

ポテトサラダの「風味の地域性」

キューピー株式会社 研究開発本部 野菜価値創造部 あいば こうすけ 相羽 孝亮 デリア食品株式会社 はたの ゆみ 波多野 由美、たかたに ともこ 高谷 智子 商品本部

1. 背景

～ポテトサラダは国民食～

日本の食卓におけるじゃがいもの調理用途は多岐にわたっており、じゃがいも特有のなめらかな食感や、ホッとするような優しい味わいによって、家庭料理において欠かせない食材の一つになっている。

じゃがいもを使った家庭で手作りされるメニューの中で、「ポテトサラダ」は老若男女問わず日本の国民食とも言えるほど浸透しており、各家庭でも独自のこだわりがあるほどレシピが多岐にわたっている。

基本のレシピとしては、熱して粗熱取りをしたじゃがいもに、具材としてきゅうりや人参、玉ねぎを入れ、マヨネーズをベースとした調味料を混ぜ合わせて完成する。それによってマヨネーズベースの濃厚な味わいと、素材の風味の両方が楽しめるサラダメニューとなっている。またレストランや居酒屋においても、バラエティに富んだポテトサラダがメニューとして提供されるシーンも多くなっている。

一方で、直近では共働き世帯が増え、調理に時間がかけられなくなったことにより、量販店スーパーやコンビニエンスストアで販売されている惣菜を購入するケースも多くなっている。全国の惣菜売り場において購入される副菜の中でもポテトサラダ

は長年上位であり、「ポテトサラダ＝惣菜売り場で買うメニュー」という価値も浸透しつつある。

このように内食・中食・外食のさまざまなシーンで親しまれ、定番サラダとして日本の食卓に定着してきた。

2. 本研究の目的

～皆様にポテトサラダの楽しさを感じていただきたい～

長年、ポテトサラダは家庭料理や外食メニューとして、さらにはスーパー等で販売される惣菜として進化を遂げながらおいしさが磨かれてきたメニューであるが、その中で味付けは家庭の味として各地域の嗜好性を反映したてているのではないかとポテトサラダ業界では、なんとなく認識されていた。地域によって味付けが異なる代表例としては、出汁や卵焼き、醤油などが挙げられるが、ポテトサラダは上記例と比較して歴史が浅く、一般的に地域性における浸透度が低いこともあり、今まで検証されていなかった。

今回、ポテトサラダの風味に地域性があることを消費者の皆様に知っていただくことで、今まで以上にポテトサラダに対して、興味やおもしろさを身近に感じて頂けるのではないかと考え、検証したので報告する。

3. ポテトサラダの風味（味付け）の分析データについて

～各地域の風味の違い～

今回は、北海道・東北・首都圏・中部・関西・九州の各6地域において、ランダムに選択した10カ所の量販店スーパーの惣菜売り場で販売されているポテトサラダを用いて検証した。各ポテトサラダにおいて、甘味をデジタル糖度計、塩味・酸味・うま味を味認識装置（味覚センサー）で測定し、計60品の測定データの平均値を基準（0点）として算出し、各サンプルの値との差をポテトサラダの分析データとして用いた。そのデータを用いてグラフを作成した（図1）。

このグラフから全国の平均と比較して、各地域のポテトサラダの風味に違いがあることが示された。また私見ではあるが、全国平均に最も近い地域が首都圏であることも非常に興味深いと感じる。首都圏はいろいろな地域から人が集まってくるので、一

般的にいろいろなメニューにおいても平均的な味付けに落ち着く傾向にあるが、ポテトサラダも同様である可能性が示唆された。

4. 各地域の嗜好性との関連性について

～各地域の食文化からの視点～

また、各地域の嗜好性がどの程度ポテトサラダの味付けに反映されているかを、一般的に知られる各地域の食事の嗜好性について、官公庁等で示されているデータや文献※から引用して次の4つの視点で定性的にまとめ（図2）、ポテトサラダの分析データと比較した。

①調味料消費量傾向

②①を基にした嗜好性が高い味

（甘味：砂糖／塩味：食塩・醤油／旨味：味噌／酸味：酢・マヨネーズ・マヨネーズ風味調味料）

③歴史的背景

④特徴的な郷土料理



図1 6つの地域におけるポテトサラダの分析結果

(参考) 北海道エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	どの調味料においても消費量が多い
	嗜好性が高い味	すべての味（特に甘味・塩味）の強度が強い傾向
	歴史的背景	開拓時代、調理の手軽さ重視のため エネルギー摂取も手軽にするため味が濃い傾向
	特徴的な郷土料理	鮭のちゃんちゃん焼き、ザンギ、いももち、ジンギスカン
(参考) 東北エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	砂糖の消費量が少ないが、他の調味料の使用量は多い
	嗜好性が高い味	・塩味・酸味・旨味が強い傾向 ・祝い事の際には甘味、旨味が強い料理が振舞われる傾向
	歴史的背景	・厳しい冬を超えるため保存性の高い料理が発達した ・砂糖はぜいたく品
	特徴的な郷土料理	海産物保存食（ぼうたら、こづゆなど）、 漬物（いぶりがっこ等）、芋煮、きりたんぼ鍋
(参考) 首都圏エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	どの基礎調味料においても使用量は少ないが、 合わせ調味料の消費金額が多い
	嗜好性が高い味	・しっかりした味付け料理が多い中、 特に濃口醤油やカツオ出汁を使用した塩味が強い傾向
	歴史的背景	・東北エリア同様、保存性の意識した料理が発達した
	特徴的な郷土料理	握りずし、ちゃんこ鍋、もんじゃ焼き
(参考) 中部エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	食塩の使用量は少ないが、 他の調味料の使用量は多く、特に砂糖の消費量が多い
	嗜好性が高い味	味噌やたまり醤油を使用した甘味・旨味が強い傾向
	歴史的背景	大豆主体の調味料が発達したため
	特徴的な郷土料理	味噌おでん、かしの引きずり、伊勢うどん、鶏ちゃん
(参考) 関西エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	どの調味料においても消費量が少ない
	嗜好性が高い味	出汁や薄口醤油による素材の風味を活かすやさしい味付け傾向
	歴史的背景	商人町で生活が質素なため素材の良さを生かす料理が発達
	特徴的な郷土料理	きつねうどん、明石焼き、おぼんざい
(参考) 九州エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	・砂糖の消費量が多い ・塩や酢といった基礎調味料の使用量は少ないが、 醤油やマヨネーズといった調味料の使用量は多い
	嗜好性が高い味	甘口醤油やザラメを使用した甘味や、 あご出汁を使用した旨味が強い傾向
	歴史的背景	海外からの文化が流入したことで、砂糖が容易に手に入った それを使用した調味料作りが行われたため
	特徴的な郷土料理	がめ煮、くちぞこの煮込み、にぐい、ちゃんぽん

図2 6つの地域における嗜好性

引用文献：総務省統計局 家計調査（家計収支編）調査結果（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング（2022年（令和4年）～2024年（令和6年）平均）／農林水産省ホームページ「うちの郷土料理」／（一社）日本調理科学会 家庭料理研究委員会 総まとめ報告書

その結果、各地域の食事の嗜好性とポテトサラダの風味傾向が定性的に合致する部分があることを把握した（表1）。また風味の嗜好性において細かくみると、各地域の食文化と調味料消費傾向とが定性的に合致する傾向にあった。

まとめ

本結果から、各地域固有の食文化の背景にある、気候や歴史、特産物などが、日々の食卓の味を形作っており、ポテトサラダの風味にも反映されている可能性が示唆さ

れた。「北海道のポテトサラダは甘い」や「関西のポテトサラダは出汁の風味傾向に似て薄味である」という一種都市伝説のような認識が、今回得られた知見によって可視化された。

この知見によって各地域のポテトサラダを「地域の食文化を反映したご当地メニュー」として、多くのお客様に手に取っていただく機会を増やすことができれば、ポテトサラダをより身近に感じていただくことができ、さらにじゃがいもに関わる業界を活性化できる可能性も考えられた。

また本研究ではポテトサラダの風味の地域性が明らかになったが、じゃがいも品種やサラダの物性に関する地域性の有無も研究テーマの対象となると考えられたので、引き続きポテトサラダのおいしさ・楽しさをお客様に発信できる研究を進めていくこととしている。

表1 分析データを基にしたポテトサラダの風味傾向と食事の嗜好性との関連性

地域	ポテトサラダの風味傾向と食事の嗜好性との関連性
北海道	全体的に味の強度が強い。食事の嗜好性とも合致する傾向。
東北	酸味が低いのが特徴。調味料主体の味付けで旨味を強めることにより酸味強度が低くなったと推察。
首都圏	塩味・旨味が強い。合わせ調味料の消費が多く、塩味の強い食事の嗜好性と合致する傾向。
中部	旨味・酸味がやや強く、塩味が低い。食塩の消費量は少なくマヨネーズの消費量は多いことが、酸味が強く塩味が低い要因と推察。
関西	塩味以外は全体的に味の強度が低い。出汁や薄口醤油のやさしい味付けの嗜好性と合致する傾向。
九州	酸味が強く、甘味が低い。甘味が好まれる食事の嗜好性と関連が低い傾向。

※出典：一般社団法人 日本調理科学会2025年度大会発表内容より一部改編