

## 神大が開発、ジャガイモ新品種

播磨農業高校（加西市北条町東高室）の生徒が、ジャガイモの新品種「はりまる」を使った大福とタルトを作った。試食したところ「クリやサツマイモのように甘かった」といい、デザートにすることを思い付いた。27日に同市北条町横尾の「ええもん王国」でランチ注文客に1個ずつ無料提供する。（河尻 悟）

# はりまるで 絶品レシピ



ジャガイモ「はりまる」を使ったタルトや大福を作った播磨農業高校の生徒たち＝加西市北条町東高室

はりまるは、神戸大の食資源教育研究センター（同市鶴野町）が開発した。同高の「播磨創生研究班」の10人が、外食用メニューに取り入れてもらって普及していこうと活動している。同高と神戸大、同市などが取り組む産官高大連

芋を分けてもらって、はりまるを栽培し、夏に100kg近くの収穫を目指す。収穫後に使ってもらうため、生徒たちは飲食店など市内5店舗にもカレーやキッシュなどの料理を開発してもらった。各店舗は27日～3月6日に料理を提

### 播磨農業高生10人

## タルト、大福を開発

携の一環。

はりまるはメークインと同様に味が良く、煮崩れしにくく、上、メークインや男爵イモに比べて病害虫に強く、麥形しにくい。デンプン量はメークインの1・4倍で冷蔵保存すると甘みが増すという。

同高は、同センターから種

供する。はりまる入りの大福やタルトも販売に向けた可能性を探る。同高研究班リーダーの3年力本穂乃香さん（17）は「はりまるを食べた人に満足してもらい、この町に笑顔を増やしたい」と話す。

市ふるさと創造課 ☎079  
0・42・8706

2016年2月25日  
神戸新聞