



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 9 月 23 日(火)

発行 館長 加藤 智 一

湖池屋のポテトチップス

2025. 9. 21 ガッチリマンデーより

ポテトチップスは、今や日本のスナック菓子の定番として親しまれていますが、その製法や素材には驚くほどのこだわりが詰まっています。中でも湖池屋は、1962 年に日本で初めてポテトチップスの量産化に成功した企業として知られおり、こだわりが強い。

湖池屋のこだわり、まずは国産ジャガイモへのこだわりについてお話ししましょう。なんと湖池屋が使用するジャガイモはすべて国産です。しかも、国産なら何でも良いという訳ではありません。北海道今金町で栽培される「今金男しゃく」や静岡県三方原台地の「三方原馬鈴薯」、長崎県産の「ながさき黄金」など、地域ごとの気候や土壌に育まれた希少品種を厳選しています。特に「今金男しゃく」は、全国流通量のわずか 0.4% という希少性を誇り、デンプン質が豊富でホクホクとした食感と甘みが特徴。糖分が低いというよりは、でんぷん量が高く、揚げると香ばしさと旨みが際立つ品種です。湖池屋ではこの芋を収穫後 1 ヶ月以内に加工し、皮のむき方から揚げ温度まで細かく管理することで、最高の味わいを引き出しています。

次にポテトチップスの製法と味付けへのこだわりです。ポテトチップスの製法は一見シンプルに見えますが、実は非常に繊細です。ジャガイモのスライス厚、揚げ油の温度、揚げ時間、塩の種類など、すべてが味に直結します。湖池屋では、岩塩と藻塩を使い分けたり、青のり・あおさ・焼きのりなど複数の海藻をブレンドした「のり塩」など、素材の個性を最大限に活かす味付けを追求しています。また、糖分の少ないジャガイモは揚げたときに焦げにくく、色味も安定するため、見た目にも美しいチップスが仕上がります。これは、糖分が高いとメイラード反応が強くなり、焦げやすくなるためです。なるほど、だから我が家の自家製チップスは、揚げ過ぎ感が半端なかったのか。と納得しきり!!

ポテトチップスは、アメリカ発祥のスナックです。日本では湖池屋がその文化を根付かせました。1960 年代の高度経済成長期、手軽で美味しいスナックとして受け入れられ、テレビや映画とともに「おやつ文化」の一翼を担いました。湖池屋は、ただのスナ

ックメーカーではなく、地域農業との連携や、季節限定・産地限定商品の展開を通じて、食文化の深化にも貢献しています。例えば、オンライン限定で販売される「揚げたて直送便」は、工場から直送されることで鮮度を保ち、ジャガイモ本来の風味を楽しめる商品として人気を集めています。

ジャガイモの品質は、気候や土壌に大きく左右されます。今金町では昼夜の寒暖差が大きく、ライマン価（でんぷん量）が高くなるため、ポテトチップスに最適な芋が育ちます。しかし、地球温暖化の影響で作付けが遅れる年もあり、安定供給には生産者の努力と技術が欠かせません。湖池屋はこうした地域の農業と密接に連携し、種子の更新や病害虫検査、風乾貯蔵など、品質管理を徹底しています。これは、単なるスナック製造を超えた「食の責任」とも言える姿勢です。湖池屋のポテトチップスは、単なるおやつを超え、地域の風土と職人技、そして食文化の融合によって生まれた逸品です。次に袋を開けるときは、その一枚一枚に込められた物語を思い浮かべてみてください。

チョット持ち上げ過ぎたかな!? ご心配なく、ポテトチップスの 1 枚も、もらっていませんよ!!



秋分の日 (9/23)

天文学的な意味でいえば、昼と夜がほぼ同じ長さになる日です。戦前は「秋季皇霊祭」と呼ばれ、歴代天皇や皇族の霊を祀る日でした。戦後 1948 年、宗教色を薄めて「祖先をうやまい、亡くなった人々をしのぶ日」として祝日に制定されました。秋分の日には「秋の彼岸」の中日にあたり、悟りの世界（彼岸）と現世（此岸）が最も近づくと考えられる日。この日にお墓参りをするのは、先祖供養の意味があるからです。そして「おはぎ」を供える習慣があります。小豆の赤色には魔除けの意味があり、先祖の霊を慰める食べ物とされているからです。