



第十二回

# ばれいしょ

変幻自在の  
食卓の味方



# 食の太鼓判

安心・安全に  
こだわって生産しました！  
かがしまの農林水産物  
認証制度(K-GAP)

Kagoshima Good Agricultural Practice

おすすめレシピ

## 新ばれいしょピザ

### <材 料>

- ばれいしょ(皮付き)／中1個
- ピザ用チーズ／大さじ2
- ピーマン／1個
- ベーコン／1枚
- 塩コショウ／少々

### <作り方>

- ①ばれいしょにフォークで3カ所ほど穴を開ける。
- ②ラップなしで3～4分ほど電子レンジで加熱する(600W)。
- ③②の皮をむき、くし形に切って塩、コショウを振り、カットしたピーマン、ベーコンをちらす。
- ④耐熱皿に乗せ、ピザ用チーズをちらし、ラップをふんわりとかけて電子レンジで1分加熱する(600W)。

☆②のあとに、そのままバターや塩でシンプルにいただくのもおすすめです。



## かがしまの農林水産物 認証制度(K-GAP)とは

K-GAPは、安心・安全を考えて県が策定した基準に沿って生産者自らが行う記録・点検・評価・改善の農業生産工程管理(GAP)の取り組みを外部機関が審査・認証する鹿児島県独自の制度です。

カレーやシチュー、コロケなどさまざまな料理で大活躍するばれいしょ。

ばれいしょとはじゃがいもの別名で、日本には慶長年間(1596～1615)に、オランダの商船によってインドネシアのジャカルタから伝わったといわれています。

主成分はでんぷんで、カロリーは米の半分、加熱しても壊れにくいビタミンCやカリウムを豊富に含んでいることから、高血圧予防の効果があるとされています。

ポイントです。

貯蔵する際は、適度に湿気のある暗い場所に置きましょ。ただし、湿度が高すぎると発芽しやすく、皮にシワが寄ってきます。

長期保存する場合は紙袋やダンボール箱に入れ、りんごと一緒に入れるといいでしょう。りんごから出るエチレンガスの働きにより、発芽をある程度抑えることができます。

芽や光に当たって緑化した部分には、天然毒素であるソラニンやチャコンニンが多く含まれるので、これらの部分を十分取り除く必要があります。



# 赤土に育てられた 日本一早い新ばれいしょ

日本一早い新ばれいしょの産地として知られている徳之島。JAあまみ天城事業本部の天城地区園芸部会長である中山浩樹さんに、徳之島ならではのばれいしょの生産や特徴について伺いました。

## 徳之島のばれいしょについて 教えてください。

徳之島の農業はサトウキビが基幹作物ですが、島特有の土壌特性である赤土を利用したばれいしょ栽培も大きく伸びてきています。

赤土で育ったばれいしょはミネラルをたっぷり含み、どんぶり質も高く、煮崩れしにくいので食感を最後まで楽しむことができます。

天城地区では「デジマ」という品種を主に栽培していて、皮が薄く、食味が良いのが特徴です。さらに、生育期間も90〜100日前後と短く、反収が多いというメリットもあります。

## 現在、まさに収穫を迎えていますね。

1月末から4月初旬までが収穫期間ですので、今がまさに旬ですね。今年は

## 生育期間中の天候が良かったので、例年よりも収穫が若干早いです。昨年度は約4400トンの収穫があり、今年も同じくらいの収穫を見込んでいます。

徳之島のばれいしょは、平成6年から「赤土新ばれいしょ『春一番』」という銘柄で、中京・関東の市場を中心に出荷していますが、まだまだ知名度不足を感じる時もあるので、いかに情報発信していくかが今後の課題ですね。

新ばれいしょは、ふかして塩やバターで味付けして食べるのがシンプルで一番おいしいと思いますが、サイズが小さいものを大学イモ風にしてもおいしいと思います。

## K・GAP認証取得について 教えてください。

消費者にとって安心できる産地を目指し、平成21年から



JAあまみ天城事業本部  
天城地区園芸部  
会長 中山 浩樹さん



## 今後の展開は。

以前は島外出荷がほとんどで、島民の方々へのPRが不足していました。現在は、2月の出発式と併せてばれいしょフェスタを開催し、ばれいしょを使った料理をふるまったり、重量当てコンテストなどを実施して、島内でのPR活動も行っています。

ありがたいことに最近では、20代や30代の若手生産者も少しずつ増えてきました。今後もさらなる情報発信と品質向上を目指していきたいと思っています。

K-GAP認証取得状況(県全体)  
59品目で236団体・個人が282件の認証を取得しています。(平成26年2月現在)

## かごしまの農林水産物認証制度PR協力店

下記の店舗で取り扱われています。認証マークを目印にお買い求めください。

- ◆山形屋ストア(山形屋店)  
鹿児島市金生町3-1  
☎ 099-227-6812
- ◆山形屋ストア(さりしま国分山形屋食品フロア)  
霧島市国分中央3-7-17  
☎ 0995-45-6637
- ◆山形屋ショッピングプラザ明和店  
鹿児島市明和1-25-1  
☎ 099-281-7511
- ◆山形屋ショッピングプラザ皇徳寺店  
鹿児島市皇徳寺台2-3-1  
☎ 099-275-0700

- ◆A・コープ国分店  
霧島市国分中央4-3004  
☎ 0995-45-6562
- ◆A・コープ国分西店  
霧島市国分福島3丁目45-15-4  
☎ 0995-49-8525
- ◆A・コープいしき店  
鹿児島市伊敷台2-27-2  
☎ 099-220-5800
- ◆A・コープ桜ヶ丘店  
鹿児島市桜ヶ丘4-1-13  
☎ 099-264-5151

- ◆マックスバリュ(オプシアミスミ店)  
鹿児島市宇宿2-3-5  
☎ 099-812-7282
- ◆おいどん市場与次郎館  
鹿児島市与次郎2丁目2295-235  
☎ 099-253-3153
- ◆さつまいもの館(東京店)  
東京都千代田区有楽町1-6-4  
☎ 03-3580-8821

K-GAPはKagoshima(鹿児島)のGood(良い)Agricultural(農業)のPractice(やり方)の頭文字を略しています。GAPは「農業生産工程管理」を表します。

県庁食の安全推進課  
TEL 099-286-2888