

【北海道産】

品種名：オホーツク1号



品種の特性

- 主な生産地：北海道
- 出荷期：8月下旬～11月
- 特性：①中早生品種。早生品種より肥大期や倒伏期がやや遅いものの収量性はよい。
- ②食味は繊維が少なく、甘味がある。1球210g程度の球形。
- ③春に植えて秋に収穫。貯蔵性がある。

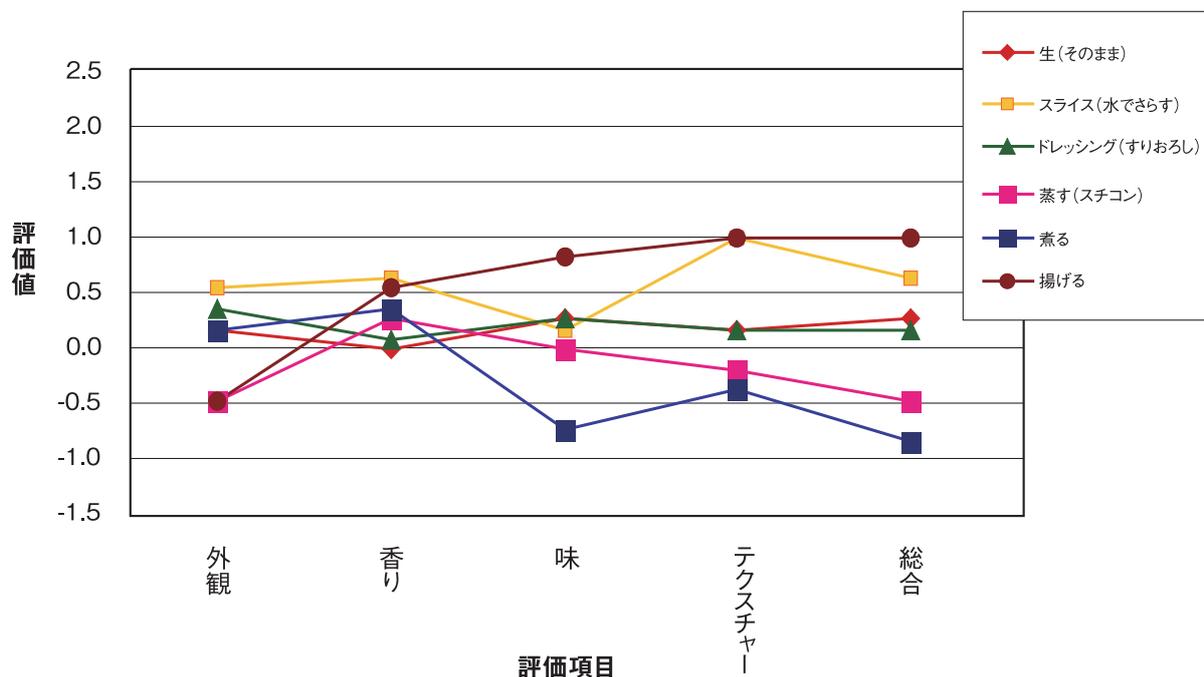
甘味があり、揚げ物などの加熱でさらにおいしくなる

官能評価

生 (そのまま)	スライス (水でさらす) シャキシャキしている	揚げる 甘味があり歯ざわりが好ましい	蒸す (スチームコンベクションオーブン)	煮る	ドレッシング (すりおろし)

料理別の評価値

揚げ物では、甘味、歯ざわりともに好まれた



【北海道産】

品種名：北もみじ 2000

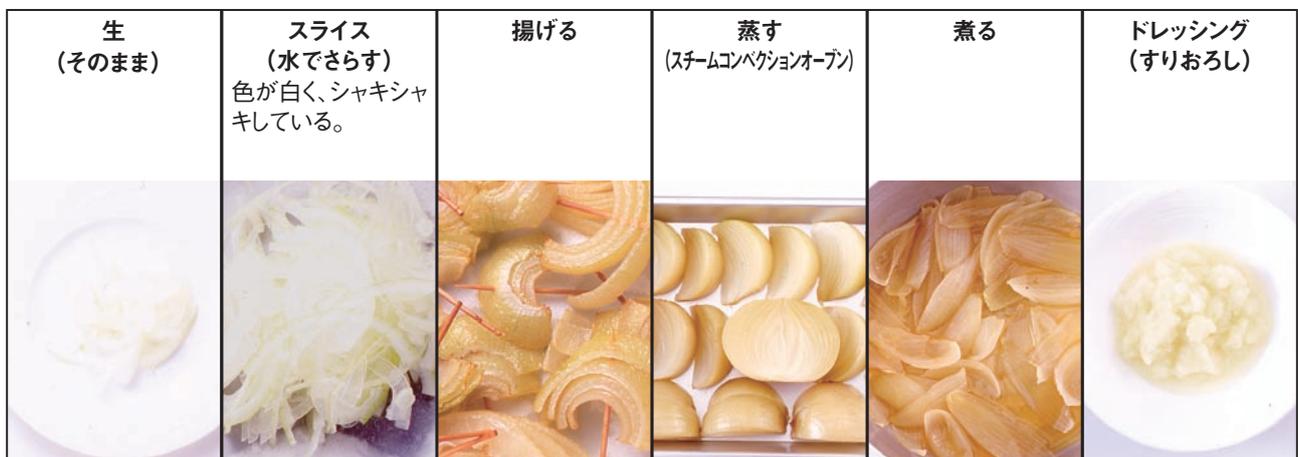


品種の特性

- 主な生産地：北海道
- 出荷期：9月～4月上旬
- 特性：①中生品種。2000年を記念して命名された。
 ②球甲がやや低い楕円形。
 ③収穫後の貯蔵性がよく、「スーパー北もみじ」と比べても遜色ない。
 ④今後、栽培面積が増える見込み。

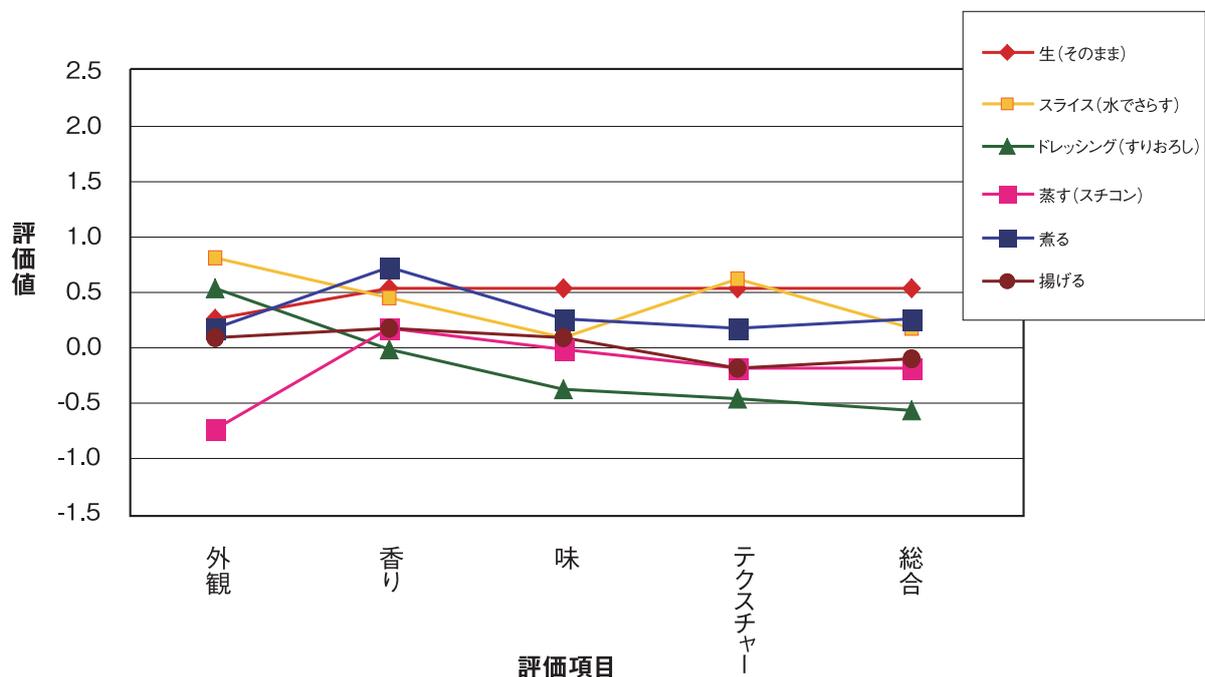
どんな調理法にも合う万能選手

官能評価



料理別の評価値

生でも加熱しても、どのような調理法にも合う



【北海道産】

品種名：スーパー北もみじ

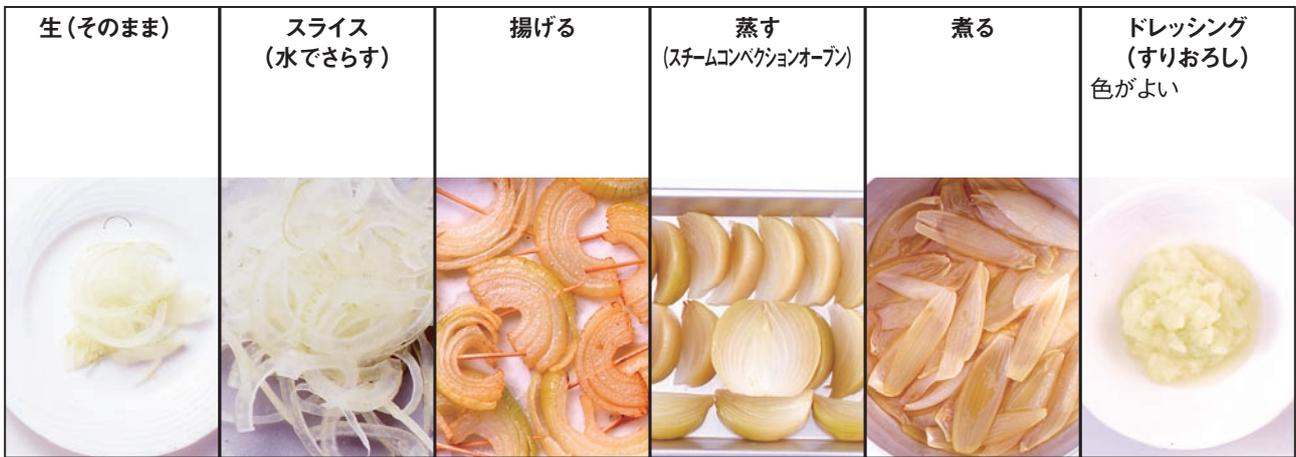


品種の特性

- 主な生産地：北海道
- 出荷期：9月下旬～4月上旬
- 特性：①9月中旬以降に収穫される晩生品種。
②1球 230 g 程度の球形。北海道の主要品種。
③貯蔵性に優れており、収穫後、長期貯蔵して出荷される。
④生で辛味は強く、煮くずれしないので、じっくり煮込む料理に最適。

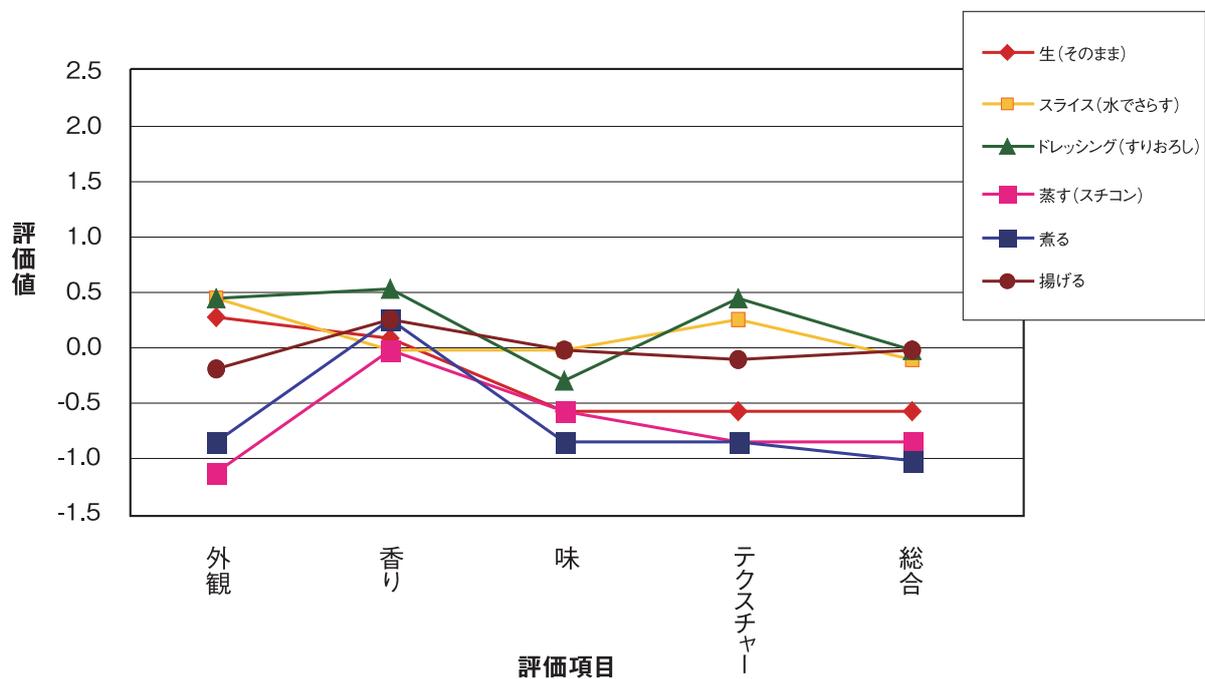
生やドレッシングなどに向き、煮くずれしにくい

官能評価



料理別の評価値

生のほうが透明感、テクスチャーともによい。煮くずれしない品種なのでポトフやシチューに向く



【北海道産】

品種名：さらり



品種の特性

- 主な生産地：北海道
- 出荷期：10月～2月
- 特性：①北海道立北見農業試験場が育成。サラダ向きの食味を持つ品種。
②熟期は、中晩生品種。
③辛味の指標となるピルビン酸生成量が一般的な品種より少ない。
④葉が厚くやわらかいため、サラダにも向く。

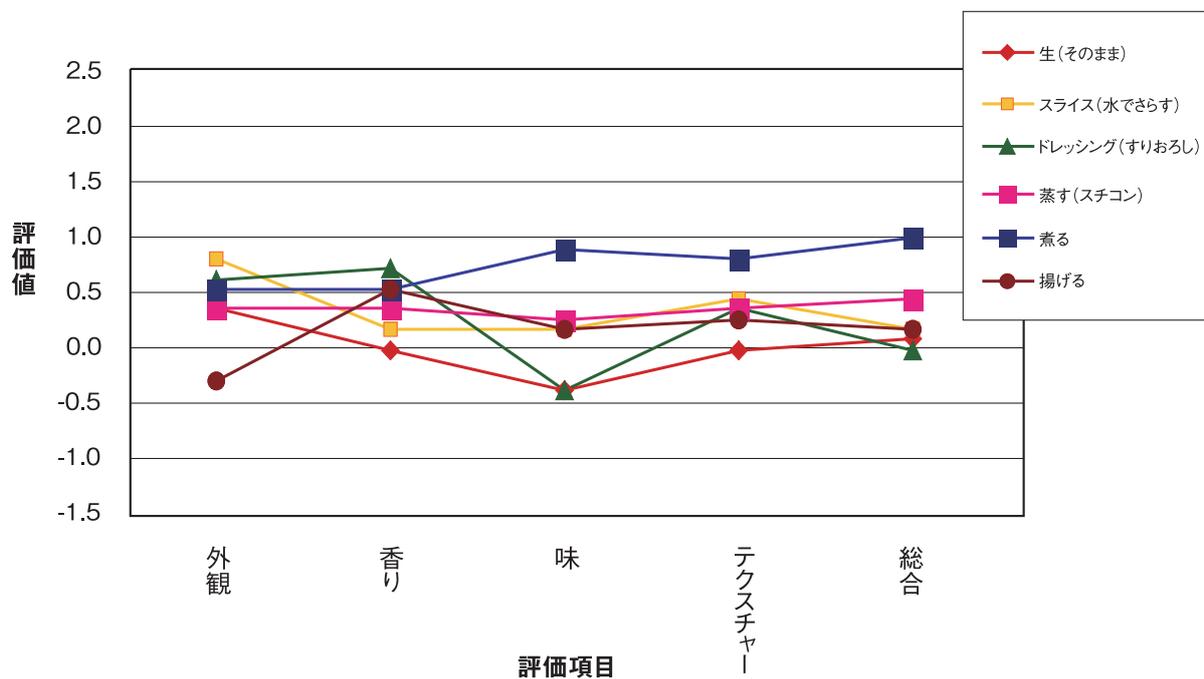
甘味があり、蒸す、煮物など煮とけ具合もよい

官能評価

生(そのまま)	スライス(水でさらす)	揚げる	蒸す(スチムコンバクションオーブン)	煮る	ドレッシング(すりおろし)
透明感がある	甘味がある	糖度が高いためか焦げ色がつく			

料理別の評価値

透明感、甘味、テクスチャーの評価が高く、「煮る」調理にも好適



【府県産】

品種名：ターザン



品種の特性

- 主な生産地：佐賀県・香川県
- 出荷期：6月～12月
- 特性：①熟期はターボと同等か若干遅い。
 ②甲高の偏円形であり、1球 250 g 程度の中玉。
 ③球の外皮はよく密着し、色つやのある赤銅色。
 ④貯蔵性は中生品種の中ではきわめて高く、切り玉と年内までの貯蔵用に適する。

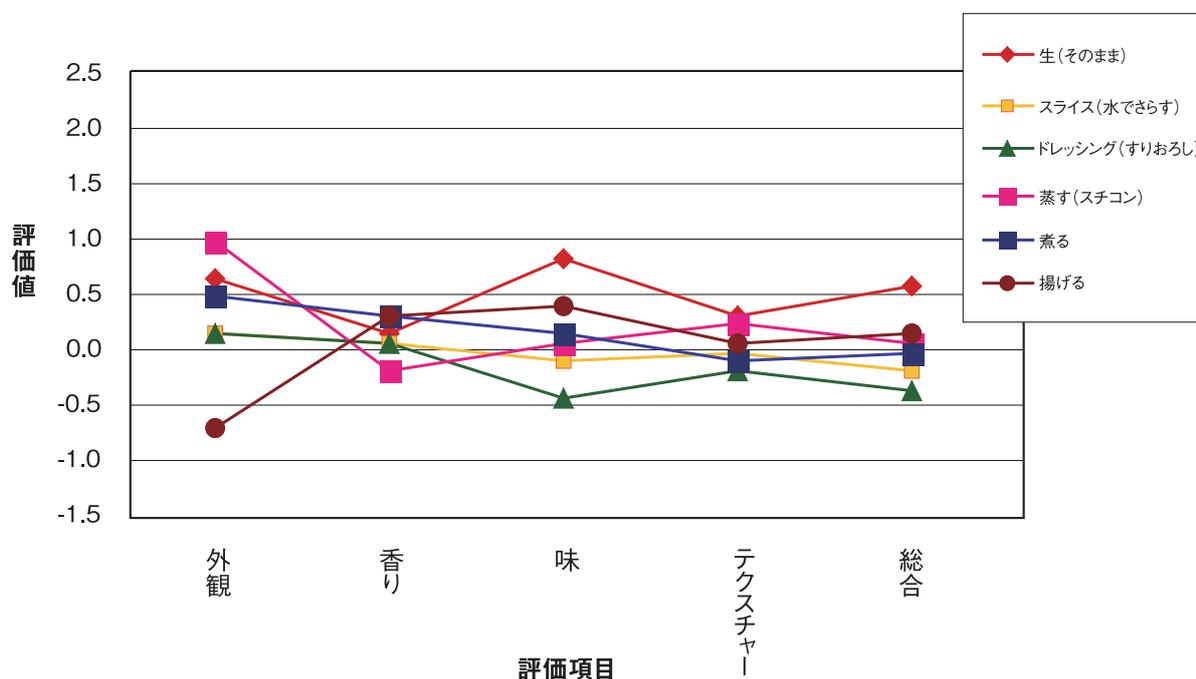
透明感、甘味があり、生食用にサラダなどに向く

官能評価

生(そのまま)	スライス(水でさらす)	揚げる	蒸す(スチームコンベクションオーブン)	煮る	ドレッシング(すりおろし)
透明感、甘味がある		香りがよい			

料理別の評価値

生でも蒸すでも煮ても、どの料理にも向く



【府県産】

品種名：もみじ3号



品種の特性

- 主な生産地：佐賀県・香川県
- 出荷期：6月～3月
- 特性：①府県産で作られている中では熟期が遅いほう。
②甲高の偏円形で、1球 270 g 程度の中玉。
③外皮はよく密着し、赤銅色で光沢がある。
④球しまりがよく、萌芽も遅く貯蔵性がきわめて高いため、長期吊り貯蔵及び冷蔵貯蔵に適する。

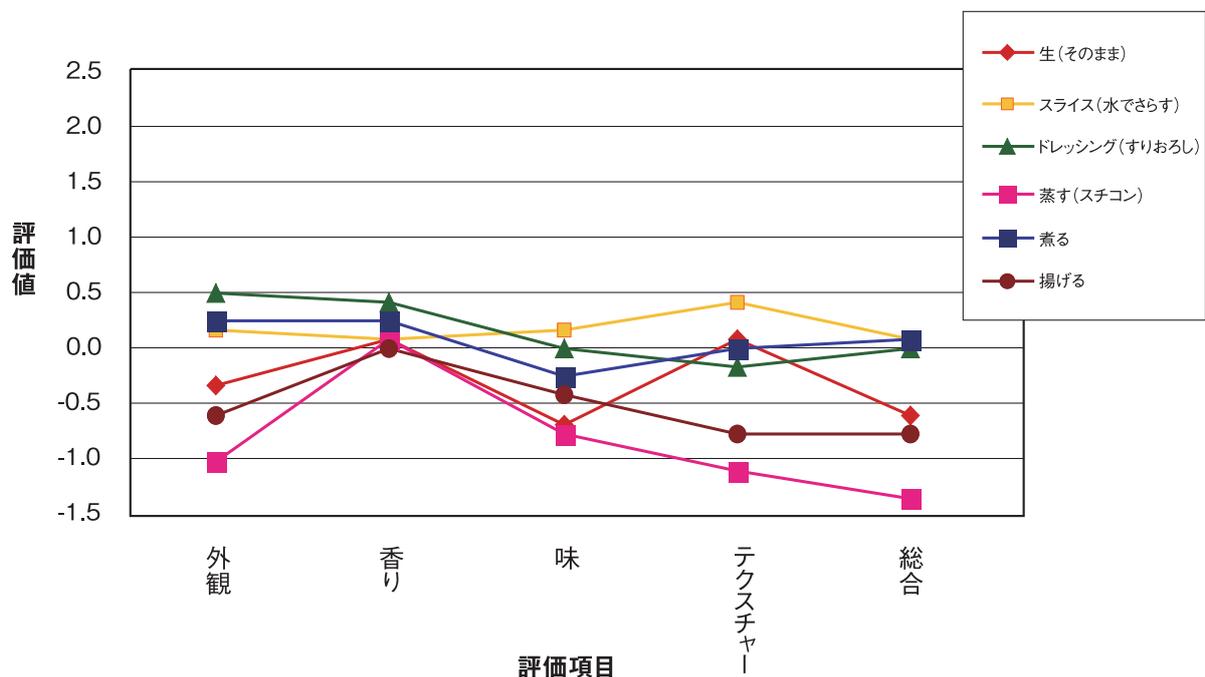
シャキシャキとした歯ざわり。生であえ物、サラダに

官能評価

生(そのまま)	スライス (水でさらす)	揚げる	蒸す (スチームコンベクションオーブン)	煮る	ドレッシング (すりおろし)
辛味があるが、後味はよい	歯ざわりがよい				透明感、白さともによい

料理別の評価値

ドレッシングやスライスに向く。生のテクスチャーが好ましい



【府県産】

品種名：ターボ



品種の特性

- 主な生産地：兵庫県
- 出荷期：5月～12月
- 特性：①切り玉と年内までの貯蔵用に適する中生品種。
②球の外皮色はやや淡く、外皮の厚さもやや薄い。
③貯蔵性は高い。

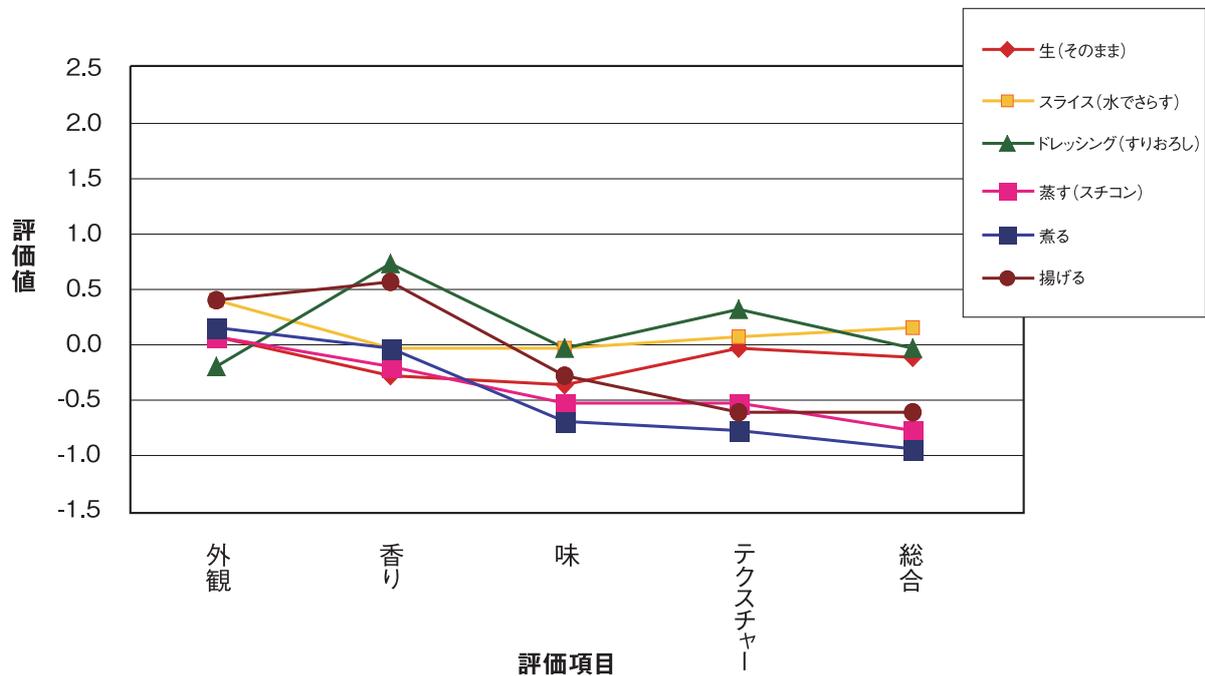
さわやかな香りと味でサラダやドレッシングに向く

官能評価

生(そのまま)	スライス (水でさらす)	揚げる 香りがよい	蒸す (スチームコンベクションオーブン)	煮る	ドレッシング (すりおろし) 香りがよく、舌ざわりもよい

料理別の評価値

香りもよく辛味も少ない。テクスチャーもよく、生でサラダなどにおすすめ



【府県産】

品種名：ヒーロー



品種の特性

- 主な生産地：群馬県・栃木県
- 出荷期：5月～6月
- 特性：①中生品種。切り玉と10月頃までの貯蔵兼用。
②1球平均300g。
③肉質がやわらかく多汁で、生食に向く。

ねっとりとした甘味。揚げるや蒸すよりも生や煮るで評価が高い

官能評価

生(そのまま)	スライス(水でさらす)	揚げる	蒸す(スチームコンベクションオーブン)	煮る	ドレッシング(すりおろし)
シャキシャキ感があり、香りもよい				煮ての味もよい	透明感、舌ざわりがよい

料理別の評価値

スライスやドレッシングで外観、香り、味、テクスチャーすべて好評

