

「みつイモ！ー三越サツマイモ祭りー」

催事レポート

一般社団法人さつまいもアンバサダー協会 代表理事 **はしもと あ ゆ き 橋本亜友樹**

1. 概況

株式会社三越伊勢丹が運営する「日本橋三越本店」本館の7階催物会場にて、2023年11月15日（水）から11月20日（月）まで「みつイモ！ー三越サツマイモ祭りー」が開催された。企画担当者によると、イベントのテーマをサツマイモにしたのは、「歴史と伝統と進化のさつまいもと、創業350周年を迎えた三越のイメージがぴったり重なったから。歴史をひも解いていくと、江戸時代にさつまいもを普及させた青木昆陽は日本橋生まれと聞き、日本橋で開催することに運命を感じた」とのことである。

著者は開催の半年ほど前に声掛けしていただき、一部店舗の紹介や会場内でのイベントの企画案について担当した。当日、会場には全国から選りすぐった店舗が集結し、シンプルな焼きいもからスイーツ、伝統の和菓子まで、さつまいもの魅力が詰まった様々な商品が販売された。また、生いもの販売や芋焼酎が楽しめるバーカウンターのほか展示コーナーや講座もあり、多方面からサツマイモの魅力を提案する催事となった。

2. 催事内容

(1) 商品販売

王道の焼きいも・大学いも・干しいも、

サツマイモを活かしたスイーツ、和菓子が販売された。和菓子の銘店による限定商品の出品が多く見られたのが他のイベントとは違う特徴であった。また、茨城県行方市・千葉県香取市が生いもの販売、ドウシシャ社が焼き芋メーカーの販売を行った。

出店した店舗と代表商品は次の通りである。

店舗名	代表商品
よっしーのお芋屋さん。	ホワイトスイート・金蜜芋の焼き芋
OIMO café	富の川越いも 焼き芋・おいもの壺プリン
COEDO HACHI	熟成つぼ焼き芋・焼き芋ブリュレ
薩摩芋・干し芋生産 照沼	平干し芋
芋菓子匠 嶋屋	名物あべのポテト ※大学いも
おいもやさん 興伸	大学芋 みやび
覚王山 吉芋	吉芋花火 ※細切り芋ケンピ
やさいも処 Doco ? 武番館	おいもライオンパフェ
サンカヤ	富の川越モンブラン 芋けんぴクランチがけ
江戸久寿餅	クズクズシェイク(おいも)・ハート久寿餅(おいも)
長崎五島ごと	ごと芋パフェ
亀屋	川越芋のシュークリーム・たまどら(いもあん)
ISABEL 鎌倉御成町	ゴロっと丸ごと焼きいもパイ・安納芋プリン
こめたる	しまポテ！ ※さつまいもドーナッツ
有職たい菓子本舗・天音	たい菓子 皮付おさつあん
叶 匠壽庵	石餅(さつまいも)
鳴門金時本舗 栗尾商店	角 ※さつまいもの蜜漬をサイコロ状にカットしたもの
土佐屋	いもようかん
富士見堂	あんこ天米安納芋

青柳正家	いも大福
茨城県行方市	行方かんしょ
千葉県香取市	香取のさつまいも（ベニアズマ・べにはるか）
ドウシシャ	焼き芋メーカー ※調理家電



店舗商品案内パネル

《サツマイモ青果販売》

近年の焼きいもブームにより、加工・準加工向けのサツマイモ消費は増えている一方で、家庭向けの消費量は減少傾向にある。近年開催されているさつまいもフェスでは特定の品種やブランドにスポットが当たっていることが多く、サツマイモ全体に対する消費振興は限定的であると感じていた。そのため、家庭でのサツマイモ青果の消費拡大、サツマイモ産地（産地ブランド）のプロモーションを行いたいと考えて、サツマイモ青果および家庭で美味しく焼きいもができる「焼き芋メーカー」の販売を企画した。サツマイモ青果については茨城県行方市、千葉県香取市に協力いただいた。



サツマイモ青果販売（行方市）



サツマイモ青果販売（香取市）

（２）芋焼酎バーカウンター

平成初期の芋焼酎ブーム後、新しい工程や技術を取り入れた従来の風味とは異なる芋焼酎が登場しているが、十分にそのことが伝わっていないと感じていた。消費者に対しては、さまざまな楽しみ方や利用シーンを提案して芋焼酎の魅力を積極的に情報発信することが求められている。サツマイモ基腐病で損害を受けている芋焼酎業界の振興に寄与したいとの思いもあった。一方で三越伊勢丹の酒類担当者からは、最新のトレンドである「香り系芋焼酎」に特化したほうが良いと指摘され、それをバーカウンター形式で提供する形となった。前半は薩摩酒造の「彩響」、後半は宝酒造の

「ISAINA」を使用して、主にソーダ割りで提供した。



芋焼酎バーカウンター

(3) 展示

昨年度、著者は38品種のサツマイモを栽培した。その中から、サツマイモの歴史(移りかわり)がわかるように、3大主力品種「高系14号」、「ベニアズマ」、「べにはるか」、昭和初期の品種「護国諸」、「かんしょ農林1号」、「かんしょ農林5号」、「かんしょ農林10号」、近年の品種「ひめあやか」、「すずほっくり」、「ふくむらさき」、「ゆきこまち」、「あまはづき」を展示した。また、用途が異なる品種として「タマユタカ」、「コガネセンガン」、「シロユタカ」、「こないしん」、オレンジ系品種として「くりこがね」、海外由来品種として「シモン1号」を展示した。展示した18種類のサツマイモ品種の名前と特徴は次の通り。

品種名	説明
高系14号	高知県で育成され1945年に品種登録。食味が良く、80年近く栽培されている。各地に多くの派生系統があり、紅さつま、宮崎紅、鳴門金時、五郎島金時、大栄愛娘などの地域ブランド名で販売されている。
ベニアズマ	1985年に品種登録。ホクホクとした食感で甘みが強く、関東を中心に東日本で広く栽培されている。収穫が遅れると、いもが大きくなりすぎたり、条溝が深くなったりして外観が悪くなりやすい。

べにはるか	2010年に品種登録。収穫直後はホクホクしているが、貯蔵によりねっとりとした食感になり甘みが強くなるのが特徴。現在の青果用品種第1位。紅優甘、紅天使、甘太くんなどのブランド名で販売されている。
ひめあやか	2011年に品種登録。しっとりとした食感で甘みと風味のバランスに優れている。肉色は鮮やかな黄色。従来の品種よりも手軽に食べられるように小さい食べきりサイズのいもができやすい。
すずほっくり	2019年に品種登録。いもが鈴なりにできて食感がホクホクとしているのが名前の由来になっている。家庭向けの食味の良いホクホク食感のいもとして普及が期待されている。
ふくむらさき	2021年に品種登録。紫いもは甘味が少ない品種が多いが、本品種は紫色が濃く、甘みもあり、しっとりとした食感で、青果用紫いもとして広く普及することが期待されている。
ゆきこまち	2021年に品種登録出願された。食感はややホクホク。冷涼地でも十分な収量がとれ、食味も良いことから、これまで不適作地とされた地域(東北や北海道)での新たな産地形成や特産品化が期待されている。
あまはづき	2021年に品種登録出願された。貯蔵しなくても、収穫直後の早い段階からねっとりとした甘いことが特徴。一般的なサツマイモの収穫最盛期よりも早い時期である8月(葉月)に収穫できることに由来している。
コガネセンガン	1966年に命名登録。皮色が黄金色でかつ多収であることから命名された。芋焼酎の原料として南九州を中心に栽培されている。食味も良いことから一部は食用(芋ケンピやチップス)としても利用されている。
かんしょ農林1号	国による本格的な品種改良が始まって最初に命名された品種(1942年)。食感にはホクホクで甘みが強く、焼きいもに適している。長崎県対馬ではでん粉を取り出して麺や団子に加工している。
かんしょ農林5号	1945年に命名登録。外皮が鮮紅色で美しい。貯蔵することにより食感はネットリとし甘みを増す。現在も群馬県の一部地域で干しいも原料として栽培されている。
かんしょ農林10号	1950年に命名登録。食感はややネットリで食味が良い。青果用に栽培されていた「太白」より多収なことから置き変わって普及した。当時の東京市場では「カンロク」(関六)の通称で取引されていた。
くりこがね	「ベニアズマ」の芽条変異系統。「ベニアズマ」と比べると、皮色が黄金色で、肉色がややオレンジがかっているのが特徴。主に焼酎に利用されているが、食味が良いことから青果用としても販売されている。
タマユタカ	1960年に命名登録。ももとはでん粉原料や飼料用として育成されたが、多収であることと干しいも加工の適性が認められ、以前は干しいも原料の95%近くを占めた。すっきりとした甘さが特徴。
シロユタカ	1985年に命名登録。品種名は豊かな収穫を呼ぶ白い「いも」の意味。でん粉原料用の主力品種として鹿児島県で栽培されている。一部は芋ケンピ原料としても利用されている。
こないしん	2022年に品種登録。近年、南九州で猛威をふるっているサツマイモ基腐病に強く、鹿児島県ででん粉原料用として「シロユタカ」に置き変わって普及が進んでいる。

シモン1号	ブラジル連邦国立農科大学のシモン教授が、アマゾン川上流のカイアボ山地で原住民が主食としていた白いもを持ち帰ったものとされている。普通のサツマイモよりも栄養価が高いと言われている。
護国語	1938年に命名登録。国を守るいもと名付けられた通り、栽培が容易で、肥料が少なくても収量が良いことから、終戦後の食糧難を救った品種である。ただし、食味は悪く、嫌な思い出として残っている人も多い。



事前準備したサツマイモ18品種

また、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。

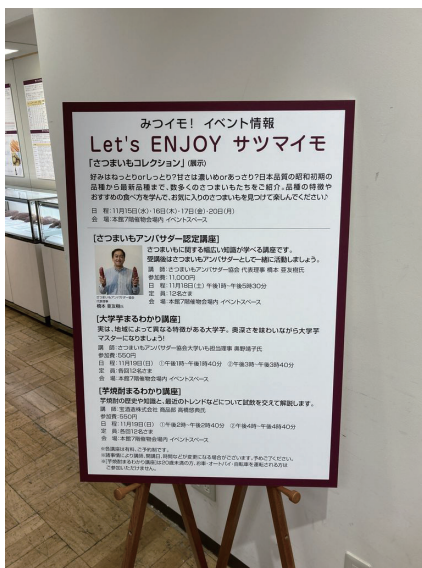


展示コーナー

(4) 講座

当協会では昨年2月から開始したさつまいもアンバサダー認定講座の出張講座に加えて、出店商品とのコラボレーションを意識して「大学芋」「芋焼酎」の講座を企画し、二日間にわたって開講した。

講座名	内容
さつまいもアンバサダー認定講座	さつまいもに関する幅広い知識が学べる講座。受講後は認定会員として登録することでさつまいもアンバサダーとして活動できる。 講師：さつまいもアンバサダー協会 代表理事 橋本 亜友樹
大学芋まるわかり講座	地域によって異なる特徴がある大学芋。実際にいくつかの大学芋を食べ比べながら大学芋について解説した。 講師：さつまいもアンバサダー協会 大学いも担当理事 奥野靖子
芋焼酎まるわかり講座	芋焼酎の歴史や知識と、最近のトレンドなどについて試飲を交えて解説した。 講師：宝酒造株式会社 商品部 高橋悠典



講座案内

4. 催事の状況

開催期間中にいくつかメディア取材が入ったこともあり、開催初回としては比較的来場者は多く感じた。店内飲食商品とテイクアウト商品のバランスがよかったのか、イートインコーナーもそこまで混雑することもなく、来店者の不満もなかったように感じられた。サツマイモ青果は単価が安かったこともあるかもしれないが、想定以上によく売れて、品種によっては売り切れが出るような状況であった。芋焼酎バーカウンターは、平日は昼間の来客が少なく夕方以降に増え、土日は比較的早い時間から来客があり、年齢や性別を問わず多様な方が芋焼酎を楽しんでいた。講座は事前のネット受付に加えて当日の申し込みも可としたところ、多くの方から参加いただくこ

とができた。

5. 今後に向けて

昨年1月にJA東京アグリパークで開催した「さつまいもワールド」と同じく、来場者の方からは「見たり学んだりする機会があって良かった」とのコメントをいただいた。また、企画担当者からも「催事が引き締まったように思う」との評価を得ることができた。催事やフェスは、売上を上げるためには限られたスペースにできるだけ販売店舗を入れた方が良い。しかし、今回、東京の中心に老舗の百貨店でサツマイモの展示や講義ができたことは有意義であったと思う。声掛けいただいた担当者に感謝するとともに、引き続きこのような取り組みに挑戦していきたいと考えている。