

ポテチの魅力

軽やかな食感、クセになる味、手頃な価格……。人間の食欲を刺激するスナック菓子界の王様「ポテトチップス」。ポテチと称される彼らは、のりしお・コンソメ・うすしお味が定番ですが、それ以外にも地域限定や季節限定の味など数百種類が販売されてきたと言われています。今回はそんな個性豊かなポテチの魅力について紹介します。(徳太)

ポテチの始まり

① アメリカのレストランにジョージ・クラムというシェフがいました。ある日、つけあわせがフライドポテトの料理が注文されました。



③ しかし、料理を注文した客はフライドポテトが厚すぎると、クラム氏に対して何度も作り直しを要求しました。



② クラム氏は注文通りに料理を作り、いつものようにつけあわせのフライドポテトも調理し、料理を提供しました。



④ 怒ったクラム氏がジャガイモを極限まで薄く切ったものを揚げて提供すると、意外にも好評となり広く普及しました。これがポテトチップスの起源と言われています。



ポテチの珍しい味



Calbee POTATOCHIPS
カリラ ソルト&レモン味

レモンの酸味が特徴的なポテチです。厚めでザクザクとした食感が心地よかったのですが、レモンの酸味とじゃがいもの味がなんと微妙な味わいを作り出しています……。好みが分かれる一品です。



ヤマザキビスケット ポテトチップス
Z-CUT 牡蠣のアヒージョ味

牡蠣のアヒージョというインパクトある名前のおり、開封時のにんにくの匂いは強烈でした。実際に食べてみると、意外にもアヒージョとじゃがいもの味がマッチしていておいしかったです。



山芳製菓 ポテトチップス
うにまみれ味

うにまみれ味というだけあって、見た目は鮮やかなオレンジ色です。少し甘い風味がした後にしょっぱさを感じます。正直あまりうにの味はしませんが、食べやすい味になっています。

ポテチのすすめ

Calbee ポテトチップス
のりしお



食欲のそそりやすさ
★★★★☆
飽きにくさ
★★★★☆
おいしさ
★★★★☆

Calbee ポテトチップス
コンソメパンチ



食欲のそそりやすさ
★★★★☆
飽きにくさ
★★★★☆
おいしさ
★★★★☆

Calbee 堅あげポテト
ブラックペッパー



食欲のそそりやすさ
★★★★☆
飽きにくさ
★★★★☆
おいしさ
★★★★☆

編集部内で10種類以上のポテチを食べ、3つの項目から評価し、ベスト3となったのがこの3種類のポテチです。慣れ親しんだ味ということもあり、あっという間に一袋を食べきってしまいました。また、圧倒的に味の評価が高かったのが堅あげポテトのブラックペッパー味です。堅あげポテト特有の「バリッ」という食感に加えてブラックペッパーの「ピリッ」とした刺激がクセになります。どのポテチも身近なところで販売されているのでぜひ購入してみてはいかがでしょうか。

ポテチの作り方

作り方

- ① ジャガイモの皮をむいたらスライサーで薄切りにし、水に10分ほどさらします。
- ② 水からあげたらキッチンペーパーなどでよく水気をとります。
- ③ フライパンに底から2cmほど油を入れて160℃に熱した後、ジャガイモを入れて表面がカリッとするまでじっくり揚げます。
- ④ 揚げたポテチに塩を振って完成です。

感想

市販のポテチと違い、自作ポテチでは気軽にいろいろな味を楽しめないのが難点です。しかし、揚げたての状態は市販のポテチに比べてサクッとした食感がよりひきたっていました。揚げたての心地よい食感を楽しみたい方はぜひ作ってみてください！

