



—100 年先も、おいしいポテトサラダを食卓へ—

じゃがいもの新品種「ゆめいころ」で ポテトサラダの加工適性を確認

～10 月 10 日はポテトサラダの日～

9 月 1 日(火)・2 日(水)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、ジャガイモシストセンチュウに抵抗性を持つじゃがいもの新品種「ゆめいころ」について、ポテトサラダへの加工適性の研究を行いました。その結果、「ゆめいころ」が既存品種「男爵芋(以下、男爵)」と同等の適性を有することを確認しました。本研究成果について、2026 年 9 月 1 日(火)・2 日(水)に開催された日本調理科学会 2026 年度大会※¹にてポスター発表しました。



ゆめいころ

■「ジャガイモシストセンチュウ(学名: *Globodera rostochiensis*)」とは

じゃがいもの根に寄生し収穫量を大幅に減少させる病害虫です。農薬が効きにくく、土壤中に長期間残留するため根絶が極めて困難とされています。国産じゃがいもの 80%以上を担う北海道では常にその脅威に晒されており、じゃがいもの持続的な生産・安定供給を揺るがす大きな課題となっています。

■本研究の目的

新品種「ゆめいころ」は、長年親しまれてきた男爵を母に持ち、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を兼ね備えた期待の品種です。本研究では、ゆめいころのポテトサラダへの加工適性(食感、風味等)について、男爵との比較で検証しました。

■結果の概要

ゆめいころは、粘質系のなめらかな食感とマヨネーズとの味なじみの良さが特徴で、食感や風味など男爵と同等のポテトサラダ加工適性を有することが分かりました。本結果から、ゆめいころは安定した品質のポテトサラダを提供できる品種として有用である可能性が示されました。

デリア食品では、今年 2 月に期間・地域限定で、ゆめいころを使用したポテトサラダを発売しました※²。2027 年以降の全国展開を視野に、今後は量産化に向けてポテトサラダ製造現場でのライン適性についても検証を重ねていきます。

キューピーグループは、生産者の皆さまとともに持続可能なじゃがいもの未来を創り、これからもおいしいポテトサラダを食卓へお届けします。

※1 一般社団法人 日本調理科学会 2026 年度大会: <https://pub.conf.it.atlas.jp/ja/event/ajscs2026>

※2 [デリア食品ニュースリリース 2026 No.1](#) 参照

<研究概要>

■試験内容

サンプル:「ゆめいころ」と「男爵(対照)」

両品種とも 2022 年度から 2024 年度産の 3 年分について、貯蔵前(=新じゃが期、10~11 月)と貯蔵後(翌 4~6 月)^{※3}に以下の項目を評価しました。

評価項目: (1)食感評価

貯蔵前・貯蔵後にそれぞれ蒸し芋(蒸したじゃがいも)を作製し、テクスチャーアナライザーを用いてテクスチャー(食感)を測定しました。

(2)香気成分分析

SPME-GC/MS(ガスクロマトグラフ質量分析計)を用いて、蒸し芋の香気成分を測定しました。(2022 年度産の貯蔵後のサンプルのみで実施)

(3)官能評価

両品種でポテトサラダを作製し、ポテトサラダ開発担当者 7 名が風味や食感の特徴を定性的に評価しました。



図 1 評価サンプルの外観

※3 北海道で収穫されたじゃがいもは年間を通じて全国流通するために冷蔵で貯蔵されます。じゃがいもは冷蔵貯蔵するとでんぷんが糖に変化して甘味が増し、食感がやわらかくなります。そのため、品種評価において貯蔵前後の比較を研究として実施しています。(この変化の推移は品種によって異なります)

■結果

(1)食感評価

年度によるバラつきはあるものの、ゆめいころと男爵のテクスチャー(食感)は類似していることが分かりました。貯蔵後は糖化が進み、どちらも貯蔵前に比べて軟らかくなる傾向にありながらも、適度な硬さを維持していることが確認できました。

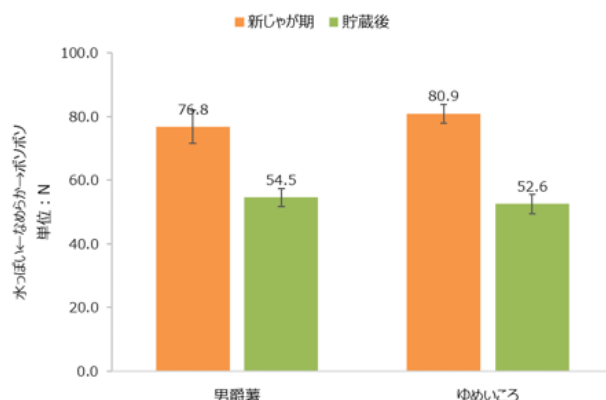


図2 蒸し芋のテクスチャー評価の結果(3年間の平均)

製造から2日後(D+2)の最大荷重測定値(単位:N)。

数字が大きいほど硬く・ボソボソ、小さいほど軟らかく水っぽいポテトサラダの傾向となる。

(2) 香気成分分析

どちらも芋らしい香りは強い一方で、ゆめいころはほのかな甘い香り、男爵は全体的に強い香りと、香りの種類がやや異なる傾向にあることが分かりました。

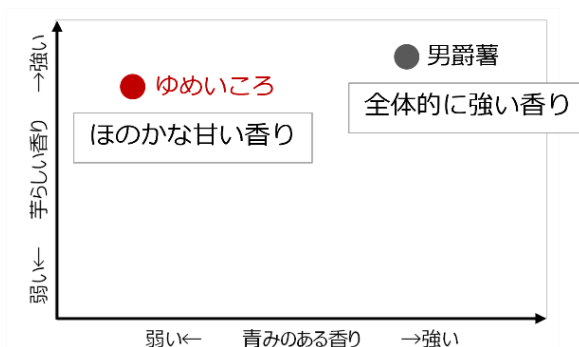


図3 蒸し芋の香気成分分析の結果をもとにした香りのポジショニング

縦軸は「芋らしい香り」に関わる有機硫黄化合物、横軸は「青みがあった香り」に関わる中鎖アルデヒドの強度を示す。

(3) 官能評価

ゆめいころは粘質系のなめらかな食感で、男爵よりも経時的な食感変化が少ない傾向が見られました。また、芋自体の風味が強く感じられる男爵に比べて、ゆめいころはマヨネーズとの味なじみが良く、適度な芋の甘みを感じられる傾向にあることが分かりました。

表1 ポテトサラダの官能評価結果(定性評価)

評価項目	男爵薯	ゆめいころ
芋の食感	・ホクホク食感○ ・経時的な老化によりざらつく△	・なめらかな食感○
芋の風味	・芋らしい香りは強い○	・青くさが少なくほのかに甘い香り○
マヨネーズとの味なじみ	・芋の風味が強く、マヨネーズとの味なじみが弱い△	・マヨネーズとの味なじみが良く、芋由来の適度な甘味を感じる○

キューピーグループは、今年も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魅力や楽しさを伝えていきます。

《参考》

- ・2026年8月5日 デリア食品 ニュースリリース：[「夏の食卓を彩る8月の「ご当地ポテサラ」新商品3品を加え全5品が全国各地で展開中！」](#)
- ・2026年9月1日 デリア食品 ニュースリリース：[「秋の食欲を刺激する！9月の「ご当地ポテサラ」新商品6品を加え、全国各地で展開中！」](#)
- ・ポテサラちゃん^{※4} 公式 Instagram：
https://www.instagram.com/deria_potatosalad/



※4 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す。