

茨城 行方市が開催した 「焼き芋サミット・焼き芋塾」レポート

行方市 さつまいも課
(行方市役所経済部ブランド戦略課)

あたらし
新 としき
敏輝

1. はじめに

本市は、茨城県の南東部に位置し、日本で2番目に大きい霞ヶ浦と北浦に挟まれた、人口3万人余り（2025年1月）の市である。難読地名として度々話題になるが、『常陸風土記』の中で、ヤマトタケルノミコが行方の地を訪れた際に、「山ひだと海の入江が交差しながらどこまでも続き、峰の頂には白雲が浮かび、中腹には霧がかかって、ここの景色は実に趣があり、土地の形状もすばらしい。ぜひ、この地の名を美しい国という意味で、『行細の国（なめくわしのくに）』とつけるべきだろう」と称えたことが由来となっている。

そんな本市の土壌は肥沃な関東ローム層の赤土が広範囲に広がっており、適度な温暖な気候、水持ちと水はけを併せ持ち甘藷栽培に最適な条件を満たしている。本市の食用甘藷の歴史は1976年から販売が始まり、2015年には焼き芋戦略として日本で初



行方市の位置



サツマイモの販売額



サミットの集合写真

めてスーパーマーケットと連携した販売が開始された。今では当たり前の光景だが、勇気ある販売戦略を契機に甘藷販売額も右肩上がりに上昇した。

1.1 行方市さつまいも課

2024年11月には「行方市さつまいも課」を発足した。行方市・JAなめがたしおさい・生産者などサツマイモ関係者が協働した、「サツマイモ」に特化した専門チームの名称であり、実在する課ではない。

サツマイモに関する問合せ窓口として、サツマイモの商品企画・企業とのコラボレーション企画・広報など、サツマイモに関することをワンストップで受け付ける機能を持つことによりハブとなって円滑な情報共有を実現し、サツマイモのイノベーション（＝イモベーション）を起こすきっかけになることを目指している。

1.2 「さつまいものまち」としてのプロモーション

本市はサツマイモ生産量の多さ、「なめがたファーマーズヴィレッジ」の活動や焼き芋戦略を背景に「さつまいものまち」という印象を持つ方が多く見受けられるようになっている。2023年3月には、「行方かんしょ」がGIに登録され、多様なサツマイモのニーズに応えられる体制が整っていることから「行方市さつまいも課」を活用し、効果的なプロモーションを展開している。その一環として、2025年1月17日、初開催となる「焼き芋サミット」が行われた。本サミットは、焼き芋に関連する最新トレンド、技術、各種取り組みを業界関係者で共有することを目的に企画され、全国各地から、サツマイモ農家、焼き芋専門店、農業協同組合、産地自治体、メーカー、流通業者、研究者など多様な参加者が一堂に会して焼き芋業界の未来や発展に向けた具体的な取り組みが模索された。

翌日には参加者のうち希望者を対象に「焼き芋塾」が開催され、焼き芋店の開業を目指した基礎知識の再確認と実践技能の向上を図る研修プログラムが実施された。本レポートは、両日間のプログラムの概要と参加者の反応、今後の展望についてまとめたものである。

2. 焼き芋サミットの開催概要

焼き芋市場は近年、国内外で急速に注目され、伝統的な焼き芋文化を守りながらも、消費者の多様な嗜好に合わせた新たな食べ方や商品開発が進んでいる。本サミットでは、焼き芋の品質、製法、流通、販売戦略など幅広い情報を共有し、講演、事例紹介、トークセッションなどを通して、現状の課題や将来の展望について意見交換を行い、具体的な対策や新しいビジネスモデルの構築に向けて活発に議論を行った。

2.1 会場の様子と開会の挨拶

会場には、焼き芋に関わるさまざまな分野から約200人が参加した、開催に際して焼き芋サミットinなめがた実行委員会の委員長である鈴木周也行方市長が挨拶し、焼き芋を通じた地域の活性化、地域資源としての可能性、そして地域経済の発展への寄与について意義を述べた。



挨拶する鈴木市長

2.2 各プログラムの内容

■【講演】「焼き芋の甘さの正体」



北農研 片山さん

最初のプログラムでは、農研機構北海道農業研究センターの片山健二氏が登壇。サツマイモ育種の専門家である片山氏は、焼き芋の甘さが品種、栽培環境、貯蔵方法、焼成時の温度管理など複数の要因に左右される点を、科学的データと具体例を交えながら解説した。特に、糖度の高い品種の特徴や焼成時の化学変化、デンプンの糖化プロセスについて詳細な説明があり、講演後には活発な質疑応答が行われた。

■【事例紹介】「焼き芋の輸出について」

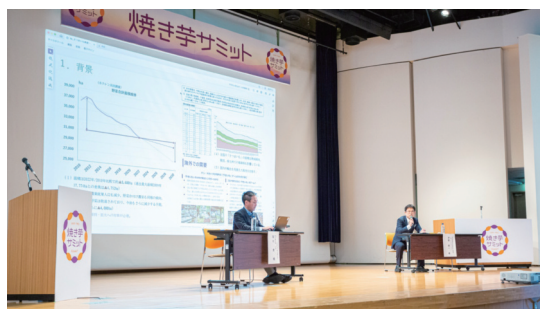


JA なめがたしおさい 金田さん

続いて、なめがたしおさい農業協同組合の金田富夫氏から、行方市産サツマイモの輸出の現状と将来展望について講演。金田氏は、東南アジアを中心に急速に需要が高ま

る中で、品質管理の課題、貯蔵技術の向上、長距離輸送時の品質保持策など、輸出ビジネスを志向する参加者にとって、海外市場への展開やブランド戦略の立案に役立つ実務的な内容を具体的な事例とともに説明した。

■【トークセッション】「焼き芋ブームと新産地“北海道”」



トークセッション1

次のセッションでは、東京青果株式会社の狩野純一氏（ファシリテーター）とホクレン農業協同組合連合会の浅川崇氏が、北海道産サツマイモの生産拡大の状況について議論。北海道では、近年、サツマイモの栽培が本格化していることや、収穫後の貯蔵技術の向上や輸送コストの抑制策などの具体的な取り組みが紹介された。

■【トークセッション】「冷やし焼き芋の可能性」



トークセッション2

このセッションでは、さつまいも農カ
フェきららの新谷梨恵子氏がファシリテ
ーターを務め、東京青果株式会社の狩野氏、
カルビーかいつかスイートポテト株式会
社の中村園子氏、株式会社ファーマインドの
遠藤昂氏が登壇。1年を通じて楽しめる新
たな商品として近年、コンビニエンスス
トアなどで見かけるようになった冷やし焼
き芋の発展可能性について議論を展開した。

■【トークセッション】「アフターコロナ の焼き芋屋事情」



トークセッション3

このセッションでは、「焼き芋を365日食
べる熱波師」として知られる天谷窓大氏が
ファシリテーターを務め、OIMO cafeの
武田浩太郎氏、よっしーのお芋屋さん。の
吉川ゆうじ氏、蜜芋研究所の岡部勝義氏が
登壇。コロナ禍を経た現在の焼き芋専門
店の経営状況、消費者行動の変化、さら
には多様化する焼き芋ビジネスの現状に
ついて具体例を紹介しながら議論を展開。
自身が抱える経営上の課題や苦勞、対
応策が詳細に語られ、参加者にとっては
焼き芋市場がブームから定着へと移行し
ている中で、今後のビジネスモデルの
方向性について示唆を得る内容となっ
た。

■【事例紹介】「～農福連携による焼 き芋戦略～焼き芋自販機・非常食・飲 める焼き芋」



児玉氏

株式会社農福産業の児玉雄二氏が農業
と福祉を連携させた新たなビジネスモ
デルについて講演。焼き芋自販機の導
入、非常食としての活用、さらには飲
用可能な焼き芋といった、従来にはな
かった商品展開について説明し、これ
らの取り組みが障がいを持つ方々の
雇用創出と社会貢献につながる点を
強調した。

■【事例紹介】「苗生産～焼き芋ま での6次化の取組み、焼き芋×スイ ーツ」



事例紹介の最後を飾るのが、会場に隣
接するサツマイモの体験型農業テーマ
パーク「らぼっぼ なめがたファーマ
ーズヴィレッジ」の佐藤大輔常務執行
役員。参加者は廃校を有効活用した
現場の取り組みを知るこ

とができた。

2.3 イベントの締めくくり



サミット宣言

サミットの成果として、鈴木周也行方市長が、焼き芋業界における各種取り組みのさらなる発展と産地間での連携強化を趣旨とする「焼き芋サミット in なめがた宣言」を発表した。サミット終了後は、参加者同士の親睦を深めるための交流会が開催され、同時開催された12種類に及ぶ焼き芋の食べ比べイベントも大盛況で、焼き芋の人気とその品質・魅力に対する高い関心が改めて確認された。

3. 焼き芋塾の開催と実践的研修



「焼き芋塾」集合写真

サミット参加者のうち25名が、翌日開催された「焼き芋塾」を受講した。焼き芋塾は、JA なめがたしおさいや焼き芋店経営

者が講師を務め、サツマイモおよび焼き芋に関する正確な知識を伝えるとともに、各種の焼き方を実演した。

3.1 講義セッション



焼き芋塾 講義 1

最初の講義では、サツマイモの栽培技術や収穫後の貯蔵方法、キュアリングの意義と具体的な実施方法、そして美味しい焼き芋を作るための最適な焼成技術について、具体的なデータや事例を交えて解説した。さらに、本市ならではの多様な栽培品種の情報や、焼き芋の下準備、焼く際の温度や時間など、細かなテクニックも紹介した。

3.2 実技セッション



焼き芋塾 実技 1

実技セッションでは、スチームコンベクションオーブン、壺焼き、電気オーブンの三種類の焼き方を実際に体験し、参加者は

焼成の下準備工程や、それぞれの方法による焼き上がり時の風味、食感の違いを、実際に焼いた焼き芋を食べ比べることで感じ取っていた。



焼き芋塾 実技2



焼き芋塾 実技3

3.3 施設見学



焼き芋塾 施設見学

実技セッションの後半には、キュアリング施設およびなめがたファームズヴィレッジを見学した。キュアリング施設では、具体的な工程や役割を実際の現場で確認す

ることで、本市のサツマイモ栽培における独自の技術や歴史的背景について理解が深まったものと思われる。

3.4 焼き芋経営講座



焼き芋塾 経営講座1

午後には、焼き芋店経営者による「焼き芋経営講座」が開催された。焼き芋の仕入れから加工、販売までの一連の流れや、実際に焼き芋店を経営する上で押さえるべき重要なポイントが幅広く解説された。焼き芋店の開業を目指す参加者にとって、事業展開や開業準備に直結する実務的な情報であり、講座後に各参加者は今後取り組むべき課題や展望について発表し、活発に意見交換を行った。



焼き芋塾 経営講座2

3.5 修了式



焼き芋塾 終了式

最後に焼き芋塾の閉講を記念して修了式が催され、全参加者に修了証が交付された。



焼き芋塾 集合写真

4. 総括

焼き芋サミットと焼き芋塾という2日間にわたる連続プログラムは、業界関係者に最新の知識や技術、実務に直結するノウハウを提供するとともに、参加者間の情報交換や連携を促す貴重な機会となった。サミットでは、研究成果、輸出事例、新たな商品展開、経営上の工夫など、幅広いテーマで議論が行われ、「焼き芋サミットinなめがた宣言」として発表された。翌日の焼き芋塾では、講義、実技、施設見学、そして経営講座を通じ、基礎から応用までの知識と技能を体系的に学ぶことにより、各参加者は自らの現場における課題と改善策を具体的に把握することができたと思われる。

今回のイベントで得られた成果が、今後の業界発展の大きな礎となることを願っている。