

# SWEET POTATO 「サツマイモ」

～甘み抜群！  
干し芋にも焼き芋にも～

JAふじ伊豆管内(静岡県東部地区)では、「サツマイモ」の生産が盛んです。甘藷(かんしょ)とも呼ばれるサツマイモ。読んで字のごとく甘い藷(いも)の意味です。サツマイモは、品種ごとにさまざまな食感で甘みを楽しめ、地区ごとに加工品も生産。実りの秋にいろいろなサツマイモの魅力をおなかいっぱい味わってください。



多くの企業から推される三島甘藷(三島市)

## 地元企業や全国展開の有名洋菓子店ともコラボ

富士山の火山灰と赤土が混ざり合う良質な土壌で育つ三島甘藷。「紅はるか」「紅あすま」「シルクスイート」の3品種を生産しています。土壌の特性を生かし、専用に配合した米ぬかベースの肥料を使用。肥沃な土壌で育つその味は、市場でも高評価を得ています。三島甘藷を通じた食農教育を支援する企業も16社にのぼり、「推される野菜」へと成長。平野部会長は「生産者、JA、企業、消費者で三島甘藷のコミュニティをつくりたい」と強調します。

インターネットでは12月から、ファーマーズマーケット「みしまるかん」では1月から「蔵熟 冷やし焼き芋」を販売します。冷凍はすっきりした甘み、半解凍ではしっとり食感、全解凍はお菓子のスイートポテトのような濃厚な味わいが楽しめます。



三島甘藷部会  
ひらの 平野 光直 部会長(47)



選別作業をする平野部会長



箱根西麓三島野菜の一つ「三島甘藷」



三島甘藷の「蔵熟 冷やし焼き芋」

JAふじ伊豆管内では  
**三島市**  
**御殿場市・小山町**  
**富士宮市**が  
主な**産地**です

## ブランド「干し芋」として定着

御殿場地区の栽培品種は「紅はるか」です。平成28年から本格的に「干し芋」の生産をはじめ「御殿場・小山さつまいも加工品生産組合」が生産から加工までを行っています。収穫後に低温貯蔵し糖度を増したサツマイモは、加工施設で加熱、スライス、天日で干し、黄金色で甘くやわらかい半生タイプ、に仕上がります。

「御殿場地区は富士山からの北風「富士風(ふじおろし)」が吹き、干し芋の甘みを引き出してくれる」と高杉組合長は自信を見せます。今年は12月上旬からの販売に向けて準備を進めています。

同地区では平成30年から焼き芋も販売。今年からは、パッケージを一新し、11月下旬から販売を開始します。冷やしても温めても常温でも、それぞれ違ったおいしさで楽しめます。



御殿場・小山さつまいも  
加工品生産組合  
たかすげ のぼる 高杉 昇 組合長(66)



掘り取りに向け  
つる切り作業をする高杉組合長



御殿場・小山産の「干し芋」

御殿場地区営農課  
営農アドバイザー  
ねがみ しょうじ  
**根上 尚士**

JAふじ伊豆では、地域の特性を発揮して生産振興を図る品目にサツマイモを指定し、生産者と共に生産に取り組んでいます。

主な栽培品種は、口当たりがクリーミーで濃厚な甘さが特長の「紅はるか」、ホクホクした昔ながらの食感の「紅あすま」、しっとり滑らかな「シルクスイート」の3種類。生芋の販売のほか、各地区で特長ある焼き芋や干し芋に加工して販売しています。

## 今年から首都圏市場にも進出

富士宮地区ではサツマイモの生産を拡大していこうと、平成30年に「富士宮さつまいも部会」を結成。農機具を部会で共有するなど生産拡大に努めています。古くから干し芋の産地であった同地区では、干し芋の生産を本格化しています。同部会の小澤さんは今年からJAを通じて首都圏にも「富士山麓干し芋」を出荷します。「紅はるか」を使用し、しっとり甘い半生タイプ、に仕上げています。

ファーマーズマーケット「う宮～な」では、「紅はるか」などを店頭で焼き芋に加工販売し、人気です。小澤さんは「以前から富士宮でも「切り干し」の名前で多くの生産者が干し芋を生産していた。地域の味を残し、全国へ広めていきたい」と意気込みを語ります。「富士山麓干し芋」の販売は11月下旬ごろからを予定しています。



富士宮さつまいも部会  
おざわ しんじ 小澤 慎吾 さん(37)



掘りながら選別する「自動芋掘り機」を活用



「紅はるか」を貯蔵して甘みを増す



今年から首都圏にも出荷する「富士山麓干し芋」

## サツマイモの栄養素「ひとロメモ」

山口 友里さん

サツマイモは芋類の中で唯一甘く、食物繊維に加えてビタミンCが豊富に含まれています。サツマイモのビタミンCはデンプン質に保護されているため、熱に強い特長があります。他の芋類には少ないビタミンEも多く、抗酸化作用のあるビタミンCとEを両方含む優れた抗酸化食品です。

## ここで買えます!

干し芋や焼き芋の販売は11月下旬ごろから、地区により販売開始時期が異なります。ご了承ください。

品種	10月	11月	12月	1月	2月
紅あすま	●	●	●		
シルクスイート		●	●	●	
紅はるか			●	●	●

●インターネット販売「JAタウン」  
https://www.ja-town.com/shop/c/cB3/▶

●三島函南地区  
**みしまるかん** 「蔵熟 冷やし焼き芋」は1月から予定  
三島市谷田235-8 ☎055-955-7787  
営業時間/9:00～16:00 定休日/水曜日(祝日は営業)・年末年始

●御殿場地区  
**ファーマーズ御殿場** 干し芋は12月上旬ごろから、  
焼き芋は11月下旬ごろから  
御殿場市茶葉沢5 ☎0550-81-1831  
営業時間/9:00～18:00 定休日/水曜日・年始

●富士宮地区  
**う宮～な** 富士山麓干し芋は11月下旬ごろから  
富士宮市外神123 ☎0544-59-2022  
営業時間/8:30～16:00 定休日/火曜日(祝日は営業)・年末年始

※その他、当JAファーマーズマーケット・直売所、県東部地域のスーパーマーケットでも販売予定です。  
※生産量が限られます。品切れの場合もあります。ご了承ください。  
※電話注文は受け付けておりません。

## みんなで実践 国消国産 協同の和 JAふじ伊豆旬のトピックス

<h3>花の産地で出荷始まる</h3> <p>園地巡回で順調な生育を確認</p> <p>伊豆太陽地区はカーネーションをはじめ、キンギョソウなど県内を代表する花の産地です。今夏は猛暑が続きましたが生育は順調で、9月中旬から今期の出荷を開始しています。同地区の花は「稲取漁港直売所こらっしえ」「農の駅はればれ」「農の駅ほのぼの」などで販売しています。</p>	<h3>復活! 三嶋大根祭り</h3> <p>たくあん用にダイコンを干す生産者</p> <p>箱根西麓地域でダイコン干しが始まっています。ずらりとダイコンが並ぶ風景は冬の風物詩です。12月16、17日には「三嶋大根祭り」が約10年ぶりに「みしまるかん」で復活します。たくあんの販売のほか、体験型イベントなども行う予定です。</p>	<h3>ミニトマト仕上がり上々</h3> <p>「伊豆の国ミニトマト」初出荷</p> <p>伊豆の国果菜委員会は9月中旬から「伊豆の国ミニトマト」の出荷を始めました。今期は色づきが良く、上々の仕上がり。11月から12月に本格出荷を迎え、来年7月ごろまで出荷が続く見込みです。「農の駅グリーンプラザ伊豆の国」やスーパーなどで販売しています。</p>	<h3>キウイ「レインボーレッド」太鼓判</h3> <p>1枚ずつ丁寧に袋を外す生産者</p> <p>あいら伊豆地区管内の伊東市で、果肉の一部が赤いキウイフルーツ「レインボーレッド」が旬を迎えています。同地区では1つ1つ袋がけを行い、高品質生産に努めています。今期も糖度が高く上々の出来。11月中旬ごろまで「いで湯っこ市場」などで販売しています。</p>	<h3>スタンプラリーで沼津茶消費拡大</h3> <p>スマホで参加 12月15日からは第2弾実施</p> <p>当JAと沼津市は11月19日まで「飲んで当てよう! 沼津茶愛飲運動スタンプラリーキャンペーン」を沼津茶販売店36店舗で行っています。スマホで参加できるデジタルスタンプラリーで、沼津茶を購入し、集めたスタンプ数に応じて豪華賞品が当たります。ぜひご参加ください。</p>	<h3>ドローンで直播水田 収量上々</h3> <p>コンパインを使用して収穫</p> <p>子会社のJA協同サービス(株)は9月29日、同社が5月にドローンで種子糶を直播きたたコシヒカリの稲刈りを実施しました。稲の倒伏やカモによる被害も見られましたが生育、収量は上々です。新米は同社運営の焼肉店「御殿場内処 くら」で提供しています。</p>	<h3>終了間近! 「富士川の銀杏」</h3> <p>今年の出来を確認する生産者</p> <p>富士地区で生産するもちもち食感の「富士川の銀杏」が好評です。11月上旬まで「ふじかわ産直市」や道の駅「富士川楽座」で販売しています。11月19日には富士川支店で開催の農協祭でも販売します。生産者が簡単でおいしい食べ方をご案内します。ぜひご来場ください。</p>	<h3>月に一度の「青年市」が好評!</h3> <p>青壮年部員が店頭で立ち農産物を販売</p> <p>青壮年部富士宮地区本部は、毎月最終土曜日に「う宮～な」店頭で、自らが作った農産物を販売する「青年市」を開いています。9月、10月には「秋の収穫祭」として新米や落花生を豊富に販売し、大好評でした。11月は25日午前8時30分から同市を開きます。※売り切れ次第終了</p>
---	---	---	---	--	---	--	--