

ジャガイモの 魅力に首ったけ

なかむら つよし
中村 剛 さん

偶然出会ったジャガイモのおいしさに感動し、その魅力を伝えようと情報発信をしている、フリーライターの中村剛さんにお話を聞きました。



虜にさせた「シンシア」

名古屋で暮らしていたときに、自分で作って食べた肉じゃがのジャガイモがとてもおいしく、料理の腕前が上がったのかと錯覚するくらいでした。メイクインだと思って買ったジャガイモが実は「シンシア」で、このイモに出会ってなければ、興味を持つこともなかったと思います。ジャガイモでも種類によってこんなにも味が違うんだということに気づかされた出来事でした。

深く知ろうと生産者の道へ

ジャガイモをもっと楽しむためにはどうしたら良いか、インターネットで調べていくと、いろいろな種類・使い方がることが分かり、全国各地からさまざまなジャガイモを取り寄せては食べ比べをしました。縁があって札幌で仕事を始めても、ジャガイモへの興味は薄れることがなく、自分で育てることで一層理解できると思い、新篠津の農業法人に就職したことをきっかけに、当別町に移住し

ました。農業経験が全くなかった私は、何もわからないままあっという間に1年が経過、それまでIT関係の仕事についていた私にとって農作業は、「朝が早い」「重労働」など体力的にはとても辛いものでしたが、2年間の農作業はとても良い経験になりました。



ジャガイモの魅力語る中村さん

加工品でも産地で違う味

身近にあるジャガイモですが、意外と使われ方や品種など知らないことが多いと分かりました。「でんぷん」や「ポテトチップス」に加工されることは知っていても、それぞれに適した品種があることはあまり知られていません。でんぷん用の品種は形も悪く、食感も粉っぽい。チップス用は甘さが無い。同じ品種でも産地によって全く味が違います。ちなみに今年の当別産ジャガイモのポテトチップスはとて

もおいしかったですよ。今年の2月札幌でジャガイモの食べ比べ会を開催しました。60人ほどが参加して、全国各地から集めた食用・加工用のジャガイモを蒸して食べてもらいました。おいしいものからそうでないものまで、さまざまな味を楽しんでいただけたと思います。

魅力をネットと本で配信中

多くの方に魅力を知っていただく、「ジャガイモ学ポテトサラダ文化論」「ジャガイモ学日本ポテトチップス史」を出版しました。これらの本のほかにも、「大谷さん」というキャラクターを使ってジャガイモや地域の情報をインターネット上で配信しています。皆さんにジャガイモの事を、もっと知っていただくため、これからも情報を集めて、ジャガイモの魅力を発信していこうと思います。

右がキャラクターの「大谷さん」。大谷さんの情報は「大谷号」で検索。

