

さつまいも品種食べ比べ会2026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

さつまいも品種の各品種の見た目や味の違いを体験することで、さつまいもの品種に対する理解を深めることを目的としたさつまいも品種食べ比べ会を開催した。参加者は全国から集まったさつまいも関係者、さつまいもアンバサダーなど17名であった。

試食には、筆者が昨年栽培したサツマイモの中から選定した12品種に、お店で購入した「安納紅」「べにはるか」、三好アグリテック社提供の「きみまるこ」を加えた14品種を使用した。焼きいもとして提供するとともに、一部の品種については揚げ(チップス)や蒸かしの調理法による比較を実施した。また、三好アグリテック社担当者による品種開発に関する講演や焼きいもに関するアンケート結果の講評も実施した。



キッチンスタジオ

●開催概要

名 称：さつまいも品種食べ比べ会2026
日 時：2026年2月23日（月・祝）13：00～16：00
場 所：龍ヶ崎市多世代交流センター
RINK キッチンスタジオ（茨城県龍ヶ崎市3543）
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氣が集中する一方で、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. 調理方法

当日提供した品種は次の通り（14品種）。

高系14号、ベニアズマ、シロユタカ、ひめあやか、あかねみのり、ゆきこまち、ひめあずま、みやあかり、ふくむらさき、竜ヶ

崎紫、栗かぐや、ベにはるか、安納紅、きみまろこ

焼きいもにはふくむらさきとシロユタカを除く12品種を使用した。調理にはキッチンスタジオに備え付けのオーブンを使用し、すべて同一条件（200℃・90分）で加熱した。焼きあがった焼きいもは輪切りにして提供した。

蒸かしいもにはベニアズマ、きみまろこ、ゆきこまちの3品種を使用した。調理にはせいろを使用し、約60分間加熱した。焼きいもと同じく輪切りにして提供した。

揚げチップスには竜ヶ崎紫、シロユタカ、あかねみのり、ふくむらさき、きみまろこ、高系14号の6品種を使用した。調理にはスライサーを使用して、約1mmの厚さにス

ライスしたものを、持ち込んだ業務用フライヤーを使用して170℃でカラッと揚がるまで加熱した。

4. 参加者の声と反応

参加者からは、

- ・初めて聞く品種も多く、これまで食べたことのない品種を実際に味わうことができて、非常に満足感の高い会でした。
- ・「甘いかどうか」だけではなく、食感や香り、そして調理方法との相性が魅力が大きく変わると感じました。
- ・品種によって適した調理法がここまで違うのか、と驚かされました。特に揚げたものは食味の差が顕著だったように思う。
- ・さつまいも品種への理解が深まりました。



焼きいも（12品種）



チップス1（きみまろこ、竜ヶ崎紫、高系14号）



蒸かしいも（ベニアズマ、きみまろこ、ゆきこまち）



チップス2（ふくむらさき、あかねみのり、シロユタカ）

また、食べ比べだけでなく、事業者からの品種の説明もあるので、充実した内容となっている。

- ・品種開発の裏話、みなさんとの熱いさつまいもトークが満喫できました。

といった感想があった。

また、日本いも類研究会とさつまいもアンバサダー協会のメンバーが交流できることも貴重かつ重要な機会となっていると感じた。

5. 今後の展望

現状は品種自体の食味の差を感じてもらうために、筆者が同一条件で栽培したサツマイモを使用しているが、今後は同一品種でも複数圃場(産地)から集めて、土地による味や見た目の違いを楽しむことにも取り組んでみたい。



試食中の様子



三好アグリテック社による品種開発に関する講演

また、参加対象を主催団体に所属している会員に限っているが、ゆくゆくは規模を拡大して、人数は限定するが一般参加可能な催しにしたり、焼きいも屋さんなど事業者向けの品種勉強会にしたりもしていきたいと考えている。

6. おわりに

今回の食べ比べ会を通じて、サツマイモは甘さだけでは語れない、多様な個性を持つ作物であることを改めて実感した。品種による違いだけでなく、調理方法によっても印象が大きく変わることを実際に体験し、参加者同士で語り合うことで、その奥深さを共有できたことは本企画の大きな成果である。

また、お気に入りの品種や食べ方を見つける楽しさも、サツマイモの魅力の一つである。品種の違いを知ることは、単なる知識の習得にとどまらず、サツマイモの楽しみ方や価値の広がりにつながるものと考えている。本企画が、そのきっかけの一つとなっていれば幸いである。

今後も、品種の個性を活かす楽しみ方を意識しながら、サツマイモの魅力をより深く、より広く伝える機会を継続的につくっていきたい。



集合写真