

<講演レポート> 日本家政学会 第77回大会 ランチョンセミナー これは知らなかった！！いも類の不思議な世界 ～じゃがいもの安全・品質管理と今後の品種活用について～

ケンコーマヨネーズ株式会社(東京本社:東京都杉並区 代表取締役社長:島本 国一、以下「当社」)は、6月1日(日)に日本家政学会第77回大会において、『これは知らなかった！！いも類の不思議な世界』と題したランチョンセミナーを開催しましたので報告いたします。

当社は社会貢献活動の一環として、じゃがいもの理解促進と情報発信にも積極的に取り組んでいます。ランチョンセミナーでは長年取り組んできたじゃがいもの原料管理、品質向上に関する知見について、原材料や素材の研究を行う事業開発本部 研究部員が講演を行いました。

講演会には、大学関係者など約80名の方が参加。様々ないも類の種類や、その成分、活用方法などをクイズ形式で触れながら当社の主要原材料のひとつであるじゃがいもの貯蔵特性や国内品種の現状、調達についてお話ししました。



【講演会の様子】

▼【じゃがいもの貯蔵特性と品質の変動について】

じゃがいもは収穫後の貯蔵期間中にショ糖・果糖・ブドウ糖などの糖分が増加していくことや、特に「男爵」や「さやか」では、収穫後の翌年春から初夏(6月頃)にかけて糖分が高くなる傾向が見られることを説明しました。

さらに、貯蔵末期になると芽が動き始め、呼吸作用が活発になることで糖分が減少する場合もあり、「キタアカリ」「とうや」「メイクイン」などではその動きがより顕著であることも解説しました。これらの糖度や芽の変化は、製品の食感や色調に影響を与えるため、当社ではサラダに適した品種の特定や、貯蔵管理を徹底し、品質管理に努めています。

▼【グリコアルカロイド(ソラニンなど)の安全対策について】

じゃがいもに含まれるグリコアルカロイド(ソラニン・チャコニン)は、芽や緑化した表皮に多く蓄積し、食中毒の原因になる物質であることが知られています。様々なじゃがいもの品種において、発芽や光による緑化がグリコアルカロイド濃度上昇の主な要因であり、内部や部位によって濃度の差が大きいこと、さらに品種間で生成傾向に差があることを説明しました。こうしたリスクに対し、原料段階でのリスク評価と継続的なチェック体制の強化を進め安全管理に努めることが重要だと伝えました。

▼【国内のじゃがいもの品種と今後の病害抵抗性品種の活用について】

種苗管理センターのデータによると、国内におけるじゃがいもの登録品種数は、令和元年には85品種、令和4年には65品種、令和5年には70品種と推移しており、消費者ニーズや用途に応じた品種改良が続けられています。当社で多く使用する「さやか」をはじめ、「ピルカ」「はるか」「アイユタカ」などは、表面の凹凸が少なく皮むきがしやすい点から調理・加工に適した比較的新しい品種です。

近年では、ジャガイモシストセンチュウ(じゃがいもの根に寄生して育ちを悪くする寄生虫)による病害が課題となる中、国内で育成された「さやか」などのシストセンチュウ抵抗性品種の優位性が改めて注目をされており、当社でも積極的に活用するとともに、今後も国内開発品種を大切にしていく方針です。

さらに当社では抵抗性品種の利用拡大に加えて、一般的に流通している男爵以外の品種を推奨するなど農業特性に優れた品種の情報発信にも注力しています。大学関係者には、新しい品種やその特性情報も提供し、持続可能なじゃがいも生産のための啓発活動や普及推進にも取り組んでおります。

当社は今後も主要原材料であるじゃがいもの品種特性と貯蔵に関して、きめ細やかな管理に努めるとともに、病害抵抗性を持つ国内育成品種の積極的な導入を進めてまいります。お客様に安全・安心な商品と安定した品質をお届けできるよう引き続き体制の整備と品質向上に取り組んでまいります。



【国産品種じゃがいもの一部】



【じゃがいものサンプルを希望者に配布する様子】

【日本家政学会 第77回大会 実施概要】

主催者：一般社団法人 日本家政学会
会期：2025年5月30日(金)・31日(土)・6月1日(日)
開催場所：横浜国立大学(所在地:神奈川県横浜市)

《本資料に関するお問い合わせ先》

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報部 広報課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp