

「さつまいも・じゃがいもの週」

—農林水産省消費者の部屋から—

一般財団法人いも類振興会 需要推進部長

中澤 健雄

1. はじめに

農林水産省消費者の部屋で「さつまいも・じゃがいもの週」が、2015年10月26日（月）～10月30日（金）に開催された。

2015年2月にも「さつまいも・じゃがいもの週」—いもの魅力、再発見—と題して消費者の部屋で展示を行った。この展示が好評だったことから、さつまいも・じゃがいもの収穫シーズンに合わせて、消費者の方に収穫したばかりのさつまいも・じゃがいもを見て、知っていただくとともに、国産の原料を使ったいも加工品を展示・試食して、よりおいものに理解を深めていただくことを目的として開催された。

2. 展示・試食の概要

(1) 主要品種の展示

展示品は、さつまいも・じゃがいもに多くの品種があることをみていただくために、特に新しい品種を中心に展示した。また、食用品種（家庭で調理して食べる品種）、でん粉用品種、加工用品種等に分けて展示した。

① さつまいもの食用品種では「べにはるか」、「パープルスイートロード」、「あいこまち」、「ひめあやか」、「クイックスイート」、「シルクスイート」など。でん粉・焼酎用品種では「こなみずき」、「コガネ

センガン」など。干しいも用品種では「ほしこがね」、「ほしキラリ」などを展示した。

② ジャがいもでは、問題となっているジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種を中心に展示した。食用品種では「キタアカリ」、「はるか」、「ピルカ」、「きたかむい」、「さんじゅう丸」、「ながさき黄金」など。でん粉用では「コナヒメ」、「コナユタカ」。ポテトチップス、ポテトサラダなどの加工用品種として「きたひめ」、「スノーマーチ」、「さやか」などを展示した。

③ 来場者の中には、食用とでん粉用の品種があることを初めて知った方もあり、この試みは成功であった。

(2) 加工品の展示

① さつまいもの加工品では、一般的な干



写真1 さつまいもの加工品



写真2 ジャガイモの加工品

しいも、いもけんぴをはじめ、色素パウダー、芋蜜のあめんどろ、芋焼酎などに加えて、さつまいもでん粉を使ったはるさめ、くず粉なども展示した（写真1）。

- ② ジャガイモの加工品では、各メーカーが代表的なポテトチップスを出展した。また、でん粉を使った製品として片栗粉、ジャガイモ焼酎なども展示した（写真2）。

(3) 試食コーナー

さつまいも製品としては、「べにはるか」、「ほしキラリ」、「ほしこがね」、「泉13号」、「タマユタカ」から作った干しいもを日替わりで提供した。また、ジャガイモは、「キタアカリ」と「きたかむい」を農林水産省内の食堂でコロケにさせていただき、提供した。

さらに、さつまいもの「こなみずき」でん粉を使用して作った「ごまどうふ」を毎日提供した。

3. 来場者

5日間の来場者数は、1401人と大盛況であった。試食が充実していたこと、さつまいも、ジャガイモの品種が数多く展示されていたことが多数の来場者につながったと思われる。

来場者が関心を示されたものとしては、品種の展示ではさつまいもの「べにはるか」の知名度が高く、新しい品種で知られていたのは紫いもの「パープルスイートロード」程度で、「あいこまち」、「ひめあやか」、「クイックスイート」などは初めて知ったという方が多かった。“安納いも”、「ベニアズマ」は今回は新品种ではないので展示しなかったが、多くの来場者からは知っている品種としてあげられていた。

ジャガイモでは参考に展示した「男爵薯」、「メイクイン」は大半の方が知っていたが、展示品で知られていたのは「キタアカリ」に「ピルカ」「はるか」程度であった。また、干しいもやポテトサラダなど加工品の中で製品に品種名が記載されているものに、来場者の関心が集まっていた。

今回の「消費者の部屋」におけるいも類の展示において、国産の製品であることを知らせるためには、品種名を明記することが大切であることがわかった。

結びに、今回のいも類展示に際して、品種、加工品、試食品の提供にご協力をいただいた農研機構をはじめとする研究機関および多くのメーカーの皆様に、厚くお礼を申し上げます。