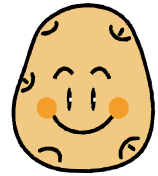


ばれいしょ



1 どうやって作られているの？

ばれいしょは、種^{たね}いも（いもそのまま）を土に植えます。

植えられた種^{たね}いもは、土の中で芽^めを出し、25日くらいかけて地上に出てきます。蕾^{つぼみ}ができた頃^{ころ}、いもが育つ場所に土^もを盛ります（この作業^{ばいど}を培土と言います）。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					うえつ 植付け			しゅうかく 収穫開始		しゅうかく 収穫終わり	
					●			■	■	■	

6月中頃^{なかごろ}からこの盛り土^{もりつち}の中でいもが大きくなっていきます。
収穫^{しゅうかく}時期^{かぶ}になると1株^こに10個^こくらいのいもができています。
これをポテトハーベスタという機械^{きかい}を使って掘り上げます。



うえつ
植付け作業



てまえ かんしょうよう
手前は観賞用ばれいしょ



しゅうかく
ポテトハーベスタで収穫

2 どこで売られているの？

釧路^{くしろ}で栽培^{さいばい}されているばれいしょは、大部分^{ぶんげんりょう}がでん粉原料用です。収穫^{しゅうかく}されたばれいしょは、でん粉工場^{ぶん}に運ばれ、摺り下^{すりおろ}してでん粉^{ぶん}が取り出^{かんそう}されます。それを乾燥^{ふくろづ}して袋詰め^{ふくろづ}し、かまぼこ^{ざいりょう}などの材料^{りょう}として利用^{りよう}されています。

食用^{しゅうかく}のばれいしょは、収穫^{しゅうかく}して表面^よを良く乾^{かわ}かしたあと、箱詰^{はこづ}めされて市場^{なら}に出荷^{しゅうかく}され、スーパー等^{なら}の食品売り場^{なら}に並びます。

加工用^{かこう}のばれいしょは、収穫^{しゅうかく}後^{しゅうかく}マッシュポテトやポテトチツ

プス、フライドポテトなどの加工会社に出荷されます。そこでそれぞれの用途に加工され、スーパー等の店頭ならに並びます。

3 どうやって食べるの？

カレーやシチューはおなじみですが、塩ゆしおでしてバターつを付けたり、ゆでたてのばれいしょぶんにでん粉まを混ぜていもだんご団子にしてバターやで焼いて食べるのもまた格別かくべつです。

ばれいしょは、品種ひんしゅによって料理りょうりの用途ようとも変わかってきます。「男爵いも」
「ワセシロ」「キタアカリ」などは、煮にくずれします。

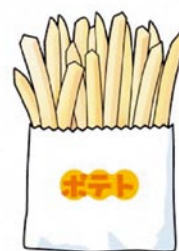
ポテトサラダには、煮にくずれしやすい品種ひんしゅが向いてます。

煮物用にもに煮くずれしづらい品種ひんしゅを選えらぶなら、「メイクイン」などがあります。

北海道産さんのばれいしょは、冬を越こすと、でん粉ぶんが糖分とうぶんに変わかって甘あまくなるのでとてもおいしいです。



肉じゃが



フライドポテト

《原産地》（どこからきたの？）

南アメリカ大陸の中央、アンデス山脈さんみやくの標高ひょうこう3000メートルを超える場所こがふるさとです。

はじめは食用ではなく、その花の美しさから観賞用かんしょうとしてヨーロッパつたに伝えられました。

日本には、1600年頃ねんごろオランダ人によってジャカルタけいゆを経由して持ち込まれました。