

「じゃがい問題研究所」設立

消費減少の原因調査し拡大へ
ホクレンなど

ホクレンと北海道の産地JAの代表者で構成する馬鈴しょ取扱対策会議では、ジャガイモの消費拡大を目的とする「じゃがい問題研究所」を設立した。

ジャガイモは栄養価が高く、手ごろな値段で長期保存も可能。様々なメニューに

対応でき万能食材ともいえる。だがその一方で、「皮をむくのが面倒くさい」といったイメージもあり、最近では消費が減少しており、それにもない、作付けと生産量も減ってきているという。

そこで主産地である北海道が消費拡大の牽引役として情報発信していくことで一致し、その主体として研究所が設立された。最大の目的はジャガイモの消費拡大だ。

所長にジャーナリストの鳥越俊太郎氏、その助手にはタレントの守永真彩さんを迎えた。馬鈴しょ取扱対策会議（北海道の産地JA代表）も設立人となっている。

研究所では、簡単さや便利さを優先する現代社会とジャガイモの関係性、さらに現代日本が抱える社会問題とジャガイモの関係性をしっかりとらえながら活動していく。

具体的には、消費者調査、ホームページやツイッターによる調査結果の発信などを定期的に実施。

その第一弾として発表したのが、ジャガイモに関する意識調査だ。

それによると、ジャガイモが「好きでない」「あまり好きでない」と答えた人（全体の5%）はその理由として、「ホクホク・モサモサした食感」「ご飯に合わない・おかずになりにくい」「太る・太りそう」などを挙げた。「太る・太りそう」という回答に対して同研究所は、天使大学看護栄養学部の荒川義人教授のコメントを紹介。「ジャガイモのカロリーは重量の割に控えめ。太るといっのは全くの誤解。満腹感もあり、ダイエットに向いた食材」としている。

JMK
じゃがい問題
研究所

じゃがいもが、晩婚化に歯止めをかける!?
愛情は食事で! (ホクホク・モサモサした食感に、晩婚化に歯止めをかける!)

じゃがい問題
研究所とは?
じゃがいもに関する問題を、科学的に調査・研究し、解決策を提案する。

研究の心得
じゃがいもは、
ホクホク・モサモサ
した食感が、
晩婚化に歯止めをかける!

同研究所のHP (<http://www.jagaimondai.jp/index.html>)
でも情報発信をしています。