



FACTS OF POTATO CHIPS

ポテトチップスの真実

普段何気なく食べているポテトチップス。そのポテトチップスを食の循環の視点で見ると、様々な真実が見えてきます。命・栽培・栄養・経済の4つの視点が生み出す「食」の真実をご覧ください。

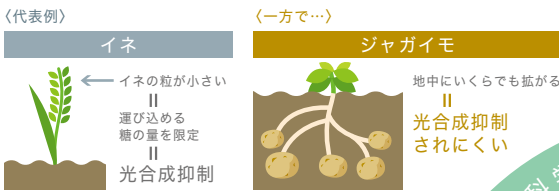
テーマ 光合成と食料

ジャガイモは世界を救う!?

根茎にデンプンを貯めるジャガイモは、優秀なデンプン蓄積植物です。食料危機を救う有望な植物と言えるでしょう。



一般的なデンプン蓄積のメカニズム



=イモ類
ジャガイモ サツマイモ

単位面積あたりのデンプン蓄積量が多いため。

ジャガイモは必需品? ぜいたく品?

ドイツや北欧ではジャガイモは「主食となる農産物」として食されることがあります。

主食 = 人間の食においてエネルギー摂取の中心
ジャガイモ → 炭水化物が多く含まれているため穀物に準じる食品

主食である農産物は、時と場合により変わった消費のされ方をします。例えば、次のようなことが起こり得ます。



ジャガイモを主食として見ると、それは「必需品」といえますが、加工すると性質が変わります。

必需品 (ジャガイモ) + 加工 (POTATO CHIPS) = **ぜいたく品 (嗜好品)**
経済的性質が変化

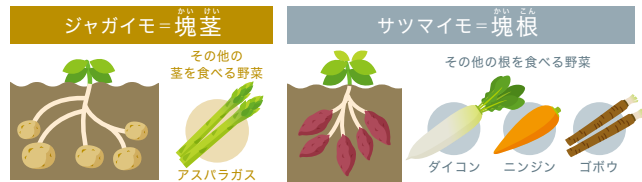
テーマ 経済と消費

テーマ 保存技術

ジャガイモは茎? 根?

ポテトチップスの原材料であるジャガイモの食べている部分は茎です。

ジャガイモ = 塊茎



茎と根の見分け方

1. 表面の形状
茎: 表面がツルツルしている
2. 緑色になるかどうか
茎: 日光 → 緑のジャガイモは毒ジャガ!
根: 日光 → 緑色にならない

食感や味のバラエティが最も豊富!?



食感を大切にしている和食に通じる感性が、日本のポテトチップスづくりには生かされています。

食感を示す音 = オノマトペ

日本語は世界の中でも食べ物に関する「オノマトペ」が飛び抜けて多い。



日本のポテトチップスは味のバラエティも豊富。

あなたはどの味が好みですか。



テーマ おいさと食感・味

詳細はWEBコンテンツ「世界で一つの教科書」「エデュケーションムービー」へ www.ryukoku.ac.jp/agr/

龍谷大学 農学部 2015年開設

