平成29年度「さつまいも・じゃがいもの週」

一農林水産省消費者の部屋から一

一般財団法人いも類振興会 理事長 給

すずき しょうじ 鈴木 昭二

農林水産省「消費者の部屋」で、平成29年度の「さつまいも・じゃがいもの週」が、平成27年度、28年度に引き続き開催された。今回は祭日が重なったため、平成29年10月30日(月)~11月2日(木)の4日間と1日少なくなったが、これまで同様に活況を呈する催しとなった。

この「さつまいも・じゃがいもの週」の 開催は、広く消費者の方々にさつまいも及 びじゃがいもに親しんで頂くため、農水省 地域作物課が実施してきたもので、その素 材提供と説明について当振興会に要請があ り、当振興会として全面的に協力してきた ものである。

この素材については、農研機構、北海道、 長崎県、民間企業等に趣旨を理解して頂き、 多大な協力を頂いたことをここに記して感 謝申し上げたい。

1 青果物の展示

さつまいも及びじゃがいもの品種の違い を理解して頂くため、それぞれについて代 表的な品種の展示を行った。

①
 さつまいも

さつまいものコーナーにおいては、食用では、農研機構育成として「ベニアズマ」、「ベにはるか」、「パープルスイートロード」、「ひめあやか」、「クイックスイート」、「か



さつまいもの展示コーナー

らゆたか」、「すずほっくり」などが展示された。また、民間企業育成として「シルクスイート」、「ハロウィンスィート」が展示された。

でん粉用では、「こなみずき」、「コガネセンガン」、「オキコガネ」などが、干しいも用として「ほしこがね」、「ハマコマチ」が展示され、また、有色焼酎の原料として「タマアカネ」が、色素原料となる「アケムラサキ」が色素サンプルとともに展示され、来場者からは多彩な品種に感嘆の声が聞かれた。

(特別展示)

今回、さつまいものコーナーでは、特別 展示として、明治時代からの在来品種が展 示された。これは平成30年が伝統サツマイモ品種の「紅赤」が山田いちさんによって発見されてから120年になること、また、アメリカ藷とも称される「七福」が久保田勇次郎氏によって米国から導入されて118年になることを記念したものである。

このため、明治時代の代表的在来品種を 展示することとし、八方手を尽くして「紅 赤」、「太白」、「七福」、「蔓無源氏」を収集・ 展示することができた。

来場者からは"川越いも"と呼ばれた「紅赤」や、戦中・戦後の食糧難の時期に活躍した「七福」を交配親とする後代品種についての説明に、大変興味を持ったとの声が聞かれた。



在来品種(左から「紅赤」「七福」「蔓無源氏」)

②じゃがいも

じゃがいものコーナーにおいては、食用では農研機構育成として「あかね風」、「キタアカリ」、「はるか」、「ピルカ」、「紫月」、「ノーザンルビー」などが、北海道立農試育成として「リラチップ」、「スノーマーチ」、「コナユタカ」などが、長崎県育成として「ながさき黄金」、「西海31号」、「さんじゅうま

る」、「ニシユタカ」などが展示された。また、民間企業育成としてポテトチップ用の「ポロシリ」、「ゆきふたば」が展示された。



じゃがいもの展示コーナー

2 加工品の展示

①さつまいも加工品

さつまいも加工品としては、茨城県産の 干しいも5製品(原料として「ほしきらり」、 「ほしこがね」、「泉13号」、「タマユタカ」、「ベ にはるか」)が展示され、原料の違いによっ て製品の色、形が異なることを理解して頂 いた。また、高知県産のけんぴ(原料は「コ ガネセンガン」)が展示された。更に、宮 崎県産の芋焼酎3銘柄(原料は「コガネセ ンガン」、「ムラサキマサリ」)が展示された。 加えて「アヤムラサキ」を原料とする紫い もパウダーも展示され、鮮やかな色素に驚 きの声が聞かれた。

②じゃがいも加工品

じゃがいも加工品としては、ポテトチップスが大半を占め、3社15製品が展示された。また、じゃがいもを原料とする「えびせん」やポテトサラダ(原料は「さやか」)

も展示された。

3 試食コーナー

じゃがいも製品として5品種のポテトチップスが日替わりで試食に供された。この試食によりじゃがいも品種により食味が異なること、「ノーザンルビー」のようにアントシアニンを含む鮮やかな品種が育成されていることを理解して頂いた。

さつまいも製品では、「べにはるか」を 用いた一口干しいもを試食に供試され、好 評を得た。

これらの展示・試食は総じて好評で、4 日間を通じ840名を越える来場者を迎えることができた。例年に比べ1日短いとの理由で1000人の大台には届かなかったが、農水省ホームページに地域作物課が開催通知を掲示したこともあり、1日当たりの平均入場者数が210人を越えるという盛況ぶりだったことを報告して関係者へのお礼としたい。