

品種でひもとくサツマイモの魅力

—「さつまいも 古今味くらべ」実施報告—

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. 開催概要

サツマイモの品種の歴史や変遷を学び、実際に見た目や味の違いを体験することで、品種に対する理解を深めることを目的とした食べ比べ会「さつまいも 古今味くらべ」を開催した。参加者は全国から集まったさつまいも関係者、アンバサダー、飲食業関係者など14名であった。

試食には、筆者が昨年栽培したサツマイモ62品種の中から、事前アンケートを参考に選定した20品種を使用し、すべて焼きいもとして提供した。当初は食味の異なる数品種について、焼きいも以外の調理法による比較も計画していたが、時間の都合により今回は焼きいものみに限定して実施した。

●開催概要

名 称：品種食べ比べ会「さつまいも 古今味くらべ」

日 時：2025年3月9日(日)13:00～16:00

場 所：New民家バー（東京都文京区本郷1-25-8 本郷ヒルズ1階）

主 催：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. 企画の背景と目的

流通量の多い一部のサツマイモ品種に人



試食用さつまいも品種

気が集中する一方で、それ以外の品種の多様性や個性が十分に知られていないという課題がある。特に「ねっとり系」が偏重される傾向がある中で、品種ごとの特性を広く知ってもらい、使い分けや選択の幅を広げることを本企画の目的とした。

また、実体験を通じて品種の特徴を言語化することで、今後の商品開発や販路開拓などにおける品種選定の一助となることを期待している。

3. 食べ比べの方法

調理にはエイシン電機製の電熱式焼きいも器（YG-50S）を使用し、すべて同一条件

(190℃・60分)で加熱した。提供量確保のため、各品種につき2本ずつを焼き、輪切りにして提供した。当日は2台の焼きも器を使用した。一度に全品種を調理することは難しく、提供時の温度にばらつきが生じた点は今後の課題として残った。

試食対象品種の選定にあたっては、事前アンケートにて実施した「食べてみたい品種ランキング」(N=17)を参考にした。上位には昭和初期に育成された品種が多く、現代の主流品種とは異なる構成となった点が特徴的である。

上位品種ランキング(得票数)

- 1位: 沖縄100号(14票)
- 2位: かんしょ農林1号(13票)
- 3位: 護国諸(12票)
- 4位: 九州137号、関東83号、みやあかり、種子島おいらん、かんしょ農林5号、かんしょ農林10号(各11票)

当日提供品種(20品種)

沖縄100号、護国諸、泉13号、かんしょ農林1号、かんしょ農林5号、クリマサリ、ナカムラサキ、シロユタカ、安納紅、くり



エイシン電機の焼き芋器

こがね、べにはるか、ひめあやか、九州137号、ふくむらさき、ゆきこまち、あかねみのり、栗かぐや、みちしずく、ひめあずま、みやあかり

4. 参加者の声と反応

参加者からは、「食べ比べることで初めて品種ごとの違いがわかった」「新しいサツマイモの味を発見することができた」といった声が多く、実体験を通じた学びの多さが印象的であった。

「ねっとり系」「ほくほく系」といった二元的な分類では表現しきれない中間的な魅力や、好みによって評価が大きく分かれる点も明らかとなり、「美味しさ」は一つの基準では語れないことが再認識された。自分なりの“推しいも”を見つけるといった体験そのものが、品種多様性の理解を促す重要な機会となったといえる。

特に注目されたのは、昭和初期に主に栽培されていた品種への再評価である。「沖



左上 沖縄100号/右上 護国諸
左下 かんしょ農林1号/右下 泉13号

縄100号」や「護国藩」など、「不味い」と聞いていた品種でも「意外とおいしい」「素朴でクセになる」といった前向きな反応が多く、過去の品種が現代の嗜好にも応える可能性があることが示唆された。

さらに、甘さや食感にとどまらず、香りや皮の風味、余韻の広がりといった感覚面まで評価されていた点も印象的であり、食味評価の多様性に対する新たな気づきが得られた。

5. 今後の展望

今後は、多品種を比較する形式から一歩進めて、選定した数品種に焦点をあてた利活用や販路戦略の検討会などへの発展を構想している。たとえば、特定の品種がどのような加工品に向くか、どのような層に受け入れられやすいかといった分析を行う機

会とすることで、産地や事業者の実践的なヒントになりうると考えている。

6. おわりに

サツマイモの魅力は、その多様性にあると考えている。今回の食べ比べ会では、現代の人気品種に限らず、戦前から続く品種も含めた“古今”のサツマイモを比較することで、サツマイモの味の広がりとお行きを体感することができたと思う。

単に「甘いから美味しい」という時代を越えて、「この甘さが好き」「この食感が素晴らしい」「この香りが懐かしい」といった個人の感性に届く多様な品種の可能性を、今後も掘り下げていきたい。

次回以降も、サツマイモの深さを知る場として、本イベントを継続・発展させていく予定である。