

千葉県初開催！「夏のさつまいも博2025」イベントレポート

松本まりかさんと料理研究家 浜内千波さんが 千葉県産さつまいもの魅力を熱く語る！

松本さん「ねっとり感と甘さのバランスが絶妙」とご褒美スイーツを大絶賛！

8月7日（木）～8月10日（日）にかけて幕張メッセ ホール3で開催されている「夏のさつまいも博2025」のステージイベントに、8日、「千葉のさつまいもアンバサダー」を務める松本まりかさんと料理研究家の浜内千波さんが登壇しました。



イベントでは、千葉県のさつまいもの美味しさの秘密を紹介するトークセッションや、千葉県産のさつまいもを使った“ご褒美スイーツ”の試食、参加者に豪華景品が当たる抽選会などが行われました。

「夏のさつまいも博2025」ステージイベント概要

- 開催日 2025年8月8日(金) 13時25分～14時00分
- 会場 「夏のさつまいも博2025」幕張メッセ ホール3 特設ステージ
〒261-8550 千葉市美浜区中瀬2-1
- 内容 千葉のさつまいもの魅力を伝えるトークイベント、“ご褒美スイーツ”の試食、
フォトセッション、抽選会等
- 登壇者 松本まりか、浜内千波（料理研究家）

「歴史を知るとさつまいもをより好きになる」と千葉県産さつまいもの魅力を語る

当日は、千葉のさつまいもアンバサダーである松本まりかさんと料理研究家の浜内千波さんが登壇し、千葉県産のさつまいもの魅力について語りました。松本さんは、千葉県が関東さつまいも栽培発祥の地であることなど、さつまいもの歴史を紹介しながら「千葉県のさつまいもは土づくりからこだわり、貯蔵庫にも力を入れています。完璧な温度で熟成されたさつまいもは本当に美味しいです」とさつまいもの魅力を熱弁。料理研究家の浜内千波さんは、「砂糖を加えなくても、熟成されたさつまいもは素材本来の甘みがあって美味しい」とプロの目線からさつまいもの持つ美容効果や健康効果などを軽快なトークを交えて解説しました。



松本さんも思わず満面の笑み！浜内千波さんも絶賛する新たな“ご褒美スイーツ”



ステージイベントでは、千葉県産のさつまいもを使った、ご褒美スイーツの試食会も行われました。試食会には、なんと松本まりかさん手づくりの冷やし焼き芋も登場。暑い日のドラマ撮影やロケの休憩では、演者のみなさんに大人気で、いつも争奪戦が始まるとのエピソードもご紹介されました。また、試食会ではイタリアの伝統菓子「ビスコッティ」と、日本の「芋けんぴ」の融合により誕生したお菓子、ビスコッティ専門店Binasce(ビナーシェ)の「ビスケッピ」が登場。召し上がった松本さんは「バター風味もあり、香ばしくてとってもおいしいです」とご満悦の様子でした。次に登場したのは、1K good neighbors POTATO&CAFÉの「スイートポテト」。ねっとりとした食感とさつまいもの甘みをしっかりと味わえるこの紅はるかを使用したなめらかな口当たりのスイートポテトで、そのおいしさに松本さんも夢中で召し上っていました。料理研究家の浜内さんも「素材の強さを感じますね」とさつまいもの素材を生かしたスイーツを絶賛。松本さん、浜内さん両者が太鼓判を押す新定番ご褒美スイーツが紹介されました。



イベント終盤には、松本さんのサイン入りカード色紙や千葉県がおすすめするさつまいもスイーツの詰め合わせが当たる抽選会なども行われ、参加者たちで会場は大いに盛り上がりしました。

ステージイベント終了後、松本さんは千葉県ブースを訪れました。お気に入りのご褒美スイーツを探したり、さつまいもの歴史が分かる展示パネルなどを見学し、楽しんでいました。松本さんは来場者に「千葉県のさつまいもにはまだまだ可能性があると思います。ぜひ、みなさんに千葉県のさつまいもを味わってほしいです」と千葉のさつまいもアンバサダーとしてもコメント。より多くの方に千葉のさつまいもの魅力を知ってもらうイベントとなりました。

味わい、学び、魅力発信！千葉県ブースにはチーバくんも登場



イベント期間中、会場内には「ご褒美スイーツ」をコンセプトにした千葉県ブースが登場。ブースには千葉のさつまいもを使ったお菓子・スイーツ45品目が並び、多くの人々で賑わっていました。また、千葉県とさつまいもの歴史や産地を知ることができるパネル展示を見て学ぶ人々の姿も多く見られました。



松本 まりか

東京都出身。2000年デビュー。

多くの舞台やドラマに参加し、2018年にEX系ドラマ「ホリデイルブ」で大きな注目を集めた。主な出演作として、NHK大河ドラマ『どうする家康』（23年）、映画『アイスクリームフィーバー』（23年）、映画「湖の女たち」（24年）など。2024年にはABC・EX系「ミス・ターゲット」、TX系「夫の家庭を壊すまで」2クール連続で主演を務めた。2025年7月よりEX系「奪い愛、真夏」で主演を務める。



浜内 千波

料理研究家。徳島県出身。大阪成蹊女子短期大学栄養学科卒業。『家庭料理をちゃんと伝えたい』という思いで、ファミリークッキングスクールを主宰。

『料理は、もっともっと夢のある楽しいもの』をモットーに各種メディア・講演会に出演、著書多数。

食ビジネス全般においても商品開発・メニュー開発、コンサル業務に携わり、キッチン用品「Chinami」も立ち上げる。

【参考】

千葉県の さつまいも について

千葉県は、江戸時代、八代将軍・徳川吉宗の命を受けた青木昆陽（あおきこんよう）がさつまいもを試作し、栽培方法を広めたことでも知られ、現在も農業産出額全国3位の規模を誇る全国有数のさつまいもの産地です。

成田市、香取市、多古町など県北東部（北総地域など）を中心に栽培されており、北総地域の土壌は関東ローム層と呼ばれる火山灰土壌で水はけが良いため、おいしいさつまいもができると言われています。

千葉県内の主要な産地では、収穫後に貯蔵を行い、おいしさを十分に引き出してから、さつまいもを出荷しています。

出荷は年間を通して行われ、10月から2月に最盛期を迎えます。

■特に美味 ■潤沢期 ■出始め及び終盤

冬		春			夏			秋			冬
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



<主に栽培されている品種>

品種は、ねっとりした食感とスイーツのような濃厚な甘みが特徴の「ベにはるか」や「シルクスイート」、香りが良く、ホクホクした食感と上品な甘みが特徴の「ベニアズマ」などがあります。例えばベにはるかでは、貯蔵期間を設けて順次出荷されています。

☆**ベにはるか** 千葉県の主力品種。糖度が高く、長時間貯蔵することで、濃厚な甘みとねっとりとした食感が味わえます。

☆**シルクスイート** 収穫直後でも甘く、貯蔵するとさらにしっとり。シルクのようになめらかな舌触りが人気です。

☆**ベニアズマ** 繊維質が少なく、ホクホクとした食感と上品な甘さが特長です。

【ちばのさつまいもについてはこちら】 <https://satsumaimo.chibajisan.jp/>

<松本まりか登壇イベントに関するお問い合わせはこちら>

千葉県さつまいもPR事務局（広報代行：フロンティアインターナショナル内）

担当：金尾（080-3579-4886）、原（070-2197-8943）

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

<その他、イベント全般に関するお問い合わせはこちら>

さつまいも博実行委員会広報事務局（株式会社頼人 内）

TEL：03-6555-3480 / mail：press@imohaku.com