・じゃこ天など練り物を入れる。私は家にあった「シーセージ（魚肉と蒲

鉾をソーセージ風にしたもの）」を刻み入れた。丸めたものを卵に付けパン粉をまぶし2回繰り返して、オリーブオイルを刷毛で塗ってトースターで焼く。表面がカリリと焼き上がり香ばしい。ジャガイモが爽やかでさらりとしているがしつかり美味しい。やさしくコクがある。揚げないコロッケが、こんなにもうまいとはびっくりの逸品。

「復刻版！マリネのポテトサラダ」。使ったのは『北あかり』。マリネ用に赤玉ねぎ、キュウリ、パプリカを刻んで酢、塩少々のお湯で茹でる。茹で時間は赤玉ねぎ1分、キュウリ30秒、パプリカ5分。茹であがったものを酢（私はリンゴ酢）である。蒸したジャガイモを塩少々入れて、生ハムとゆで卵の刻んだものとマリネ野菜を混ぜる。レシピではマヨネーズ、マスタードを入れるのだが、我が家は苦手なのでパス。

素材がとても引き立ち、パプリカのサクサク、玉ねぎシャリシャリ、キュウリのカリカリと食感もいい。黄・紅・緑と彩り豊かで美しい。リンゴ酢が優しくジャガイモのうま味が生きている。野菜も豊富で食が進む極上のサラダ。

『インカのめざめ』を使った「アボカドグラタン」。蒸したジャガイモとアボカドをスライスして交互並べ、モッツアレラチーズを薄切りして被せオーブンで焼く。

『インカのめざめ』を使った「ナムルのしらす和え」。ジャガイモを千切りにして茹で、ニンニクすりおろし、塩、ごま油であえ、しらすを加える。うま味、甘味、しらす、にんにくのコントラストがとてもいい。

『男爵』はじゃがバターに。『北海こがね』はフライドポテトでいただいた。それにしてもジャガイモで、こんなにも食卓の極上世界が広がるとは。驚きの「村上農場」の贈り物だ。