



MAY 2010 No. 70

(事務局) (財)いも類振興会内
〒107-0052
東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィップ赤坂 303 号室
TEL 03-3588-1040 FAX 03-3588-1225
<http://www.jrt.gr.jp>

目次	頁
焼き芋&スイートポテト・フォーラムの開催に係る検討会の開催について	1
検討会を発案するに至った動機について	4

焼き芋 & スイートポテト・フォーラムの開催に係る検討会の開催について

研究会会員：山田英次、矢野哲男

今回、日本いも類研究会の会員発案事業として、焼き芋 & スイートポテト・フォーラムの開催に係る検討会の開催を提案いたします。以下に、趣旨や背景、検討内容などについて説明させていただきますので、趣旨に賛同いただける方には是非、ワーキングチームのメンバーとして参加いただきたく、ご検討いただければ幸いです。

- なぜ、焼き芋 & スイートポテトなのか？
 - ・キーワードは『女性』『食育』『健康(ダイエット)』
 - ・最も身近な農産物で一番シンプルな調理法
 - ・冷やし焼き芋、超高級焼き芋など、新たな『焼き芋』が登場
- 何をするのか。
 - ・消費者から生産者までの情報交流、産・学・官の連携、国際交流
 - ・新しい『焼き芋』を食文化(スイーツ?)として世界に発信(輸出)
 - ・『焼き芋』に関する情報・知見の集大成→焼き芋百科
 - ・ジャガイモに比べて規模の小さいサツマイモ産業の発展

1. 趣旨と背景

(1)サツマイモの一番美味しい食べ方と言えば、まず『焼き芋(以下、スイートポテトを含む)』があげられますが、近年ではスーパー店頭での販売が急増していて、これまでの『引き売り』のイメージから大きく変わってきています。また、種子島の『蜜いもブーム』に見られるように新たな需要が生まれており、関連会社では台湾、中国等との交流も視野に入れた取組を展開しつつあります。

- (2)また、焼き芋に向く品種としては粘質で食味の良い「ベニマサリ」が平成 13 年に発表されたのに続き、平成 14 年には糊化温度が非常に低くレンジ加熱でも美味しく食べられる「クイックスイート」、さらに最近(平成 20 年)では食べきりサイズで食味、肉色の鮮やかな「ひめあやか」が開発され、様々な新製品が開発されています。
- (3)このように、各地では様々な取組が行われていますが、特筆すべきは女性のパワーにより企業的に成功しているケースが多いことでしょう。例えば静岡県掛川市の平松商店は女性の社長さんでネット販売の『楽天』で石焼き芋／干し芋の販売No.1とのことです。
- (4)このように『焼き芋』は古くて新しい食べ物であり、我が国の食料自給率の向上や食育の振興、6次産業化の推進、更には女性パワーの発揮といった観点からも重要かつタイムリーなテーマとなっているのではないかと考えます。
- (5)けれども現在、『焼き芋』に関する専門の組織・団体はありませんし、栄養・機能性(ダイエット)、製造方法(貯蔵、焼き方)、新品種、新技術(新製品)等に関する知見も総合的に集大成されていないのが実情です。唯一、川越いも友の会が 2005 年9月に『焼き芋小百科 いも類文化ノート No.3』を出版しており、日本いも類研究会のホームページ(JRTWeb)にも掲載していますが、必ずしも十分なものとはなっていません。
- (6)このため、生産から流通・加工、消費に至るまでの関係者による情報交流によって情報・知見を集大成するとともに、国際交流に取り組むことによって新しい『焼き芋』を食文化として世界に発信し、さつまいも産業の発展を図ることが必要ではないかと考えました。

2. 取組の内容

- (1)23 年度に国際フォーラムを開催することを目標として、研究会の会員を中心に 10~20 名程度のワーキング・チームを結成し、食文化と栄養・機能性、製造技術、新品種、新需要等について情報収集・検討を行います。検討すべき事項としては現時点で想定されるものは、以下のとおりです。

○食文化と歴史

- ・主食 or 間食(おやつ)→今はデザート感覚？
- ・日本国内と中国、台湾、インドネシア、太平洋諸島、アメリカ、アフリカ

○サイエンス

- ・貯蔵中の成分変化(水分、糖度、アミラーゼ活性 etc)と製品管理
- ・調理器具(セラミックスの『芋焼き鍋』etc)
- ・新品種(ベニコマチ、クイックスイート、ひめあやか)
- ・機能性(ダイエット:ヨーグルトと焼きいも)
- ・おいしさの基準・測定法
(ねっとり vs ほくほく、水分、甘さ、風味、香り、色彩 etc)
- ・製造方法(原料の貯蔵、焼き方、製品の冷凍保管 etc)

(参考)焼き芋用アルミホイル

H21/11/24(火) 朝のNHK番組(生活ホットモーニング?)で、焼き芋用のアルミホイルを紹介。一見、普通のアルミホイルだが、いもを包む内側に特殊なインクが塗られていて熱を吸収する。実験データでは、通常のアルミホイルが 90° に対して、この製品では 130° に達する。

○関連業界の現状

- ・焼き芋用の需要と供給
- ・スーパー、コンビニ(駅中を含む)、菓子メーカー、観光地、ネット販売
- ・JA(供給側)
- ・新需要開発(焼きいもジュース、ビール)、皮の粉末利用(お菓子 etc)

○食の安全・安心

- ・食育(小学校、幼稚園等での取組)
- ・消費者との交流(焼き芋祭り etc)

○国際交流(フォーラムの実行方法)

(2)上記の検討結果については、公開可能なものは逐次、JRTWeb で公開して広く情報発信し、最終的には「焼き芋&スイートポテト百科」(仮称)として編集・出版したいと考えます。また、『さつまいも MiNi 白書』の内容も初版以来、大きく変わっていませんので新バージョンの改訂もしくは『焼き芋版』の作成に反映させたいと考えます。

3. ワーキングチームについて

(1)構成員としては研究会の会員で趣旨に賛同される方及び焼き芋・スイートポテトに造詣の深い方、10~20 名程度で構成したいと考えています。なお、予算の制約もありますので、都内会議室(南青山会館を想定)での検討に自費で参加できる方とします。

(2)検討会はワーキングチーム会合を3回(6月、9月、11月)開催し、23年3月の研究会総会で国際・焼き芋&スイートポテトフォーラムの開催案を含めて検討結果を発表します。

(3)参加を希望される方へのお願い

上記の趣旨に賛同され、参加を希望される方は6月6日(日)までに以下あてにメールにてご連絡下さい。その際には、氏名、所属、連絡先(電話、FAX)のほか、焼き芋との関わりや特に興味・関心をもっておられる事項についてコメントをお願いいたします。

【メールアドレス：yano_te@jrt.gr.jp】

○スケジュール(案)

(22年)	
4~5月	開催に向けての準備(企画書作成、メンバー公募・確定)
6月	第1回WT会合(意見交換)
9月	第2回WT会合(関連情報の収集・整理)
11月	第3回WT会合(フォーラム開催素案の作成)
(23年)	
3月	日本いも類研究会総会(検討結果の報告&事業計画提案)
秋	国際・焼き芋&スイートポテトフォーラム

注:1)WTの他に必要に応じてコア・メンバーによる打合せを適宜、実施
2)第1回は6/20(日) PM 南青山会館小会議室

検討会を発案するに至った動機について

川越いも友の会事務局長 山田英次

約5年前に川越いも友の会で『焼き芋小百科』を発行いたしました。その時、かなり反響がありましたので、日本いも類研究会のホームページでもPDFファイルの形で公開させてもらっています。その関係で事務局の私のところにも年に数回、焼き芋に関する詳しい問い合わせがあります。

さらに、今年の3月に鹿児島へお芋の勉強で視察に行った際に、鹿児島のトップレベルのホテルのカフェ・コーナーに、なんと驚いたことに普通のショートケーキと並んで安納芋の焼き芋がスーパーの売り方と同じ有様で売られていました。ひと昔前では考えられなかったことですね。今、鹿児島の焼き芋は安納芋一色です。

また、その視察の際にお会いした森園弘氏(沖縄県内のスーパーの焼き芋で大成功)から、「今、台湾や種子島、インドネシアなどの芋の状況も急激に変わりつつある。国際的に焼き芋に関する有志を一堂に集めてシンポジウムのような形で情報交流し、もっと焼き芋を発展させたい」との提言を受けました。

現在、国内の『いも菓子』の中でもスイートポテト系は伸びています。スイートポテトは、焼き芋を基礎とする変形版です。これからも品質的に良質なものは安定的に伸びてゆくでしょう。しかしながら、考えてみると焼き芋については、意外とまだまだ判らないことが多いのです。ですから、この機会にスイートポテトを含む焼き芋に係る検討会を開催し、総合的な視点で研究を深めたいと思っています。

~~~~~

**編集後記【閑話】**

プロ野球セパ交流戦が始まりましたが、私が住む楽天本拠地仙台のナイトゲームでは未だ防寒対策が欠かせません。こんな時に焼き芋が売られていればと思うのは研究会会員だけでしょか。ついでに、芋焼酎のお湯割りとかあれば最高ですね。