

ジャガイモフェスティバル 「じゃがじゃが」出展・参加報告

名古屋大学 環境学研究科 助教 き ひ ら ま り こ
紀平真理子



しんごさんデザインのステッカー



写真1：会場の様子。大盛況

はじめに

2026年7月5日(日)、愛知県名古屋市北区の金城市場で「おいしいたのしいジャガイモフェスティバル『じゃがじゃが』」というジャガイモに特化したイベントが開催された(写真1)。筆者は趣味の活動としてマリコポテト名義で品種の展示を行い、あわせてトークショーに登壇した(写真2)。

本稿では催しの概要を記録するとともに、出展者・登壇者として来場者と交わした対話から見えたことを報告したい。



写真2：トークショーの様子

1. 開催概要

イベント名：おいしいたのしいジャガイモフェステバル「じゃがじゃが」

日時：2026年7月5日(日)11:00~17:00

会場：金城市場（名古屋市北区清水5-32-22）

主催：コロッケ屋みね・金城市場 共同企画
入場料：500円（中学生以下無料、イベント限定ステッカー付）

来場者：900名

出店：計25組（飲食15、買物7、催し3）

フライヤーデザイン：しんご

2. 開催の背景——町と人をつなげるジャガイモ

主催のコロッケ屋みねは、会場と同じ北区に2021年に開業したコロッケ専門店である。店主はドイツに12年滞在し、ベルリンで移動販売を営んでいた経歴を持つ。ジャガイモは一つずつ手で皮を剥き、成形もパン粉付けも手作業である。

金城市場は、1955年に開業した木造平屋建ての私設市場である。1970年代までは20~30の店が並び賑わっていたが、その後徐々に店が撤退し、2018年頃には精肉店1軒を残すのみとなっていた。2020年、小田井さんご夫婦が金城市場を含む同エリアの物件を相続し、改装に着手する。空き家の借り手を探して手描きの小冊子を配り歩いていたところ、最初の入居者となったのが「コロッケ屋みね」である。つまり、この催しは町と人をつなげるジャガイモが果たしたと言っても過言ではない。それが具現化されたのが今回のイベントだ。

3. 出店内容

同イベントは25のブースが所狭しと並んだ。その中には、生産者の出店もあった。八百屋kopavi（愛知県の知多半島にある南知多）がレッドムーン、インカのめざめ、ペチカ、きたあかりほかを、コロッケ屋みねの提携農家である愛西市の河村さんがきたあかりなど複数の品種を持ち込んだ。

飲食店15組は、既存メニューだけでなく、この催しのために新たに作られたものも多かった。例えばYeastersはジャガイモに合うオリジナルビールを新作として発表した。Sitta-caは依頼を受けてジャガイモとセモリナ粉からニョッキを、MISHRANAは自家栽培のジャガイモでピリヤニを供し、NAMU NAMU STOREはジャガイモアイス（写真3）、iloilo中華食堂はジャガイモ澱粉の春雨を出した。大行列ができたコロッケ屋みねは、バターが入ったバタコロやオランダ産ゴーダチーズが入ったチーコロなどバラエティに富んだコロッケを提供した（写真4）。またドイツからニクラ



写真3：ジャガイモアイス。クリーミー



写真4：最後の最後によく食べられたみねさんのコロッケ



写真6：しんごさんに彫って（掘って？）いただいた「マリコポテト」

ス氏を招き、本場のジャーマンポテトを提供している。このように一つの作物が、国もジャンルも超えていた。さらに特筆すべきは、長野県売木村から参加した売木村一座である。在来種である紫いもを持参し(写真5)、紫いものポテトサラダと肉じゃが

を提供した。

買物や催しも充実しており、カラフルなポテトチップスの風と土が出店したほか、mmmはその場でTシャツを作る移動式工場として、じゃがじゃがオリジナルTシャツを販売した。しんごは粘土製ミニチュアのカチャガチャ「がじゃがじゃ」やジャガイモの作品を出展(写真6)。TERACEではオリジナルのジャガイモを含めたアクセサリーを作ることができた。



写真5：売木村の紫いも。長野出身の来場者が「あ！紫いもだ！」と言っていたのも印象的

4. 展示「品種に帽子」

筆者は品種の特徴をもとに帽子を被せるという展示を行った(写真7・8)。デザイナーでもアーティストでもない筆者の意図としては、品種ごとに特徴が異なること、そこに歴史的な背景や系譜、料理との相性などさまざまな要素が埋め込まれている楽しさが少しでも伝われば良いと思った。品種名、品種の特徴と帽子の特徴とを紐づけた解説を行った。実物の展示は12品種。グ



写真7：実物のジャガイモの品種ごとに帽子を被せた



写真8：壁面の展示にも帽子を

ラウンドベチカ、タワラワイズ、アルタイル彦星、グラウンドベチカの突然変異、タワラマゼラン、インカのめざめ、長崎こがね、キタカムイ、サッシー、シェリー、マチルダ、グウェン。そのほか、写真展示として、男爵芋、レッドムーン、つやいも、ノーザンルビー、キタアカリ、ホッカイコガネ、アンデスレッドの7品種。ほかに、チュー



写真9：ジャガイモに関心ある方も、ない方も。長くお話ししてくださる方が多くてうれしかった。

ニョやパパセカの現物展示や、オランダやドイツのマッシャーなどの道具の展示、国内外のジャガイモ関連書籍の展示を行った。品種という切り口だけでなく、保存加工の技術、調理の道具、そして書かれたものと、ジャガイモをめぐる知の広がりやを並べたつもりである（写真9）。

なお写真展示のレッドムーンとキタアカリ、実物展示のインカのめざめとグラウンドベチカは、いずれも kopavi や河村さんのブースで販売されていた。展示で名前と姿を知った品種を、その場で買って帰ることができたことになる。

5. トークショーと、その後の対話

イベントの間に約30分、「ジャガジャガポテト〜ク」と題したトークショーを行った。当初はコロッケ屋みねを加えた3名の予定だったが、当日は開店から行列が途切れず、みねさんはブースを離れられなかった。主催者がステージに上がれないほどコロッケが売れた、というのが当日の熱気を最もよく表しているかもしれない。結果として、マリコポテトと金城市場ヤスコ氏の

2名での登壇となった。ヤスコ氏の司会で、ジャガイモにはまった経緯を語り、筆者は好きな品種や持参した書籍を紹介した。

トーク中またはトーク終了後の展示ブースでの個別の会話で印象に残った質問や会話を記す。保存方法と、腐敗の見極めについて質問があった。緑化したものは絶対に食べてはいけない。一方で、しわしわになったものは水分が抜けて味が濃くなり、むしろおいしいこともある。同じ「見た目の劣化」でも、危険な変化と、好ましい変化とがある。この線引きが、家庭では最も混同されやすいのだと感じた。

また、いもくささと未熟いもの臭いの境目についての質問があったが、これははっきりとは答えられなかった。緑化のように見た目で判断できるものと違い、臭いには手がかりが少ない。筆者の手には余る問いだった。ご存知の方にご教授いただきたい。

さらに味の主張が少ない品種が好みだという方がいた。粉質の品種や、ポテトサラダに合うさやかなども向くのではないかと答えた。またフライドポテト好きの来場者から、バター液こそが要であり、フライドポテトに合うといわれている品種よりも「ちょっと硬めのほうが好き」という提言があり、話が弾んだ。

出展・参加を終えて

このイベントを通じて、以下印象に残った点を記す。

まず、来場者からは「主張が少ないもの」「ちょっと硬いもの」という、風味と食感の言葉での会話がなされた。「いもくささと未熟いもの臭いの境目」も、風味を言い

表す語彙である。展示では品種を並べて品種差の可視化を試みたが、対話の場では品種名以外の言葉で応答された。品種の情報は、風味や食感の言葉に翻訳されて初めて消費者に届くのではないか。

次に、個人的には売木村の紫いもに出会えた感動が大きかった。しかし、来場者はその品種が在来種なのか、一般品種なのか、新しい品種なのか、国外導入品種なのかにはあまり関心がないこともわかった。ジャガイモ好きな人たちの中にいると忘れがちだが、人は必ずしも品種に興味があるわけではないといったことを前提に組み立てていくことが重要である。品種名から入るのではなく、食感や風味、用途から入って結果的に品種にたどり着く。そういう順路のほうが、この場では機能したかもしれない。

一方で、保存と食べられるかどうかについては関心が高いことがわかった。家庭における貯蔵知識が不足していることの裏返しだろう。こちらは危険性の啓発だけでなく、楽しく貯蔵するハックの伝達など、ジャガイモ関係者側からできることがあるように思う。

最後に、今回のイベントは生産から加工、小売、展示までが一つの会場の中で行われた。産地のイベントでは生産物が、都市のイベントでは加工品が主役になりがちだが、ここでは両方が同等に主役だった。都市部の小規模な会場だからこそ成立した近さである。お勉強めいたものではなく、楽しく、なんとなくジャガイモってイケてるが醸成されたとしたら、こんなに喜ばしい一日はないと思う。