

* ジャーマンポテト

西海 35 号は、蒸した後（またはレンジで加熱後）の調理でも崩れにくく、形を残したい料理に向いている。芋の味がしっかりとしているが、主張しすぎない。しかし、蒸した後のじゃがいもの色は表面が褐色になり、料理全体の色合いがくすんで見えてしまう。

西海 37 号は、濃い黄色みを呈し（インカをめざめの様な色）料理全体を鮮やかにする。しかし、甘味が強い為、この料理では味が浮いてしまう。

ニシユタカは、加熱後の調理では崩れやすく、割れてしまうものが多い。また、水っぽい食感で、この料理では全体の味がぼやけてしまう。

* ポトフ

西海 35 号、西海 37 号、ニシユタカともに調理中の煮崩れはほとんどない。西海 35 号を使用すると、甘味を抑えたポトフとなり、西海 37 号では甘味の強いものとなる。ニシユタカでは、芋自体の味が淡白な為、物足りない感じになる。濃い味の料理向きかもしれない。

* コロッケ

はるかを使用すると、しっとりとしたコロッケが出来上がり、また、甘味がある。男爵、こがね丸、ホッカイコガネを使用するとホコツとしたコロッケに。男爵を使用する場合、生地がまとまりにくいので、作り方 3.の時に、牛乳を大さじ 1~2 加えると作りやすい。

* コロッケの卵とじ

たくさん作って残ってしまったコロッケを別の味で。どの品種で作ったコロッケでも合う。御飯の上にのせ、丼ものとしてもよい。

* こがね丸のクレープ

じゃがいもをすり下ろして使う、ドイツ料理を参考にしたレシピ。

こがね丸は、すり下ろしている最中も、すり下ろし終わった後も変色しにくい。酢を褐変防止の為に加えているが、すぐに調理する場合は加えなくてよいかもしれない。生地の色はほのかに黄色で見栄えがよい。芋臭さがほとんどなく食べやすい。

はるかは褐変の少ない品種だが、すり下ろしている最中から少し変色する。味は芋臭さが全面に出てしまい、食べにくい。

* じゃがいもと豚肉の味噌炒め

こがね丸は、調理上の崩れが少なく、ねっとりとした食感が味噌味ととても相性がよい。調理後一晩経ったものは、芋に味噌の味が染み込み、全体の味が落ち着く。

メイクイン、ホッカイコガネ、はるかは三種類とも適正㊦くらい。調理上の崩れも少ない。メイクインでは独特の味が味噌に隠れ食べやすい。ホッカイコガネでは後に芋の味が残る。はるかでは、芋の味が味噌で薄れてしまう。

男爵は崩れやすく、調理しづらい。他の品種に比べ、火の通りが悪いように感じる。

* ジャがいものラザニア風

はるかは蒸した後、皮が剥きやすく崩れにくい為、調理しやすい。滑らかな舌ざわりの芋なので、ホワイトソースなどと一体となり、全体と調和する。

ホッカイコガネも蒸した後、皮が剥きやすく崩れにくい。芋の味ははっきりと出るが、主張し過ぎず、ホワイトソース、ミートソースと合う。芋好きには、はるかよりも好まれる味と思われる。

男爵、メイクインは、蒸した後皮を剥き切るといった作業が崩れやすい為、この調理法には不向きと言える。また、男爵では、芋自体の味が強すぎてしまう。

* はるかのキッシュ

はるかの滑らかでしっとりとした食感が、キッシュ生地と相性がよい。味も全体と調和する。また、ラクレットチーズが、キッシュ全体の味を引き締める。

* はるかの洋風きんぴら

炒め煮をしても崩れにくく、完全に火が通っていても適度な歯応えが残る。最後に振り掛ける粗挽き胡椒が、はるかの甘味と相性がよく、また全体の味を引き締める。

* 野菜の具だくさんスープ

イタリアンローストポテトで使用する、ドライトマトから出た戻し汁を使った料理。トマトの旨味が出た戻し汁はじゃがいもや、その他の野菜類と相性がよい。

ホッカイコガネは芋の味ははっきりとしているが、他の野菜類の味を消すことなく調和する。口に入れた時にホクッとした食感となる。スープが沸騰してからじゃがいもを加えると、煮くずれがほとんど無い。

はるかでは、全体の味に芋の味が負けてしまう。食感はベタッとした感じになり適さない。はるかもスープが沸騰してから加えると、煮くずれがほとんど無い。

煮込み料理に一般的に使われているメイクインでは、メイクイン独特の味が主張しすぎてしまう。

* カラフルポテトと大根の干切りサラダ

カラフルポテトの色と、じゃがいもの歯応えを活かした料理。じゃがいもを茹でる時に酢を加えると、沸騰水のみで茹でた時よりも発色がよくなる。大根を加えることにより、飽きの来ない味となる。また、最後に散らすポテトチップスがさらに歯応えをよくする。好みのドレッシングをかけてもよいが、青じそドレッシングが一番合うと思われる。

* ヴィシソワーズ(じゃがいもの冷製スープ)

カラフルポテトの色を活かした料理。コンソメを加えることによりスープにコクが出る。色の違いだけではなく、品種によるスープの味の違いもある。冷やすことにより、シャドークイーン、ノーザンル

ビーのスープの発色がよくなる。

* イタリアンローストポテト

様々な品種のじゃがいもに合う料理。それぞれの品種が持つ風味を損なうことがないうえに、くせの強いじゃがいもは食べやすくなる。また、オリーブオイルをかけて焼くので、カラフルポテトの発色がよくなる。

* カラフルポテトとドライトマトのパスタ

前料理で使用したドライトマトのオリーブオイル漬けを利用した。カラフルポテトの色を活かした、ペペロンチーノ風の料理。じゃがいもを茹でる時に酢を加えることにより、発色がよくなり、オリーブオイルで炒めるとさらに色が濃くなる。じゃがいもとパスタの相性もよい。

* カラフルポテト餡のパイ包み

カラフルポテトの色を活かしたお菓子。じゃがいもに白餡とバターを加えることにより、芋臭さが押さえられ、淡白な味にコクが出る。じゃがいも餡とパイ生地の相性もよい。

* カラフルポテトのモンブラン

カラフルポテトの色を活かしたお菓子。生クリームとの相性が非常によい。淡白なじゃがいもの味を消すことなく、引き立たせる。また、数日経過しても退色しない。色の違いだけではなく、品種による味の違いもある。

* カラフルポテトの和風ロールケーキ

カラフルポテトの色を活かしたお菓子。ロール生地には浮島の生地を参考にしたものを使い、いもクリームにはじゃがいもと相性のよい白餡と生クリームを使って、全体を和風に仕上げた。ダイス状にカットしたじゃがいもを加えることにより、品種による味の違いを強調している。

* カラフルポテトのムース

カラフルポテトの色を活かしたお菓子。牛乳でじゃがいもを煮てフードプロセッサーにかけることにより、ふんわり、トロツとした食感となる。シャドークイーン、ノーザンルビーでは出来たてのものよりも、一晩冷蔵したものの方が色がよい。3~4日経過したものでも、ふんわりとしたムース独特の食感は失われない。色の違いだけではなく、品種による味の違いもある。