

～五感で楽しむ～さつまいもワールド

はしもと あ ゆ き
橋本亜友樹
さつまいもカンパニー株式会社 代表取締役

1. 概況

「～五感で楽しむ～さつまいもワールド」と題して、サツマイモを5感（視て、聴いて、触って、味わって、嗅いで）で楽しつつ、サツマイモの魅力や可能性を知って（学んで）もらうためのイベントを企画、開催した。

会場は新宿駅南口から徒歩4分に位置するJA東京アグリパークで、JA東京グループをはじめとした全国各地の農業関係団体が、週がわりでイベントを行い、“農業の魅力や重要性”、“地産地消の大切さ”、“東京産や各地の農林水産物の魅力”を楽しく、親しみやすく発信する場所として運営されており、今回のイベントの趣旨に合った会場として使用させていただいた。

日本いも類研究会の会員やさつまいもアンバサダー協会の会員を中心に出店や運営に協力いただき、令和5年1月24日（火）～28日（土）の5日間にわたって、サツマイモ商品の販売、展示、ミニイベントの3本立ての内容で実施した。

●開催概要

名 称：五感で楽しむ さつまいもワールド

日 時：令和5年1月24日（火）～28日（土）

11：00～18：30

場 所：（所在地：東京都渋谷区代々木2丁目10-



JA東京アグリパーク全景

12 JA東京南新宿ビル)

主 催：サツマイモ情報センター（日本いも類研究会）、一般社団法人さつまいもアンバサダー協会

2. イベントの内容

次のような内容で、サツマイモを視て、聴いて、触って、味わって、嗅いで楽しめる企画を実施した。

（1）商品販売

焼きいも、干しいも、大学いも、サツマイモを使ったスイーツやお菓子を販売した。JAなめがたしおさいからは、紅優甘（品

種名：べにはるか)、紅まさり、行方の紫福(品種名：ふくむらさき)の3品種の焼きいもと、さつまいもサブレ、さつまいもアイス、さつまいも生パスタ、カタラーナなど10商品を提供いただいた。ほしいもの百貨からは、べにはるかとシルクスweetの干しいもを数種類提供いただいた。おいもやさん興伸からは、冷凍大学芋、芋かりんとうを提供いただいた。ファームスイーツ鎌倉からは“ゴロッと丸ごと焼きいもパイ”を提供いただいた。そして、弊社からは、ひめあやか、すずほっくり、くりこがね、シロユタカ、なでしこホワイト(品種

名：農林5号)の5品種の焼きいもを提供した。

また、各地JAが出荷しているサツマイモ青果(甘太くん、五郎島金時、なると金時など)もJA東京アグリパークが仕入れて販売していたが、イベント前半でほとんど売り切れてしまったため、後半からJAなめがたしおさいと弊社が取り扱っていた品種をサツマイモ青果としても販売した。

(2) 展示

サツマイモに関する情報を4枚のポスターにまとめてパネル展示した。内容は「サ



焼きいも販売



サツマイモ商品



サツマイモ青果



情報パネル



品種展示

ツマイモ基本情報とサツマイモの普及「サツマイモの生産と加工」「サツマイモの栄養と品種」「焼きいもの歴史と美味しさ」とした。

サツマイモの実物展示は弊社が栽培した品種を中心に、定番品種だけではなく、新品種、でん粉用品種や海外品種も展示を行った。展示したのは次の19品種「べにはるか」「ベニアズマ」「高系14号」「シルク

スイート」「べにまさり」「あまはづき」「ゆきこまち」「ひめあやか」「すずほっくり」「ふくむらさき」「タムユタカ」「シロユタカ」「こないしん」「くりこがね」「農林1号」「農林5号」「シモン1号」「SANTA CATALINA」。

また、サツマイモに関する書籍（専門書から絵本まで）が読めるコーナー、大小さまざまなサツマイモの重量当てをしてもら

うコーナー、サツマイモの被り物をかぶって写真がとれるコーナーなど、ファミリーでさつまいもに触れて楽しめる内容も用意した。

(3) ミニイベント

最終日の28日（土）のみだが、次のようなサツマイモを楽しんで知ってもらえるようなミニイベントを開催した。

タイトル	内容
干しいもミニ講座	干しいもの歴史や作り方、特長についてわかりやすく解説した。
大学いもミニ講座	大学いもの由来など大学いもがもっと美味しくなるトリビアを紹介した。
焼きいもミニ講座	焼きいもの基礎から甘くなる理由、焼きいもアレンジまでわかりやすく解説した。
いも紙芝居	昭和の街頭紙芝居の形態で、「からいもの話」と「ばけこちゃんのいもほり」の2本の紙芝居を話した。
焼きいも食べ比べ	数が限られるため販売できなかった新品種、昔の品種、海外品種の焼きいもを用意して食べ比べてもらった。
さつまいもクイズ	さつまいもに関する〇×クイズを出題し、正解者にはサツマイモ商品を景品として提供した。



紙芝居



会場内の様子

3. 開催中の状況

平日は新宿に勤務するビジネスマン、休日は新宿に遊びに来たファミリー層を中心に来客があった。あいにく24日、25日と10年に一度の大寒波が来た影響で客足が少なかったが、イベント後半になるにつれて来客は増加し、リピーターで買いに来ている方も見受けられた。特に、最終日の土曜日は、天候にも恵まれたこともあって、期間中一番の賑わいをみせた。

一番売れ筋の商品は焼きいもだが、干し

いももコンスタントに売れていて人気の高さがうかがえた。一方、寒波の影響もあり、冷凍ショーケースに入っている商品は手にとってもらうことが少なく、売れ行きはいまいちの結果となった。

4. イベント中の気付き

新宿という土地柄、サツマイモの青果は売れないだろうと考えていたが、新宿の住民だけではなく、仕事帰りのビジネスマンや新宿に遊びに来て立ち寄っただけと思わ

れる方も購入していて、自宅でサツマイモを料理や焼きいもなどで楽しんでいる方が、まだまだたくさんいることが知れて良かった。(統計上は青果向けの販売は減少する一方のため)

また、最近はねっとり系の品種(べにはるかやシルクスweet)が人気で、ほくほく系の品種が売られていることは少ないが、ほくほく系の品種を探している方が、(品種選びに悩んでいる人の)話を聞いていると想定よりも多かった(感覚的には6対4)。また、定番品種以外の知名度の低い品種でも、丁寧に品種の特徴を説明することで売れることもわかった。

2000年代後半から始まった焼きいもブームも、15年ほど経過したことで、消費者が求めるものにも変化が生じ、特にサツマイモ好きな方には新鮮さが求められているように感じた。

5. 今後の開催について

今回は初回ということで、会場の設備や普段の来客状況など勝手がわからず、またイベント内容の確定が遅くなったこともあって、日本いも類研究会のメーリングリストやニュースレター、各種SNSでの告知のみと、事前のプロモーション活動は控えめとなってしまった。次回は会場となるJA東京アグリパークや出店協力者との調整やイベント内容の確定を早めに実施し、プロモーションにも力を入れたい。

また、サツマイモ情報センターの活動案の中で、「サツマイモ業界の今を知る」を

目的とし、サツマイモに関する幾つかのテーマを設定し、サツマイモ業界の現状や課題、今後の方向性など、国内のサツマイモに関する産地・業種横断的な場として「さつまいもシンポジウム」の開催を入れている。次回以降は、同時に「さつまいもシンポジウム」の開催も視野に入れて、準備を進めたいと思う。

6. さいごに

今回、「シロユタカ」「なでしこホワイト(農林5号)」という一般にはほとんど販売されることはない品種を焼きいもで提供してみたが、特にサツマイモ好きな方には独特の風味が受けたようで、わざわざ「美味しかったです」と感想を言いに来てくれた方もいて感動した。現場で消費者の方の反応を知り、直接感想を聞くことが出来て勉強にもなった。新品種に注目が集まりがちだが、これまでに育成された品種であっても、消費者とのコミュニケーションや提供方法を工夫することで人気ができる可能性はあり、特徴のある品種を発掘し日の目を浴びさせてあげたいと思う。

来場者の方からは「食べるだけではなく、知れる・学べる機会があるのが良いですね」「夢のような場所でした」とのコメントをいただいた。「さつまいもワールド」は、サツマイモそのものの魅力や可能性を伝える場所として企画したので、このような言葉をいただけて企画者として非常に嬉しかった。