

# 干しイモ 座談会

岩見沢の農家でとれたかんしょを使って、干しイモを開発致しました。北海道のかんしょは、他県と比べると乾物率（でん粉量の目安）が低く、そのため「ほくほく感」よりも「しっとりした食感」になり、甘みが強く、皮が軟らかく剥けやすいのが特徴です。かんしょの皮には、カルシウムやビタミンC等の栄養素が多く含まれており、その特徴を生かして、皮を付けたままでも食べられる甘く熟成させた新感覚の干しイモを開発。種類は、プレーンの「スライスタイプ」と小型のかんしょをそのまま干しイモにした「丸タイプ」の2種類の商品を開発いたしました。

## 講演

### 第一部

## 北海道の干しイモは全国ブランドになるか

13時30分～14時50分

## 講演

### 第二部

## 南極料理人西村淳氏の干しイモのレシピづくり

14時50分～15時30分



## パネリスト

**第一部**／拓殖大学北海道短期大学 農学ビジネス学科教授 大道雅之

岩見沢の農家（北の百姓） 前田直和

野菜ソムリエ上級プロ・6次産業化プランナー 田所かおり

ベーシックインフォメーションセンター（株）フードプロデュース伊藤敏郎

**第二部**／南極料理人 西村淳



・大道雅之



・前田直和



・田所かおり



・伊藤敏郎



・西村淳

### ■モデレーター

株式会社北海道フード工房 常務取締役

かんしょ開発・販売プロジェクト協議会代表 成田靖大

### ■問合せ先

かんしょ開発・販売プロジェクト協議会事務局（株式会社北海道フード工房内）

住所／〒064-0801 札幌市中央区南1条西20丁目1-6 コミュ120/1階

電話／011-676-8206 FAX／011-676-8207

担当 成田靖大／榊川優人