

## 馬鈴薯「マチルダ」の冷凍技術

新種ポテトで地域振興をめざします！

### 背景

ポテトについて、ファッション性の高い一口サイズの小粒のもの（ホールスタイル）がレストランなどで使われるようになりましたが、これには従来品種の小粒のくずいもが使用されていました。また、これに対する冷凍技術も未熟で、需要に対して十分な対応ができませんでした。

そこで、ホクレンが中心になり、高品質で色どりもよいスウェーデンの「マチルダ」という品種を導入し、栽培試験や商品化のための冷凍技術を検討していましたが、当センターにブランチング（加熱処理）や冷凍方法の指導を求めてきました。

### 内容

「マチルダ」は小粒で完熟し、粉質や加工適正も優れている黄色の小玉品種です。当センターでは、原料貯蔵中の品質の変化などをチェックし、適正なブランチングの条件や冷凍条件を決定し、ホールスタイルの冷凍技術を確立しました。



### 成果

「マチルダ」の冷凍ホールポテトは、平成5年末からジェイエイめむろフーズ®で製造され、外食産業や惣菜メーカーで使用されています。ユーザーの評価も高く、需要・生産量ともに順調に伸びています。「マチルダ」は、生食用にも使用されていますが、その栽培面積は、当初の20haから60haに拡大し、現在、需要の増加により、さらに作付け面積を増やす計画となっています。