



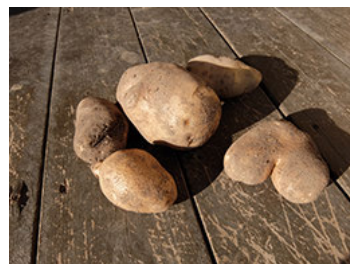
2015.10.05

日本テレビ「NEWS ZERO」にて、
JA帯広大正の「メークイン」でつくった地ビールが紹介されました。



見捨てられていた「規格外のイモ」の可能性を発見

夜の人気ニュース番組「NEWS ZERO」のワンコーナー、ZEROが旬な人に光を当てる「ZERO human」にて、北海道・JA帯広大正の「大正メークイン地ビールプロジェクト」をご紹介いただきました。北海道帯広の特産であるじゃがいも。その中でも、形が悪かったり、傷があったりする規格外のメークインを使って地ビールをつくろうというJAの新たな試みです。店頭には出せないメークインにも商品価値を、という思いがきっかけとなり、昨年、地ビールの第一号が完成。今年中の商品化を目指しています。このプロジェクトを通して、メークインをつくる農家の生産意欲向上を図るとともに大正地域の活性化も高めていこうと考えています。



年々増加する供給量。全国にファンをもつ大正産「メークイン」



メークインはイギリス原産のじゃがいも。甘みが強くデンプンが少ないことから、極めて美味で調理しやすい食材として重宝されてきました。しかし相当の栽培技術を要するため、生産を軌道に乗せることが難しかったという過去があります。そこでJAグループが生産採種体制を確立し、管理指導を強化することで食用としてのメークインの安定供給を実現。今では、全国各地でメークインの評判が高まっています。

じゃがいもはビタミン豊富な「大地のリンゴ」

主成分がデンプンであるじゃがいもは、主食にもなる野菜として世界中で栽培されています。日本では「男爵」や「キタアカリ」、そして「メークイン」。見た目や食感が種類ごとにちがうので、好みや用途に合わせた選び方をお楽しみいただけます。

栄養情報などはこちらから！「とれたて大百科」

<http://www.ja-kizuna.jp/food/shun/detail?id=11>

