

レッドムーン (じゃがいも)

ジャガイモ レッドムーンは赤い皮の色が美しいジャガイモです。栽培者が少ないことと皮の色の珍しさ、栽培の機械化が難しいことから入手の難しいジャガイモとなっています。

春作と秋作の両方に対応していることから、板橋電算機社では令和元年(2019年)の試験栽培・収穫の結果が良好なことから正栽培品にすることを決定いたしました。秋作については収量が極端に減るものの、色や形も春作と変わらず、冬の新ジャガとして定番化を目指します。

調理法

非常に水分が多く、粘質のため揚げ物系には向かない気がします(ホクホクしない)。ジャガイモとしての土の匂いやクセが無いことから、ジャガイモらしさを必用とする料理には向きません。肉じゃがやシチュー、カレーなど料理そのものに味があり、長時間火を通す料理向けのジャガイモです。新イモは皮のまま一旦下茹でをすると簡単に皮が剥けます。ただ、皮の色が実に移る場合があるので、それを避けたい場合は生の時点で束子などで擦ると簡単に皮が剥けます。

保存法

休眠時間が短く、発芽時期が早いことから冷暗所の保存となります。常温での保存では6月中旬に収穫されたものが8月後半に発芽開始。秋作は12月収穫のものが2月下旬には発芽が始まると予想されます(試験中)。

販売時期

6月中旬に収穫となります。秋収穫は霜が降りてから掘りますので年により変わりますが11月下旬から12月上旬となります。

栽培規模

令和二年(2020年)からは春作300kgを予定。



乾くと上品な赤紫色で、濡れると落ち着いた濃い赤色に見える



中は淡い黄色



大小と、皮を剥く剥かないを混在し、20分間湯がいたが、皮付は皮が多少裂けたものの、煮崩れは全く起こらない。