

広報
**おみ
たま**
第199号

10月13日は
さつまいもの日



今月の表紙



小岩戸地区でさつまいもの生産と加工販売を行っている鶴田商店3代目の鶴田不二矢さん。収穫したさつまいもを運ぶ様子を昨年に撮影しました。「収穫は天候に左右されます。収穫時期は寒くなる前の9月から10月が最盛期です。」と教えてくれました。

さつまいもの日



10月13日は「さつまいもの日」です。さつまいもを「十三里」と呼ぶことと旬が10月であることから、昭和62年に埼玉県川越市の「川越いも友の会」が制定しました。さつまいもが「十三里」と呼ばれる理由は諸説あります。江戸時代の焼き芋屋の売り文句である「栗(九里)より(四里)うまい十三里(9+4=13)」という説や江戸から十三里離れた川越のさつまいもがとてもおいしかったことから生まれた言葉という説があります。

秋の味覚の代表格、さつまいもが収穫時期を迎えています。

品種や収穫時期によって異なりますが、収穫後に適切な温度と湿度で2~3か月貯蔵することで水分が抜けて甘味が増すため、10月から翌年1月が食べ頃です。

さつまいもを加工したほしいもは、市ふるさと納税の返礼品としても人気を集めています。



起源と名前

原産地は、メキシコ中央部からグアマテラにかけての中南米地域と考えられています。日本には江戸時代に中国から琉球（現在の沖縄県）に入り、薩摩（現在の鹿児島県）を経て全国に広まったことから、「薩摩いも」と呼ばれます。他にも「唐いも」、「琉球いも」、「かんしょ（中国での呼び名）」という別名もあります。

皮には抗酸化作用

食物繊維が豊富で、切り口から出るヤラピンが腸の働きを促し、食物繊維との相乗効果で便秘の改善に効果的です。紫色の皮部には実の部分よりもカルシウムや抗酸化作用の高いアントシアニンが含まれています。

準完全食品

野菜と穀物の栄養素を併せ持つさつまいもは、ビタミンCや食物繊維など多くの栄養成分を含み、たんぱく質や脂質を補えば理想的な食事になることから「準完全食品」と呼ばれています。

秋の味覚



さつまいも



さつまいもは、日光がよく当たる通気性に富んだ乾燥した土を好むことから、痩せた土地が栽培に向いています。苗づくりは3月頃から行い、種いもを土に潜らせて芽が出たら苗床を育てていきます。地面の温度が18℃以上になる5月から6月頃に、畑を耕し、肥料を加え、植え付けの準備を行います。植え付け方法は苗床で育てた苗のつるを切り、切ったつるを畑にさしていきます。収穫時期は植え付けてから4〜5か月が経過した8月から12月頃です。収穫後は適切な温度と湿度で2〜3か月貯蔵して甘味を増やします。食べ頃は10月から翌年1月です。



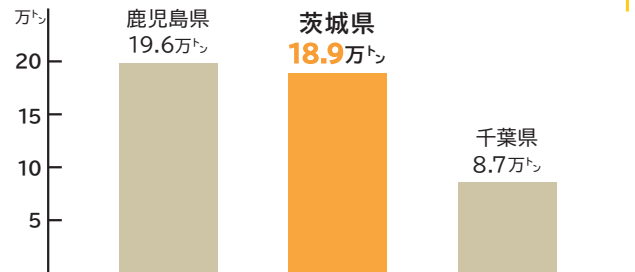
全国シェア9割！ いばらきのほしいも



ほしいもづくりに恵まれた環境

茨城県でのほしいもづくりは、明治時代後期にひたちなか市周辺で始まったとされています。さつまいもを育てる土壌の良さや雨が少なく冬でも長い晴天が続く気候、ミネラルを含んだ潮風など、恵まれた環境と乾燥の工程が向いていたことから、今では茨県の特産品として全国に知られています。

いばらきは さつまいもの大産地



令和3年度産かんしょの都道府県別収穫量 ※出典：農林水産省 HP https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/sakumotu/sakkyou_kome/kansyo/r3/index.html

栽培面積・生産量は全国2位！

茨城県はさつまいもの栽培面積・生産量ともに全国2位を誇り、主に県東部で広く生産されています。収穫されたさつまいもの多くはスーパーなどに並ぶ生食市場販売用で、加工食品用としては特産品であるほしいもや大学いも、やきいもなどになっています。



1. 蒸す

皮の付いたままのさつまいもをやわらかくなるまで蒸す。

2. 熱いうちにむく

さつまいもの皮を熱いうちにむく。皮はアクのある部分を取り除くため厚くむく。

3. 1cm幅に切る

さつまいもが柔らかいうちに繊維に沿って縦に1cm幅に切る。

4. 天日に干す

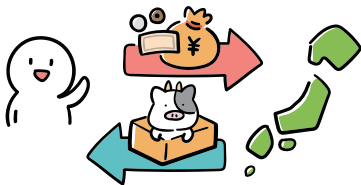
ざるに重ならないように並べ、風通しの良いところで、1週間天日に干す。ざるからはがれるようになったら、裏返して両面を干す。

ふるさと納税
でも好評!

小美玉のほしいも



ふるさと納税って何?

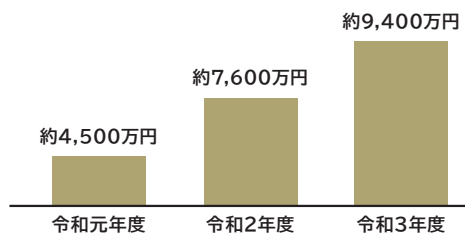


生まれた故郷や応援したい自治体に寄付ができる制度です。手続きをすると、寄付金のうち 2,000円を超える部分については所得税の還付、住民税の控除が受けられます。寄付者自身が寄付金の使い道を指定でき、地域の名産品などの返礼品がもらえる制度です。

ふるさと納税の返礼品として人気です

市のふるさと納税の返礼品は全部で 168 品 (9月27日現在)。お肉などの食品からゴルフ場利用券まで種類も豊富です。そんな返礼品の中でも、小美玉産のさつまいもを使用して作られる「ほしいも」は人気を集め、年々寄付者が増えています。

■市ふるさと納税のほしいも寄付額の推移



VOICE

寄付者の声



紅はるかに ハマってます!

(兵庫県 50代 女性)

ほしいもが大好きで、特に紅はるかにはまっています。おいしいものを生産されている皆さまにはとても感謝しています。

いくらあっても 足りない!

(東京都 40代 男性)

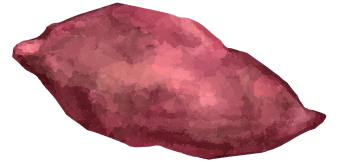
小美玉市に行くといつもほしいもを買って帰ってきます。いくらあっても足りないくらい。これからも美味しいものをたくさん作ってください。応援しています。

ほしいもが大好き!

(千葉県 30代 男性)

一度小美玉市へ行ったことがあります。自然が多く街も整備されていてきれいなところだなという印象を受けました。ほしいもが大好きなので寄付させていただきたく思います!

まいもを食べる



ふるさと納税の返礼品として人気のほしいもは、市内のお店でも購入が可能です。中には、ほしいもの販売だけでなく、いろいろな商品を展開しているお店もあります。そんな、小美玉のお芋さんが味わえる、ふるさと納税返礼品提供事業者のお店を紹介します。



鶴田商店

小美玉市小岩戸196
0299-48-1090
9:30~17:00
定休日なし

詳しくはこちら



また、ほしくなる。ほしいも。

40年以上、ほしいもの製造販売営業を営んでいる「鶴田商店」。販売しているほしいもは、原材料となるさつまいもの生産から加工まで一貫して行っています。さつまいもの品種は人気の「紅はるか」を使用して、濃厚で上品な甘さとしっとり、ねっとり、柔らかい食感を生み出しています。安心の無添加食品で体にもうれしい栄養分が含まれているため、小さなお子さんから大人まで幅広い層から人気を集めています。



店頭で販売されている「べにはるか(平300g)」。

電話で注文してから店舗で購入する人が多く、自社ホームページでは通信販売も展開しています。ホームページをはじめ、ほしいものパッケージや店先の看板、紙袋にあるロゴデザインは3代目の鶴田不二矢さんの義理のお兄さんが手掛けています。



Sweet
potatoes



小美玉のさつ

芋らしく、やさしい甘味も。

「安心」「安全」「美味しい」をモットーにさつまいもをはじめとした野菜の栽培と販売を行う「茜農園」。販売しているほしいもは、安納芋と紅はるかの2種類の品種を使用しています。特に安納芋を使用したほしいもは、試行錯誤を繰り返しながら作り上げた商品です。自然な甘さで人気を博し、リピーターも多く、茨城空港や空のえきそ・ら・らなど市内の直売所でも購入可能です。また、10月から3月の期間限定で安納芋と紅はるかを使用したやさしいもも販売しています。直売所の裏には、さつまいもを味わえる隠れ家のようなレストランの「野菜が笑う台所あかね」と隣にはかき氷屋の「氷屋 あかね」が店舗を構えています。

※「野菜が笑う台所 あかね」は12月をもって閉店。



茜農園直売所

- 📍 小美玉市飯前1376-37
- ☎ 0299-56-4432
- 🕒 9:00~17:00
- 🏠 定休日なし

詳しくはこちら



茜農園代表の川崎洋治さん(右)と息子の紀明さん(左)



安納芋と紅はるかのほしいも以外にも、安納芋を使用した「さつまいもタルト」、ほしいもにチョコレートをかけた「チョコホイ」などオリジナルスイーツも販売しています。

氷屋 あかね

- 📍 茜農園直売所の隣
- ☎ 090-7418-7023
- 🕒 10:00~
シロップがなくなり次第終了
- 🏠 木曜日
※7月から9月の期間限定



息子の紀明さんが7月から9月の期間限定で営業しているかき氷屋。南アルプス八ヶ岳の天然氷を使用し、シロップは手作りです。安納芋のシロップをはじめ、可能な限り「地場産」の食材を使用しています。



店内で購入した商品は配送することも可能です。贈答用にデザインされたギフトBOXには茜農園のキャラクター「あかねちゃん」がプリントされています。