

さまざまに姿を変えるモノから  
生活の知恵や日本とのつながりを発見

# MoNo 変身図鑑

## 第11回 ジャガイモ

ポテトチップスからカレーライスまで、ジャガイモはお茶の間のおやつや食卓に欠かせない食材だ。人とのかわりも深く、古くは人々を飢饉から救い、最近では医薬品にまで姿を変えているというから驚きだ。

### スナック食品



マッシュポテト、サラダ、コロケと、食卓でおなじみのジャガイモ。ポテトチップスを筆頭に、ジャガイモを原料にしたスナック類もバラエティーに富んでいる

### お酒

ウォッカ、アクアビットなど北欧の蒸留酒はジャガイモが原料。日本でいも焼酎というとサツマイモだが、最近ではジャガイモの焼酎も生産されている



**寒さに強く備蓄もできる保存食**  
世界中に2000以上の品種があるといわれるジャガイモ。その原産地は標高3000メートルにも達する南アメリカのアンデス高原だ。紀元前から食用に栽培され、今も野生種を見ることができ、ジャガイモがヨーロッパにもたらされたのは16世紀、インカ帝国を滅ぼしたスペイン人によって。当初は「毒がある」と敬遠されていたが、天候に左右されず飢饉にも強いことから食用として積極的に栽培されるようになった。スペイン人がもたらしたもののなかで一番の宝は、ヨーロッパ人を飢饉から救ったジャガイモだったといわれるゆえんだ。  
日本には1600年ごろ、ヨーロッパ人によって持ち込まれた。この時、インドネシアのジャカトラ（現在のジャカルタ）から来たのでジャガタライモと呼ばれ、それが「ジャガイモ」になったという。

別名の馬鈴薯は、マレー半島からもたらされたからというのが由来。日本で食べられている二大品種は男爵イモとメークイン。芽には毒があるので調理の際には注意を



### 加工食品



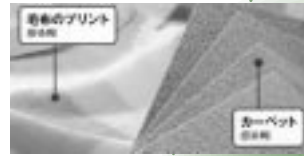
レトルト食品やたれ、ソースなどのとろみ付け、麺やスナック菓子などの食感・風味の維持のほか、つやだし、乳化安定化、粉末化などに

### でんぷん

片栗粉とは本来、ユリ科の「かたくり」の地下茎からとったでんぷんを指すが、市販されている片栗粉のほとんどがジャガイモのでんぷんだ



### 繊維



生地に柄や色をプリントする捺染のほか、洗濯糊や仕上糊として、ガラス繊維集束剤としてグラスファイバーにも利用されている



### 医薬品・化粧品



医薬品や農業、化粧品など、自然界に影響を及ぼさない安全な原料として、崩壊剤、分散剤、希釈剤、粘結剤、コーティング剤、洗浄剤などに使われている

### その他



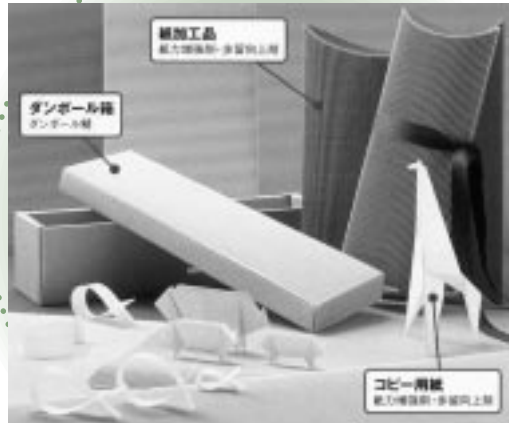
耐火煉瓦やモルタル、溶接棒などの建材から絵の具、線香・蚊取り線香まで、さまざまな製品の粘結剤として

ペルーの市場に並ぶジャガイモ



さらに、医薬、工業などの分野でも広く利用されている。その原料となるのは、ジャガイモの主成分であるでんぷん。国内総生産量のうち30%がでんぷん原料用として消費されている。トウモロコシや小麦でんぷんとともに、加工でんぷんとして私たちの暮らしを支えている。

### 製紙・紙加工



紙力増強剤、歩留向上剤、表面サイズ剤、コーティング剤、接着剤として、ダンボールやコピー用紙など、さまざまな紙加工品に用いられている

江戸時代には食用ではなく観賞用に栽培されていたんだよ



### 原産地は1日3食ジャガイモが主食

南米アンデス地方の主食は伝統的にジャガイモだ。フライ用、煮込み用、ふかし用と、料理によって用いる種類も違い、市場の店先にはさまざまな形・色のジャガイモが並んでいる。巨大なアンデス文明を生み出し、さらに独自の食文化を発展させたのは、「チューニョ」と呼ばれる保存方法だ。氷点下となる夜間にジャガイモを凍らせ、昼間は太陽の下で溶かすということを繰り返す、いわば昔ながらのフリーズドライ。作り方により仕上がりに差があり、ふかしてチーズを添えたり、水で戻したものを煮たり、細かく刻んで、あるいは粉にしてシチューに入れて食べる。



日本では見ることのできないジャガイモがいっぱい

協力：日渡化学株式会社 清里町焼酎醸造事業所 株式会社リーデル