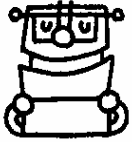


小 / 理科 / 6年 / 生物と環境 /
植物の体とはたらき / 理解シート

ジャガイモには、どんな種類があるの



味がよく栄養分も多い「だんしゃく」、にても形がくずれにくい「メークイン」が代表的なものさ。

ジャガイモは、デンプンをたくさんふくんでいるため、米やパンなどと同じように主食がわりになり、しかも、味もおいしいことから、世界中でさいばいされ、食べられています。日本で代表的なジャガイモは、75年以上前からさいばいされているだんしゃくと、メークインとよばれる種類です。

いもの使い道によって、いろいろな種類がさいばいされている

コロッケ、マッシュポテト、サラダなどに使われている、ほくほくしたおいしいジャガイモが、だんしゃくです。

長時間にても、いもの形がくずれないのが、メークインで、にもの料理によく使われる、細長い^{たまご}卵のような形のいもです。

味はあまりよくないけれど、たくさんとれて、中のデンプンの量が多い^{べにまる}紅丸（赤色のいも）とよばれる種類は、デンプンをつくるためにさいばいされています。

味もよく、たくさんとれるため、料理用としてもデンプン生産用としても、広くさいばいされているは農林一号です。

新しい品種として、あま味が少ないため、ポテトチップスなどを作るのに向いているワセシロ、トヨシロとよばれる種類もあります。

フライドポテトに向いている種類として、黄色のホッカイコガネがあります。

