

～龍赤～

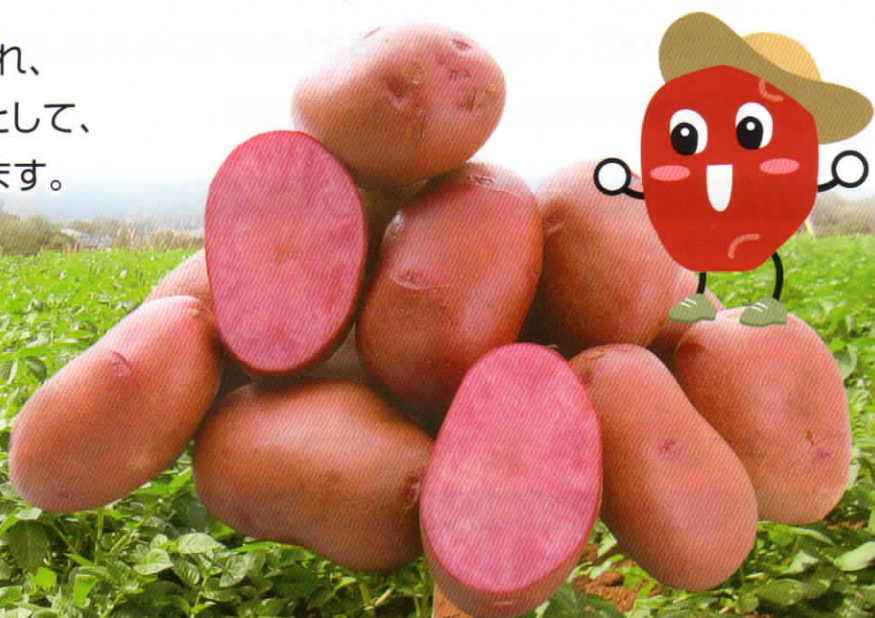
ドラゴンレッド

中まで**赤いジャガイモ『ドラゴンレッド』**

品種名は、「**西海31号**」です。

長崎県農林技術開発センターで育成され、
品種登録されました。調理用や加工用として、
彩り豊かな食卓を飾ることが期待されます。

ドラゴンレッドで作った
料理を紹介します！



ポテトサラダケーキ



パイ



じゃがいも団子

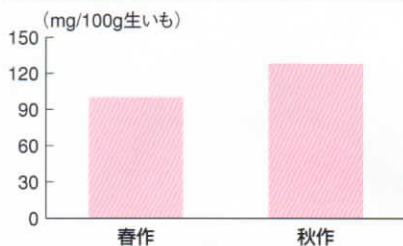
詳しい作り方は裏面を見てください ▶



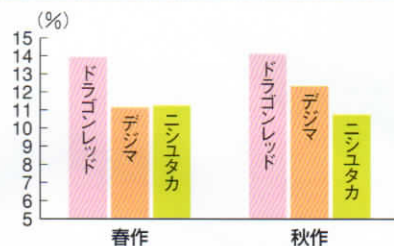
特徴は？

1. いもの目が浅く、形が揃い、外観も良好です。
2. 赤い色はアントシアニンという色素で、活性酸素を除去したり、抗インフルエンザウイルス活性があるといわれています。ドラゴンレッド100g中に約100mgのアントシアニンが含まれています。
3. でんぷん価が「デジマ」や「ニシュタカ」より高く、色素も均一に分布しているため、ポテトチップスやスナック菓자에適しています。また、素材を活かしたカラフル料理、カラフルお菓子の材料としても利用できます。

アントシアニン含有量



でんぷん価



「ドラゴンレッド」の収穫時期と出回る時期



◎お問い合わせ

長崎県農林技術開発センター

【栽培関係】馬鈴薯研究室 TEL 0957-36-0043

【加工関係】食品加工研究室 TEL 0957-26-3330

JA全農ながさき園芸部特産課

TEL 095-820-2171

ドラゴンレッド レシピ☆

ニョッキ



【材料】
ドラゴンレッド 400g (正味)
粉チーズ 60g
強力粉 60g
塩 小1/2

ピザチーズ 適量
ベーコン 2枚

【作り方】

1. ドラゴンレッドは皮つきのまま蒸し、皮を剥いてマッシュにする。
2. 粉チーズ、強力粉、塩を熱いうちに混ぜ合わせる。
3. 鍋に湯を沸かし塩を入れ、丸めたニョッキを落とし、浮いてきたら上げる。
4. 耐熱皿に並べ、細切りのベーコンとチーズを散らして180度で6分焼く。

デザートスープ



【材料】
ドラゴンレッド 60g (正味)
ヨーグルト (無糖) 50g
水 40cc
砂糖 10g
プチトマト・生クリーム 適宜

【作り方】

1. ドラゴンレッドは皮つきのまま蒸して、皮を剥く。
2. 冷ましてからヨーグルト、水、砂糖を加えてミキサーにかける。
3. プチトマト、生クリームを乗せる。

ポテトサラダケーキ



【材料】
ドラゴンレッド 500g (正味)
トマト 2個
きゅうり 1本
ゆで卵 2個
ツナ 200g
マヨネーズ 大さじ6〜
酢・塩 少々

【作り方】

1. ドラゴンレッドは皮つきのまま蒸して、皮を剥いてマッシュにして酢と塩で味つける。
2. 1)にマヨネーズの半量混ぜ、その1/2を型にしく。表面に残りのマヨネーズとツナを敷く。残りのドラゴンレッドをしきつめて冷蔵庫で休ませる。
3. 型から抜いて、トマトや卵、きゅうりなどで飾る。

パイ



【材料】
ドラゴンレッド 100g (正味)
リンゴジャム 40g
冷凍パイシート 2枚
卵黄 少々

【作り方】

1. ドラゴンレッドは皮つきのまま蒸して、皮を剥く。
2. 裏ごしして、リンゴジャムと合わせて冷ましておく。
3. 冷凍パイシート1枚の上に2.を乗せて縁に卵黄を塗り、切り込みを入れたもう一枚を乗せて表面にも卵黄を塗る。
4. 220度に予熱したオーブンで15分焼き色が付くまで焼く。

じゃがいも団子 (6個分)



【材料】
ドラゴンレッド 400g (正味)
小麦粉 大2、こま油 大1
白挽ミンチ 50g
人参 40g
ゆで竹の子 40g
干し椎茸 2個
【調味料】
砂糖 酒 薄口各大1 塩少々
水溶き片栗粉少量
【あん】
だし 150cc
薄口 みりん 酒各大1/2
片栗粉・揚げ油 適量

【作り方】

1. ドラゴンレッドは皮つきのまま蒸して、皮を剥きマッシュする。熱い内に小麦粉を混ぜる。
2. 鍋にごま油を熱してミンチ、細切りにした野菜を炒め、調味する。水溶き片栗粉でとろみをつける。
3. ドラゴンレッド生地をラップに広げ、具を包み団子にする。片栗粉をまぶし油で揚げる。
4. 小鍋にだしなどであんを作り、盛り付けた団子にかける。

レシピ協力： 精進学園 三川女子調理師学校 / 武田 寿子 先生
料理研究家 / 川浪 由里香 先生

www.n-nourin.jp/nougi/index.html

ドラゴンレッドレシピ 検索