



「三方原馬鈴薯」のポテトサラダ



【材料(2人分)】

- ・バレイショ(2個)
- ・タマネギ(1/4個)
- ・ハム(4枚)
- ・ツナ水煮缶(1缶)
- ・★マヨネーズ(大さじ2)
- ・★コンソメ顆粒タイプ(小さじ1/2)
- ・黒コショウ(少々)
- ・塩(小さじ1)



1 バレイショは
2~3cm角に切る。
ハムは1cm角に切る。
タマネギは薄切りにして
水にさらし、水気をきる



2 鍋に湯を沸かし、
塩を入れて、
1のバレイショを
やわらかくなるまでゆでる



3 ザルに上げて水気をきり、
つぶす



4 3にツナを汁ごと入れ、
1のタマネギとハム、
★を加えてよく混ぜ合わせる。
器に盛り、黒コショウをふる



今号は、ホクホク食感が最高の
「バレイショ」の魅力をご紹介します。

バレイショ



生産者

浜松市中央区花川町
長谷 和英 さん(45)

馬鈴薯をお届けできるように、これからも「**んばりたい**」と話します。
バレイショは、ビタミンCが豊富で、風邪の予防や疲労回復などの効果が期待できます。
素材の味を生かしたふかしイモで食べるのももちろん、ホクホク食感が感じられるコロケもおすすめです。今が旬の「三方原馬鈴薯」をぜひ味わってみてください。

とぴあのブランド「三方原馬鈴薯」は、肌が白くてきめが細かく、ホクホクとしたためらかな食感が特徴です。管内では現在、北地区を中心に121人の生産者が栽培し、男爵を90%、メークインを10%の割合で出荷しています。
とぴあ浜松馬鈴薯共選委員会副委員長を務める長谷和英さんは、就農して約20年。10haで栽培しています。長谷さんは、「近年、降雨量増加などの異常気象により、品質を維持することに苦労しているが、畑の水はけをよくし、土が硬くならないように管理を徹底している。消費者が求めているいつもの三方原

