

全国焼き芋サミット in なめがた2026レポート

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. 開催概要

名称：全国焼き芋サミット
 日時：2026年1月16日（金）11:00～17:20
 会場：茨城県鹿行生涯学習センターレイクエコー
 主催：全国焼き芋サミット in なめがた実行委員会、行方市
 共催：行方市さつまいも課、なめがたブランド戦略会議、なめがたし

おさい農業協同組合、株式会社
なめがたしろはとファーム

目的：全国のサツマイモ生産者、研究者、出荷団体、流通事業者、全国の焼き芋関係者、愛好家が一堂に会し、焼き芋産業が直面する課題の共有と、焼き芋文化の更なる発展に向けた知見の交換を行う。

焼き芋専門家が集う一日

産業セッション
焼き芋に関する研究者や生産者等が一堂集い、焼き芋に特化したセッションを行います。

焼き芋に特化
焼き芋に特化したサミットは日本初です。焼き芋文化の発展に盛り上げたい場です。

全国焼き芋サミット
YAKI-IMO SUMMIT
in Namegata

全国焼き芋サミットとは？
WHAT'S YAKI-IMO SUMMIT

「業界の知と現場をつなぎ、焼き芋産業の“これから”を語る日」
全国のサツマイモ生産者、販売者、行政、研究者、事業者、そして焼き芋愛好家が集う、“学びと交流の場”です。立場や地域を超えて知見を共有し、焼き芋産業の未来をともに描きます。

全国焼き芋サミット YAKI-IMO SUMMIT in Namegata

2026年1月16日（金）11:00～17:20

茨城県鹿行生涯学習センターレイクエコー（茨城県行方市宇崎1389）
らぼっぼなめがたファーマーズヴィレッジ（茨城県行方市宇崎1561）

参加対象 生産者、さつまいも産地のJA・行政関係者、焼き芋販売業者、食品メーカー、研究機関、焼き芋愛好家等

会場定員 **300名** 司会 さつまいもアナウンサー 鳥越 佳那氏

入場料
無料

交流会参加
3,000円



PROGRAM

第1部

11:00-11:30 主催者挨拶
11:45-12:15 茨城県におけるサツマイモ生産の現状と展望
11:30-11:40 事例紹介
11:30-11:40 渡邊 健氏
来賓挨拶



第2部

13:35-14:20 さつまいも博の主催者から見える焼き芋の現状とこれから
基調講演 さつまいも博実行委員会 実行委員長
石原 健司氏



14:25-15:15 トークセッション
焼き芋業界のいま、そしてこれから

ファシリテーター
さつまいもアナウンサー 鳥越 佳那氏

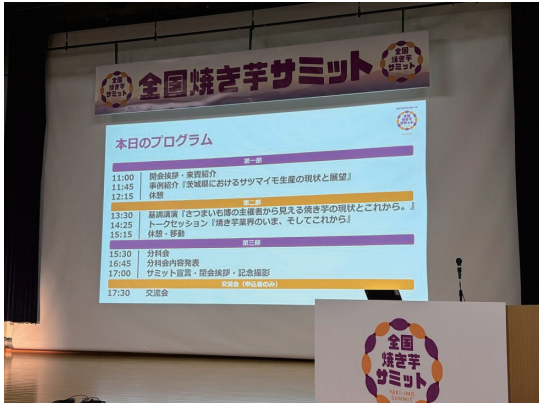
パネラー
司会者 橋本 亜友樹氏
研究者 渡邊 健氏
生産者 箕輪 雅里氏
生産者 渡辺 泰央氏
流通者 山崎 和久氏
流通者 佐藤 大輔氏
流通者 天谷 憲大氏
流通者 新谷 製菓子氏
流通者 新谷 百合子氏
流通者 新谷 弥生氏

第3部

① 生産（栽培・品種・貯蔵等）
15:30-16:30 渡邊 健氏 農産部部長兼農研機構 代表
山崎 和久氏 茨城県大学農学部農芸学系教授 特任准教授
② 焼き芋市場・消費トレンド
渡辺 泰央氏 焼き芋専門店 専任
よしー氏 よしーのお芋屋さん
③ 地域・観光・体験事業
佐藤 大輔氏 株式会社おたけのらぶらぶファーム
天谷 憲大氏 株式会社アグリテラ 代表取締役
④ 暮らしと仕事、女性の視点
新谷 製菓子氏 株式会社新谷パティスリーヴ
新谷 百合子氏 株式会社新谷パティスリーヴ
新谷 弥生氏 株式会社新谷パティスリーヴ

16:45-17:00 17:00-17:20 17:30-19:00
分科会内容発表 ▶ 閉会 サミット宣言・記念撮影 ▶ 交流会

交流会 交流会費3,000円、飲み・立食形式



2. 事例紹介：茨城県におけるサツマイモ生産の現状と展望

渡邊農業技術士事務所の渡邊健氏より、国内の主要サツマイモ産地である茨城県の現状と技術的課題が報告された。

はじめに、高品質な焼き芋を安定的に提供するためには、原料となるサツマイモの「高品質かつ安定的な生産」が不可欠であることが強調された。現在、茨城県のサツマイモ生産は大きな転換期にあり、特に病害虫への対策が喫緊の課題となっているとの認識が示された。

茨城県の生産現状については、かつては「ベニアズマ」や「タムユタカ」が中心であったが、現在は青果用・加工用の両方に適した「べにはるか」が主流となり、県内の作付面積の約8割を占めるに至っている。一方で、長年の連作による土壌病害虫の発生や、不適切な貯蔵管理に起因する腐敗、さらには地力の低下などが顕在化している。高品質な生産を阻害する具体的な要因としては、サツマイモ基腐病、立枯病やつる割病といった病害のほか、イノシシやキョンによる鳥獣害が挙げられた。特に、サツマイモ基腐病については、農研機構の防除対策マニュアルに沿った適切な対策をするこ

とで管理可能であることが強調された。

今後の展望と提言としては、産地間競争の激化を見据えた差別化の必要性、土づくりの原点回帰、および病害虫に強く食味にも優れた「高抵抗性品種」の育成と導入への期待が示された。

3. 基調講演：さつまいも博の主催者から見える焼き芋の現状とこれから。

日本最大級のさつまいもイベント「さつまいも博」実行委員会・実行委員長の石原氏より、イベント運営の最前線から見える焼き芋産業の現状と、未来に向けた展望が報告された。

はじめに、さつまいも博の役割について、2月の冬季開催は熟成された「本番の味」を楽しむ場であり、8月の夏季開催はスイーツや健康・美容面を強調することで「冬の食べ物」という固定観念を打破し、年間を通じた消費の平準化を狙うものであるとの説明があった。

イベントの立ち上げ当初は、メンバー全員が業界未経験の「素人」であったが、「素晴らしい作物を作る生産者が主役となる舞台を作りたい」という想いを軸に活動を継続。現在では累計40万人以上を動員する規模へと成長している。しかし、全国の産地を直接取材・視察する中で、表層的なプロモーションだけでは解決できない深刻な構造的課題も浮き彫りとなっている。具体的には、生産者の高齢化や担い手不足、生産コストの高騰、そして「基腐病」をはじめとする病害が産地に大きな影を落としている実態が報告された。

今後の展望として、焼き芋を一過性の「ブーム」で終わらせず、持続可能な「文化」

へと昇華させるための指針が示された。そのためには、イベントのような非日常の場だけでなく、家庭料理や日常の軽食として定着する「日常性」の構築が必要である。また、準完全栄養食としての健康・美容価値や地域の歴史といった「社会的意義」を再定義すること、そして生産者が「かっこいい」「稼げる」職業として認知されるよう、品種や技術の革新を止めないことが重要であることが強調された。

最後に、主催者として今後も生産者と消費者の橋渡し役となり、さつまいもを日本の誇るべき文化へと育てるとの決意が語られ、講演を締めくくった。

4. トークセッション:焼き芋業界のいま、そしてこれから

トークセッションでは、研究、生産、流通、販売の各分野を代表する専門家（渡邊健氏、渋谷泰正氏(源次郎ポテト渋谷農園)、箕輪雅里氏(なめがたしおさい農業協同組合)、よっしー氏(よっしーのお芋屋さん。)、橋本亜友樹氏(さつまいもカンパニー株式会社))が登壇し、焼き芋業界の最新トレンドや直面する課題について活発な議論が交わされた。



まず、品種と市場の変遷について、2010年の「べにはるか」登場以降、市場はねっとり系の品種が主流であったが、近年は「しっとり系」や「ほくほく系」の品種も新たに登場し、消費者の選択肢が広がっているとの指摘があった。これを受け、販売側の戦略として、単に甘さを追求するだけでなく、蜜を最大限に引き出す焼き方や、逆に蜜を閉じ込める焼き方など、独自の技術で差別化を図り、消費者を飽きさせない工夫が不可欠であるとの意見が示された。

セッションの締めくくりとして、焼き芋(サツマイモ)産業の「10年後のあるべき姿」について展望が語られた。生産現場の視点からは、コストを抑えつつ安定した収穫を可能にする「スーパー病害虫抵抗性品種」の登場への期待や、品質維持の根幹となる「地力の向上」の重要性が説かれた。また、地域振興の観点からは、国内のどの地域においても焼き芋が高い関心を持たれ、生活に根付いている状況を創出したいとの志が共有された。

最後には、各登壇者がそれぞれの立場から未来に向けた決意を新たにし、業界全体の持続的な発展に向けた力強いメッセージとともにセッションを終えた。

5. 分科会

4つの各専門分野に分かれて実施された分科会では、実務に即した具体的な知見の共有と活発な議論が登壇者と参加者の双方で行われた。

1) 生産(栽培・品種・貯蔵等)

高品質な焼き芋を安定供給するための技術的課題が議論の核となった。特に「サツ

「マイモ基腐病」は、他の腐敗症状との判別が困難であるものの、3時間で判定可能な「ランプ法（LAMP法）」を用いた検出キットの活用が期待されている。また、立枯病対策としての土壌消毒や、シルクスイート等で見られる内部空洞症への対応として、水分管理や収穫時期の調整といった具体的な栽培管理手法が共有された。

2) 焼き芋市場・消費トレンド

ブームを文化へと定着させるための、市場構造と消費行動の変化についての考察が行われた。提供形態の多様化が進み、各店が独自のスイーツや加工品を持つことで差別化を図っている現状が報告され、加えて、従来の市場流通だけでなく、生産者による直接販売が市場全体の底上げに寄与していることや、フィットネス・ヘルスケア分野からの新規需要が急増するという最新の市場動向が示された。

3) 地域・観光・体験事業

サツマイモを通じた地域振興と、戦略的な広報手法が議論された。大規模な植え付け体験や外部組織との連携による「非日常感」の創出が、女性・消費者を産地に引き寄せる有効な手段として紹介された。マーケティングの観点からは、戦略的なキャッチコピーの活用や、メディアの到達率を高めるためにあえてアナログな手法を併用する広報戦略の重要性が説かれた。

4) 暮らしと仕事、女性の視点

女性のライフスタイルとサツマイモ産業の関わり、および新たな付加価値創出について議論された。育児と農業の両立におけ

る課題共有や、女性・消費者の視点を活かして従来は規格外とされていた小サイズの芋を商品化し、成功を収めた事例などが報告された。加工を通じて芋を無駄なく活用する六次産業化の視点が、持続可能な経営と地域社会への貢献に繋がることが再確認された。

6. サミット宣言

実行委員長の高須敏美行方市長が「全国の産地、生産者や事業者、研究者、焼き芋愛好家等の皆様・各自治体が一丸となって、日本のサツマイモ文化、焼き芋文化を日本のみならず世界に発信していくため、焼きたての焼き芋のような熱い情熱をもって魅力を発信していく事」を宣言し、1月16日を「全国焼き芋サミット記念日」として制定した。



7. 総括・提言

サツマイモ産業の持続可能性を高めるためには、生産現場の病害対策と土づくりという「守り」の側面と、多様な食文化の提案や新市場開拓という「攻め」の側面を、産学官および消費者が一体となって推進していく必要がある。今後は、本サミットで共有された知見を各地域や事業者が持ち帰り、具体的な行動へと移すことが期待される。