



# 全国焼き芋サミット

**全** 国の焼き芋愛好家が一堂に会  
する焼き芋イベント「焼き芋  
サミットinなめがた」が、行方  
市市制施行20周年記念事業として、1  
月16日（金）、レイクエコーで開催さ  
れました。

**焼き芋文化を盛り上げるために全国から**

このサミットは「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」というテーマで、日本の焼き芋文化を盛り上げることを目的として開催されました。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など、350人が参加しました。立場や地域を超えて知見を共有し、焼き芋産業の未来を共に描くため、日本全国から多くの方が集まり、焼き芋に関する最先端の情報を共有しました。

**最新トレンドの発信と語られた熱い思い**

プログラムでは、専門家による事例紹介や基調講演、業界のリーダーによるトークセッションが行われ、焼き芋の魅力や最新トレンドが発信されました。また、参加者がそれぞれ関心のある分野に別れて、専門家から詳しい話を聞く分科会も開催されました。

演壇に立つ方々からは、焼き芋に関する深い話、焼き芋にかける熱い思いなど、それぞれ語り手の気持ち伝わってくる内容でした。会場の参加者もうなずきながら、真剣に話を聞いていました。最後は、実行委員長である市長のサミット宣言で閉会しました。

**サミットを契機にさらなる認知度アップへ**  
サミット後は、交流会が行われました。生産者と研究者、販売者と愛好家など、普段はなかなか話をする機会のない方々が、熱心に情報交換をしている姿が見られました。

翌日には、焼き芋塾や焼き芋まつりも開催され、参加者にとっては、焼き芋づくしの熱い2日間となりました。

このサミットを契機に、産地としての本市の認知度アップが期待されます。そして本市の取り組みが日本中に、さらには世界中に発信され、焼き芋文化が広がっていくことが期待されます。

**1月16日が、  
「全国焼き芋サミット記念日」  
に登録！**



▲ 記念登録証を紹介する司会の鳥越佳那さん  
鳥越さんは「さつまいもアナウンサー」として全国のイベントで司会をするなど活躍されています。※表紙写真も同氏



## 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 代表  
東京大学大学院農学生命科学兼研究科 特任教授

渡邊 健さん



## 基礎講演

### 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

さつまいも博実行委員会 実行委員長

石原 健司さん



## 分科会



- ①生産（栽培・品種・貯蔵等）  
渡邊 健さん・山崎 和久さん
- ②焼き芋市場・消費トレンド  
鴻巣 泰央さん・よっしーさん
- ③地域・観光・体験事業  
天谷 窓大さん・佐藤 大輔さん
- ④暮らしと女性の視点  
新谷 梨恵子さん・金田 弥生さん・渋谷 百合子さん

## 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  
ファシリテーター

鳥越 佳那さん

渡邊農業技術士事務所 代表  
渡邊 健さん

源次郎ポテト渋谷農園 代表  
渋谷 泰正さん

JAなめがたしおさい  
甘藷部会連絡会 TEAM FUTURE リーダー

箕輪 雅里さん

よっしーのお芋屋さん。  
よっしーさん

サツマイモカンパニー（株）代表取締役  
橋本 亜友樹さん

## ②施設見学

焼き芋のおいしさを  
「支える」キュアリング倉庫  
JA なめがたしおさいの  
キュアリング倉庫見学



## ③圃場見学

行方の「畑と土、熟成管理」を  
知る現場体験  
源次郎ポテト渋谷農園見学



## ①座学

サツマイモ・焼き芋を  
「知る・磨きなおよす」講義



焼き芋屋への第一歩

# 焼き芋塾



YAKI-IMO JUKU

## ④実技

焼き方の「違い」を  
体感する実習



- ①電気式
- ②壺焼き
- ③スチコン
- ④生芋カット
- ⑤解説・試食

## ⑤ワーク

産地だからこそ生まれる  
「自分だけの焼き芋ストーリー」  
をつくる



サミットの翌日には、焼き芋塾が開催されました。塾には、定員を大幅に超える申し込みがあり、抽選で選ばれた53人が参加しました。

**専門的な手法を詳しく知る貴重な機会**  
塾では、サツマイモや焼き芋を知る講義、施設・圃場の見学、実技、ワークが行われました。電気式・壺焼き・スチコンなど、それぞれの焼き方の違いを知る実技では、JAなめがたしおさいの職員や焼き芋販売店の専門家から、おいしく焼けるコツを直接教えてもらえるところ、参加者はメモを取りながら真剣に耳を傾けていました。それぞれで焼いたものを試食した参加者は「3種類の焼き方でこんなに違いが出ることにとても驚いた」と話していました。

また、施設・圃場の見学では、普段はなかなか見学することができないキュアリング施設や圃場を見ながら、踏み込んだ質問がされていました。

**行方産のサツマイモで日本中を笑顔に**  
参加者の一人は「とても充実した時間を過ごすことができた。学んだことを生かして、おいしい焼き芋が焼けるようになりたい」と話していました。参加者の皆さんには、本市の生産者が心を込めて作ったサツマイモを使い、おいしい焼き芋を作っていたいただきたい、と思っています。そして日本全国の皆さんを、行方産の焼き芋で笑顔にしたいだけのことをお願いします。

# 365日こだわりのサツマイモを 全国、そして世界へ

## 取扱量の推移



販売額  
約46億円



## 焼き芋を核とした販売戦略

平成15(2003)年からスーパーの店内に焼き芋機設置し、当初は50店舗からスタート。



どの店舗で食べても  
おいしい焼き芋を



誰でもおいしく焼ける  
ようにマニュアルを整備

現在では、4,000店舗以上で焼き芋を販売。大手コンビニ全店舗でも、焼き芋を販売中。

## リレー出荷でおいしい時期に消費者へ

商品名 (品種)	作付率	特徴	出荷時期(月)													
			8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7		
紅優甘 (べにはるか)	約53%	・「紅優甘」ブランドとして商標登録。 ・掘り取り直後から甘さが強く、糖化が早いのが特徴。														
紅まさり (べにまさり)	約33%	・焼き芋に最適な品種で、行方市が全国一の生産地。 ・他の品種には少ない「果糖」と「ブドウ糖」が多く、さわやかな甘さが特徴。														
紅こがね (ベニアズマ)	約2%	・「紅こがね」ブランドとして商標登録。 ・長期熟成でじっくり糖化させたものは、期間限定で「熟成紅こがね」として販売。 ・濃厚な甘味と適度なしっとり感が特徴。														熟成 紅こがね
行方の黄福 (栗かぐや)	約12%	・「行方の黄福」ブランドとして商標登録。 ・割った時の鮮やかな黄金色、長期熟成による豊かな味わいが特徴。														

※ JA なめがたしおさい管内、令和7年

## 推しの新ブランド

なめがた こうふく  
幸せの黄色いおもい  
**行方の黄福**  
長期熟成で豊かな味わい

2025年デビュー!今が旬の限定出荷!!

黄金に輝くおもい「行方の黄福」じっくり長期熟成でしっとり仕上げました!! おいものお幸せにどっぷり浸かってください!!

第46回 日本農業賞大賞  
第56回 農林水産省 天皇杯の  
JAなめがたしおさい甘藷部連合会が  
自信をもってお届けします!

ぜひ一度  
ご賞味ください!

## 行方産は世界へ

輸出量: 約1,000トン

販売額: 約3億円

主な輸出先



タイ



シンガポール



カナダ



ドイツ



フランス など ※令和6年

▲ 輸出専用の箱に詰められ海外へ出荷

行方のサツマイモには歴史があり、多くの生産者や関係者の方々がおいしいサツマイモを作ろうという強い思いで、さまざまな品種を試行錯誤しながら作ってきました。いろいろな成功例や失敗例があって今があります。そして、そのサツマイモをどのように多くの消費者へ届けようかということ考えた中の一つが焼き芋戦略です。今後は、生産者をはじめ、産地が一体となって作り上げてきた行方のサツマイモを、全国さらには世界に広めていき、行方は一大産地であることを広くPRしていきたいと思っています。そして、これから焼き芋の文化を作っていく、農業を魅力にあるものにしていきたいと思っています。



JAなめがたしおさい  
代表理事組合長  
金田 富夫さん

## 精力的に販促活動をして 産地の魅力を発信していきたい

10年前販促活動に行った際、「茨城のサツマイモです」というだけで食べてもらえなかった辛い経験をしました。その際、私は残念な気持ちと同時に、悔しい気持ちでいっぱいになったのを今でも覚えています。

現在私は、JAなめがたしおさいの甘藷部会青年部団体である「TEAM FUTURE」の代表をしており「紅優甘」を中心に、JA 推奨の主要品種を生産しています。さまざまな品種をリレー出荷により、一番食味が良い時期にお客さんへ届けています。

行方市は赤土や傾斜地など、サツマイモに適した環境です。サツマイモは、品種が違えば栽培方法も多様です。栄養を吸いやすい品種があれば、そうでない品種もあります。試行錯誤しながら、品種に合った生産を心掛けています。

今後は、市内の若手生産者を中心に、精力的に販促活動を実施し、需要を拡大させていきたいと思っています。そして「YAKIIMO を世界へ」を合言葉に、国内のお客さんだけでなく、海外のお客さんへ向けても、産地の取り組みや魅力をどんどん発信していきたいと思っています。

最近では、販促活動に行った際には「紅優甘、知っているよ!」「行方のサツマイモは、おいしいよね!」など、温かい言葉をかけていただけることが多くなりました。そのように変わってきたことは、とてもうれしいことです。

販売者の皆さんには、私たちが思いを込めて作ったサツマイモで、それぞれのこだわりの焼き芋を作り、お客さんに喜んでいただけるものを販売していただくと私たちとしてもとてもうれしく思います。

私たちも、365日おいしいサツマイモを販売できるように、これからも産地一丸となって精いっぱい取り組んでいきたいと思っています。



JAなめがた 甘藷連絡会  
TEAM FUTURE リーダー  
箕輪 雅里さん



▲ 日本各地で販促活動を実施



源次郎ポテト渋谷農園 代表  
渋谷 泰正さん



▲ 多品種をそれぞれ管理し、おいしい時期に出荷

## 仲間を増やしなが 今後も多品種を安定的に

私は多品種を栽培しており、今年は全部で17種類作っています。きままるこ、すずほっくり、ハロウィンスイートなど、周辺の農家が作っていない珍しい品種を、それぞれ同じくらいの面積を作っています。

多品種を作っているので、苗と圃場の管理が大変です。品種によって、水はけが良い場所の方がおいしく作れるものがあるなど、どのようにすればおいしいものが作れるのか、日々考え勉強しながら工夫をして作っています。

私は、お客さんと直接やり取りをしながら販売をしているので、販売者に直接こだわりを伝えていきます。多くの人とつながりができ、さまざまな話を聞くことができるので、とても楽しく続けられています。これからも、人とのつながりは大切にしていきたいです。

さつまいも博などで賞を取れたこともうれしかったのですが、それによって最近では、焼き芋専門店の方からも「このような品種はないか?」との問い合わせをいただくことも多くあります。作っていても需要が多い品種などは、生産量が少なく売ることができないこともあるので、多品種を安定的に作れるようにしていきたいです。さらには、この辺では珍しい品種の栽培方法を周りの農家の方々に広めて、仲間を増やしていきたいと思っています。

サツマイモは、スーパーなどで皆さんがよく目にする紅はるかだけでなく、さまざまな品種があり、それによって味も食感も違うので、より多くの品種を食べていただき、違いを楽しんでもらいたいと思います。そして、その中から皆さんのお気に入りを見つけて、サツマイモの魅力をより深く知っていただきたいと思います。

## 今の高品質を維持し さらなるブランド化を期待

私と行方市のサツマイモとの出会いのきっかけは、東京スカイツリーで開催していた行方市の直販イベントです。そのときに購入した焼き芋の甘さに感激し、ぜひ仕入れたいと思いました。その後、都内のデパートで開催していたイベントに出店されているときに相談したところ、1週間後に各品種合計5箱が送られてきました。それには、とてもびっくりしたのを今でも鮮明に覚えています。

私の店では、紅優甘、栗かぐやを焼き芋で販売しています。また、紅優甘はスムージーなどに活用したり、栗かぐやは芋ようかんにしたりもしています。お客さんの反応はかなり良く「この前食べた焼き芋、おいしかった。また食べたい」とリクエストされることもあります。

行方市のサツマイモの良いところは、品質が一定水準以上で高く、収量が多いことだと思います。私の店では、全国から直接仕入れていますが、品質が一度目は良かったのに、二度目は前回より落ちているということがまれにあります。しかし、行方のサツマイモの場合はその心配がありません。

今後行方市には、さらなるブランド化を期待しています。現在も行っていると思いますが、徹底した品質管理を行い、行方のサツマイモと名前を出しただけで買っただけのようなブランドイメージを作り上げてほしいです。私は、そのポテンシャルは十分にあると思っています。生産者の皆さんには、いつもおいしいサツマイモを作ってください感謝しています。「サツマイモなら行方市」と言われるぐらい、これからも良いサツマイモを作り続けていただきたいと思います。



▲ お店で大人気の超熟焼き芋



蜜芋千寿 代表  
岩崎 勢津夫さん



▲ 壺で焼くこだわりの焼き芋

### 【アクセス】

住所：東京都足立区千住  
4-1-8

☎ 070-9181-0903

時間：11:00～18:00

休日：不定休



神戸芋屋 志のもと 本店 代表  
野元 篤志さん



### 【アクセス】

住所：兵庫県神戸市中央区元町通 3-5-9

☎ 078-585-6445

時間：11:00～20:00

休日：不定休

## 非常に高い品質の 「専門店では選ばれる芋」をこれからも

渋谷農園のサツマイモがおいしいとの噂を聞き、取り寄せたことが行方市のサツマイモとの出会いのきっかけでした。箱を開けた瞬間、一つ一つ丁寧に新聞紙で保護されて並べられていて、思いが込められた手紙が添えられていたことに強い感銘を受けました。「こういう人が作るサツマイモは、間違いなくおいしい」と感じ、そこから本格的な付き合いが始まりました。

私の店では、渋谷農園から仕入れたサツマイモを使った焼き芋を販売しています。毎年複数の品種を試し、その年に最も状態の良いものを厳選しています。商品では、特に「ふくむらさき」や「しろほろり」を使ったものは人気が高く、お客さんからは、非常に良い反応をいただいています。生産者と品種を指名するお客さんもいるほどで、品質への信頼が高く、行方産は「専門店では選ばれる芋」として評価されていると実感しています。

行方市の一番の強みは「産地全体で良いものを作ろう」という一体感がある点だと思います。行政のサポートが手厚く、生産者同士も仲間として協力し合っています。その結果、収量だけでなく品質管理も徹底されており、肌つや、形の美しさ、焼き上げたときの仕上がりの安定感は、専門店から見ても非常に高いレベルにあります。

今後行方市に期待することは、価格競争ではなく、品質を「世界一」と言われるレベルまで突き詰めてほしいという点です。猛暑による空洞症や病気などの問題に対応できる品種開発や栽培技術を、行政が引き続きバックアップしていくことが重要だと思います。

生産者の皆さんには、これからも「良いサツマイモを作る」という姿勢を大切に続けてほしいと思います。そして、私たちは生産者の皆さんの思いを、しっかりとお客さんに届けていきたいと思っています。



▲ 過去に全国やきいもグランプリで3度の日本一を獲得したこだわりの焼き芋