

平成28年度「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

なかざわ たてお
中澤 健雄

1 はじめに

農林水産省消費者の部屋で平成28年度の「さつまいも・じゃがいもの週」が、平成27年度に引き続き平成28年10月24日（月）～10月28日（金）に行われた。

消費者の方にさつまいも・じゃがいもにより親しんでいただくため、青果物や国産の原料いもを使った製品を展示した。また、入場者の方にアンケートで嗜好調査等を行い、今後のさつまいも、じゃがいもの普及に参考となる資料がえられた。

2 展示の概要

（1）青果物の展示

さつまいも・じゃがいもには、これだけの色、かたちがあることをみていただくために、新品種を中心に展示した。また、そのまま食用となる品種とでん粉用等の加工用品種に分けて展示した。

① さつまいも

食用では「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」、「ハロウィーンスイート」など、でん粉用では「こなみずき」、「コガネセンガン」、「オキコガネ」など、干しいも用として「ほしこがね」を展示した。

② ジャがいも

食用では「キタアカリ」、「はるか」、「ピルカ」、「紫月」、「アイユタカ」、「さんじゅうまる」、「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、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。

（2）加工品の展示

① さつまいも加工品としては、干しいも、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。

② ジャがいも加工品としては、ポテトチップスを製造メーカーがそれぞれ出展した。でん粉を使った製品として片栗粉、せんべいなども展示した。

（3）試食コーナー

さつまいも製品としてはいもけんぴ、じゃがいも製品としては菊水堂に提供いただいたポテトチップスを試食に供した。

3 来場者へのアンケート調査結果

5日間の来場者数は1255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、じゃがいも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。

アンケートの回答者は、入場者1255人中1020人だった。男性が55%、女性が43%（無回答2%）30代が21%、40代が25%、50代が22%、60代以上が21%と、やや高年齢層中心になった。

おいもの嗜好では、さつまいもはできるだけ甘いものが67%と、甘すぎないもの25%をかなり上回った。じゃがいもでは「インカのめざめ」など甘みのあるもの33%に対して、「男爵薯」、「メークイン」などいもの風味が強いものが61%と、さつまいもとじゃがいもでは食味に関する感じ方が異なることが分かった。

また、食感については、さつまいもは“安納いも”や「べにはるか」などしっとり・ねっとり感のあるものを好む方が51%、「ベニアズマ」などほくほく感のあるものを好む方が48%と拮抗している。これに対し、じゃがいもでは「男爵薯」のように煮くずれしやすいほくほくしているもの68%に対し、

「メークイン」のように煮くずれしにくいなめらかな食感のあるもの27%であった。やはり、東日本における嗜好の特徴である「男爵薯」好きが結果として表れている。

新品種が販売された際にどのような説明があるとよいと思うかという問（複数回答）には、「適した調理方法」が58%と最も高く、次いで「これまでの品種との違い」41%、「栄養価」（機能性も含む）34%、保存方法19%、栽培方法（有機栽培など）7%となった。新品種を売り出すときには、美味しい食べ方や適切な調理方法を重視してPRすることが大切であることを示している。

加工品においても、原料品種名「さやか」を明記したポテトサラダに関心が集まっていた。

終わりに、今回の展示にご協力いただき、青果物、加工品、試食品のご提供をいただいた研究機関および企業の皆様に厚く御礼を申し上げます。

「さつまいも・じゃがいもの週」の会場写真

1 消費者の部屋（展示品の全景）



2 ポテトチップスの展示コーナー



3 いも焼酎の展示コーナー



4 干しいもの展示コーナー

