



— 10 月 10 日はポテトサラダの日 —

ポテトサラダの「風味の地域性」について研究

地域ごとに風味の差を確認。食事の嗜好性と関連も

8 月 30 日(土)・31 日(日)に開催の日本調理科学会でポスター発表

— キューピー株式会社 —

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）は、グループ会社で惣菜の製造・販売を担うデリア食品株式会社（本社：東京都調布市、代表取締役社長：竹中 成人、以下デリア食品）と共同でポテトサラダの地域性に関する研究を行い、地域ごとに風味に差があることを確認しました。本研究成果について、2025 年 8 月 30 日(土)・31 日(日)に開催された日本調理科学会 2025 年度大会^{※1}にてポスター発表しました。

■本研究の目的

ポテトサラダは、内食・中食・外食のさまざまなシーンで親しまれ、定番サラダとして日本の食卓に定着しています。量販店の惣菜売り場でも代表的な副菜の一つであり、元来は家庭の味として各地域の嗜好性を反映したメニューであると考えられます。本研究では、地域別にポテトサラダの風味の傾向を比較し、各地の食事の嗜好性と関連が見られるか調べました。

■結果の概要

全国 6 つの地域（北海道、東北、首都圏、中部、関西、九州）の量販店で販売されているポテトサラダを分析した結果、地域ごとに風味の傾向に差があることが分かりました。またこれらの違いが、各地域の食文化や嗜好性と部分的に合致する傾向も見られました。

本結果から、各地域固有の食文化の背景にある、気候や歴史、特産物などが、日々の食卓の味を形作り、ポテトサラダにも反映されている可能性が考えられます。今回得られた知見もふまえ、より多くのお客さまに美味しいポテトサラダを届けるための商品開発やメニュー提案に取り組んでいきます。

本研究ではポテトサラダの風味の地域性が明らかになりましたが、ポテトサラダは好みや気分に合わせてもさまざまなアレンジが楽しめます。今年 5 月に WEB 公開した「ポテサラ診断」^{※2}を使えば、簡単な質問に答えるだけで、おすすめのパテサラちゃん^{※3}とレシピが見つかります。キューピーグループでは、10 月 10 日のポテトサラダの日に向け、研究や販促活動を通じてポテトサラダのおいしさ・楽しさを伝えていきます。



※1 一般社団法人 日本調理科学会 2025 年度大会: <https://pub.conf.it.atlas.jp/ja/event/ajscs2025>

※2 ポテサラ診断: <https://potesara-magic.deria-foods.co.jp/potesarashindan>

※3 ポテサラちゃんは、ポテトサラダをもっとおいしく、楽しく食べてもらうためにデリア食品がつくったマスコットで、公式サイトや食育イベントを通じて、ポテサラのアレンジやレシピを伝えています。

ポテサラちゃん公式 Instagram: https://www.instagram.com/deria_potatosalad/



<研究概要>

■試験内容

日本各地で販売されているポテトサラダ計 60 品（各 10 品×6 地域）について、風味の分析を行いました。60 品の平均値を基準（0 点）とし、サンプルごとに分析値と基準との差を「分析データ」としました。地域ごとの分析データの平均値をグラフにしました。

対象地域：北海道、東北、首都圏、中部、関西、九州

サンプル：量販店の惣菜売り場で販売されているポテトサラダを地域ごとに 10 品ずつ、計 60 品を収集

試験方法：各サンプルについて、甘味をデジタル糖度計、塩味・酸味・旨味を味認識装置（味覚センサー）で測定

■結果

分析データを比較すると、ポテトサラダの風味について地域ごとに差が見られました（図の左グラフ）。

また、一般的に知られる各地域の食事の嗜好性について、官公庁等で示されているデータや文献から引用してまとめ（図の右表）※4、ポテトサラダの分析データと比較しました。その結果、各地域の食事の嗜好性とポテトサラダの風味傾向が定性的に合致する部分があることも分かりました。

<分析データを基にしたポテトサラダの風味傾向と食事の嗜好性との関連性>

北海道：全体的に味の強度が強い。食事の嗜好性とも合致する傾向。

東北：酸味が低いのが特徴。調味料主体の味付けで旨味を強めることにより酸味強度が低くなったと推察。

首都圏：塩味・旨味が強い。合わせ調味料の消費が多く、塩味の強い食事の嗜好性と合致する傾向。

中部：旨味・酸味がやや強く、塩味が低い。食塩の消費量は少なくマヨネーズの消費量は多いことが、酸味が強く塩味が低い要因と推察。

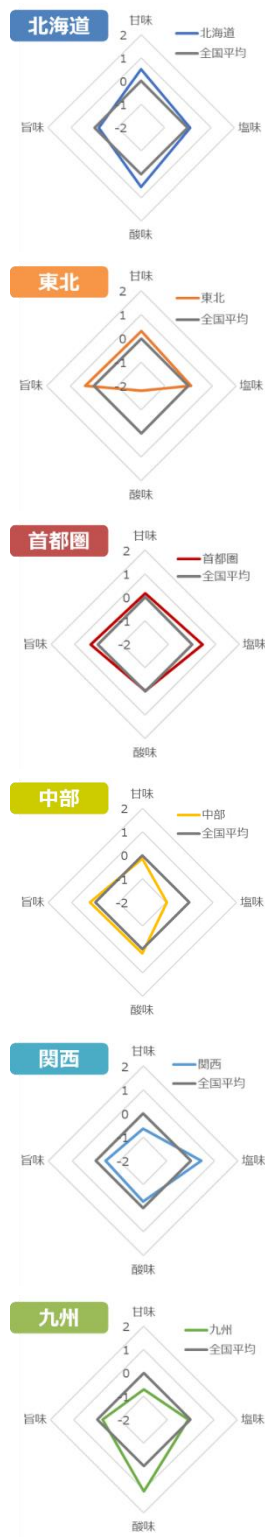
関西：塩味以外は全体的に味の強度が低い。出汁や薄口醤油のやさしい味付けの嗜好性と合致する傾向。

九州：酸味が強く、甘味が低い。甘味が好まれる食事の嗜好性と関連が低い傾向。

※4 官公庁等で示されているデータや文献から引用し、次の 4 つの視点で定性的にまとめました。

①調味料消費量傾向、②①を基にした嗜好性が高い味（甘味：砂糖／塩味：食塩・醤油／旨味：味噌／酸味：酢・マヨネーズ・マヨネーズ風味調味料）、③歴史的背景、④特徴的な郷土料理

引用文献：総務省統計局 家計調査（家計収支編）調査結果（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在地市及び政令指定都市ランキング（2022 年（令和 4 年）～2024 年（令和 6 年）平均）／農林水産省ホームページ「うちの郷土料理」／（一社）日本調理科学会 家庭料理研究委員会 総まとめ報告書



(参考) 北海道エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	どの調味料においても消費量が多い
	嗜好性が高い味	すべての味（特に甘味・塩味）の強度が強い傾向
	歴史的背景	開拓時代、調理の手軽さ重視のため エネルギー摂取も手軽にするため味が濃い傾向
	特徴的な郷土料理	鮭のちゃんちゃん焼き、ザンギ、いもち、ジンギスカン

(参考) 東北エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	砂糖の消費量が少ないが、他の調味料の使用量は多い
	嗜好性が高い味	・塩味・酸味・旨味が強い傾向 ・祝い事の際には甘味・旨味が強い料理が振舞われる傾向
	歴史的背景	・厳しい冬を越えるため保存性の高い料理が発達した ・砂糖はぜいたく品
	特徴的な郷土料理	海産物保存食（ぼうたら、こづゆなど）、 漬物（いぶりがっこ等）、芋煮、きりたんぼ鍋

(参考) 首都圏エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	どの基礎調味料においても使用量は少ないが、 合わせ調味料の消費金額が多い
	嗜好性が高い味	しっかりした味付け料理が多い中、 特に濃口醤油やカツオ出汁を使用した塩味が強い傾向
	歴史的背景	東北エリア同様、保存性を意識した料理が発達した
	特徴的な郷土料理	握りずし、ちゃんこ鍋、もんじゃ焼き

(参考) 中部エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	食塩の使用量は少ないが、 他の調味料の使用量は多く、特に砂糖の消費量が多い
	嗜好性が高い味	味噌やたまり醤油を使用した甘味・旨味が強い傾向
	歴史的背景	大豆主体の調味料が発達した
	特徴的な郷土料理	味噌おでん、かしの引きずり、伊勢うどん、鶏ちゃん

(参考) 関西エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	どの調味料においても消費量が少ない
	嗜好性が高い味	出汁や薄口醤油による素材の風味を生かすやさしい味付けの 傾向
	歴史的背景	商人町で生活が質素なため素材の良さを生かす料理が発達
	特徴的な郷土料理	きつねうどん、明石焼き、おばんざい

(参考) 九州エリアの 食事の嗜好性	調味料消費傾向 (全国平均との比較)	・砂糖の消費量が多い ・塩や酢といった基礎調味料の使用量は少ないが、 醤油やマヨネーズといった調味料の使用量は多い
	嗜好性が高い味	甘口醤油やザラメを使用した甘味や、 あご出汁を使用した旨味が強い傾向
	歴史的背景	海外からの文化が流入したことで、砂糖が容易に手に入っ た。それを使用した調味料作りが行われた
	特徴的な郷土料理	がめ煮、くちぞこの煮込み、にぐい、ちゃんぽん

図 6つの地域におけるポテトサラダの分析結果(左)と食事の嗜好性(右)