

ほし しいも

— 長年愛される
村の特産品 —

茨城県を代表する冬の味覚「ほしいも」。この時期になれば、当たり前のように店頭に並ぶ、おなじみの一品です。軟らかくて、甘みが深く、癖のない味わいは、ひと口食べると止まらない、後引くおいしさがあります。

「ほしいも」は、「蒸す」「切る」「乾燥する」だけの、シンプルな作業で作られています。しかし、実際は良質な原料イモの生産に始まり、経験と研究を積み重ねて培った高い加工技術により、生産されています。

村の特産品として、しっかりと定着しているほしいもですが、今後も「見た目」「味」「食感」の向上や、ブランド化を視野に入れた加工、衛生面の配慮など、安定した品質・生産に向けた努力は欠かせません。

今号では、ほしいも生産のこれまでと、これからの挑戦について迫ります。



ここは日本一の「ほしいも」生産地



茨城県じゃない!?「ほしいも」の発祥地

東海村をはじめ、ひたちなか市那珂市一帯は、日本一の「ほしいも」生産地です。ほしいもの生産額は90パーセント以上のシェアを占めており、品質も良いため、全国から注目される人気の高い特産品となっています。

しかし、ほしいもの発祥は茨城県ではありません。文政7年から、静岡県で生産が始まったと記録されています。大正9年に、前渡村(現ひたちなか市)村長の大和田熊太郎さんが「甘藷蒸切干製造組合」を設立し、本県での普及に貢献したとされています。その後、生産量が徐々に増え、昭和30年には静岡県を抜き、本県が生産量第1位となりました。



大正～昭和初期の茨城県那珂郡甘藷切干業組合のほしいも広告(ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会提供)

キーワードは「土」「風」「太陽」

ほしいものは、添加物を一切使わない自然食品です。近年、安心・安全な食品への関心の高まりやスイーツの流行に伴い、人気が高まっています。昔ながらのほしいものは、灰

ご紹介いたします! ほしいもの作り方

1 原料イモの選別と洗浄

洗浄機等を使ってサツマイモを洗い、土や砂を取り除く。サツマイモの大きさ、用途(丸干し用など)によって分け、コンテナに入れる。

2 蒸煮(蒸し)

サツマイモの大きさや温度などの条件で、蒸し上がる時間は変わる。でんぷんから麦芽糖の生成を促し、甘みを引き出すためにはじっくりふかすことが重要。

3 皮むき

形を整えながら丁寧に皮をむく。冷めると皮がむきにくくなるため、熱いうちに素早く行う。

4 切る

切断機は、ステンレス線を1センチメートル程度の間隔で張ったもの。蒸し上がったサツマイモは柔らかいため、力を入れずにふわっと持ち、形を崩さないように、細心の注意を払う。



100年 続く 産地ならではの品種

村の代表的な3つの品種。さまざまな種類を食べ比べ、お気に入りの品種を見つけてみてはいかがでしょうか。

ほしもの元祖!

「たまゆたか」

甘み
★★★★☆

ほしもの品種の“元祖”ともいえる存在。昭和35年に“イモの形状が玉のごとく豊満でかつ豊産である”ことから、命名登録されました。一口食べると止まらない、誰からも好かれる品種です。



ほしもの人気に貢献!

「べにはるか」

甘み
★★★★★

平成19年に、食味や外観が既存品種よりも“はるか”に優れるという意味から、命名登録されました。糖度が高く、製品にすると濃い黄色で、軟らかな食感を実現した品種です。



幻のほしもの!?

「いずみ」

甘み
★★★★☆

昭和初期(1930年代)に茨城県の泉正六が開発したといわれています。生産・加工の難易度が高いことから生産量が少なく、“幻の品種”とも称されます。肉質はべっこう色になり、濃厚な甘みと軟らかな食感が特徴です。



サツマイモの生育に適した土壌

冬場の澄んだ潮風 太陽の恵み

この3つが揃うことで、おいしいほしものができるんだ!

(By イモゾー)

—“美味しいほしもの”を求めて、挑戦は続く

色でやや硬めの肉質の“乾燥イモ”というイメージがありました。中にはるかの登場をきっかけに“ねっとり甘く”、“軟らかく”、“色がきれいなほしもの”が消費者から好評を得ています。

東海村周辺の自然環境も、ほしものをおいしくする理由の一つです。水はけが良い土、冬場の澄んだ潮風、寒い時期の長晴れにより、おいしいほしもの生産地となっています。

生産量1位を保つために…

かつては、生産者の庭先販売が主流でしたが、最近ではネット通販による販売形態も広がっています。消費者の嗜好の変化に対応できるよう

に、生産現場では日々工夫を重ねられ、「高級ほしもの」を売りにする生産者も増えていきます。県内外においても、ほしもの生産が活発になり、ブランド化を目指した動きが各地で見られるようになりました。

茨城県では平成16年に、茨城ほしもの対策協議会(現ひたちなか・東海・那珂ほしもの協議会)で「三ツ星運動」が始まりました。生産履歴の記帳、衛生加工の実践、適正品質表示の3項目を満たす生産者を審査・認定する「ほしもの三ツ星生産者認証制度」を設けて、消費者に信頼される良質なほしもの生産を実践しています。



5 並べる

干し網に、きれいに隙間なく並べる。崩れないように丁寧に広げる。手袋を着用し、衛生面にも配慮を。

6 乾燥

平干しは7〜10日間、丸干しは14〜20日間が目安。干し場は、日当たりや風通しが良い場所が適している。

7 箱詰め、袋詰め

出荷先でのニーズに合わせて、商品のパッケージや重量を分ける。

「ほしいも」生産地であるために

一人ひとりが情熱とプライドをもって取り組んでいます 東海村ほしいも生産組合

「東海村ほしいも生産組合」は、東海村のほしいも生産者で構成され、ほしいもの品質向上や、消費・販路拡大などを図るため、研修・情報交換などを行っています。村内の56軒のほしいも生産者が組合に加入し、これまでのほしいもづくりの伝統を守りながら、村のほしいものブランド化を視野に入れ活動しています。

村を飛び出し、県外へもPR！

村内だけでなく県外各地へPRイベントに赴き、ほしいものPR販売等を行っています。

実際に食べたお客さんからは「おいしい！」「東海村ってほしいも



▲全国ふるさとフェア(神奈川県横浜市)の様子

研修や情報交換の場

「東海村ほしいも生産組合」は、東海村のほしいも生産者で構成され、ほしいもの品質向上や、消費・販路拡大などを図るため、研修・情報交換などを行っています。村内の56軒のほしいも生産者が組合に加入し、これまでのほしいもづくりの伝統を守りながら、村のほしいものブランド化を視野に入れ活動しています。



ほしいも×村

魅力に磨きをかける

ほしいも生産のさらなる発展のために一丸となり活動する「東海村ほしいも生産組合」と、日本一のほしいもを決定する「ほしいも品評会」についてご紹介します。

いもが有名なんだ！」など温かい声をいただき、今後のほしいもづくりの活力へとつなげています。ほしいもになじみのない地域を訪れることで、新たなヒントを得ることができると、積極的なPR活動を大切に行っています。

次の世代へ、伝統を継承する

地元の特産品であるほしいもに興味や愛着を持ってもらうことを目的に、毎年12月頃に、村内の小学生を対象にほしいも講座を開催しています。「ほしいもの作り方がよく分かったよ」「私も作ってみたい」など、子どもたちは熱心に耳を傾けてくれます。これからも、地元の皆さんから愛されるほしいもづくりに努めていきます。



▲ほしいも講座の様子

支える×つなぐ

——生産者の皆さんの声を届けたい

昔から愛されてきたこの地域のほしいもを、これからも盛り上げていきたい。村外のほしいものPRイベントでは、「今年も買いに来たよ！」「去年も買っておいしかったから」そんな声を聞くとこちらも嬉しくなります。

生産者一人ひとりによって作り方やこだわりは異なります。一つひとつ丹精込めて作った伝統の味や思いを村内外の人に知っていただきたい、そんな気持ちをこれからも大切にしたいです。



◀農業政策課の皆さん



農業政策課
主事 渡邊 大地さん

愛され続ける日本一の「ほし



会場に足を運んだ際には、さまざまなほしいもを食べ比べ、ぜひ投票してください。

ほしいも No. 1 決定戦!

ほしいも品評会

ほしいもの最高峰を目指して

生産量全国一を誇る産地として
もなお、より一層の維持・発展を
図るため、ひたちなか・東海・那珂ほ
しいも協議会が主催となり、毎年「ほ
しいも品評会」を開催しています。
「ほしいも品評会」は、ひたちな
か・東海・那珂ほしいも協議会が認
定する「ほしいも三ツ星認定生産
者」から出品され、1次審査を通
した15品の平干しのほしいも「たま
ゆたか」、「べにはるか」、「希少品種」
を3部門に分け審査するものです。
最終審査は、会場にお越しいた
だいた皆さんによる試食・投票に
よって行われ、最も票の多かった
ほしいもから順に金賞、銀賞、銅
賞が決定します。

ピック
アップ!

もらってうれしい♪

ギフト箱ができました!

テーマは「海風」と「太陽」の恵み

“東海村産のほしいもをブランドとして村外に発信したい”と考え、村内共通のオリジナルギフト箱を作成しました。

デザインは、東海村ほしいも生産組合の若手生産者5人と村内在住のデザイナーを中心に、「お菓子を贈るイメージ」をテーマに話し合いを重ね、さまざまなアイデアを出し合いました。太平洋からの海風と太陽をイメージし、まるで洋菓子が入っているかのようなかわいらしいデザインに仕上がりました。

今シーズンから新しい新たなギフト箱に詰められたおいしいほしいもが、皆さんの元に届きますように。



若手生産者の皆さん

第13回「ほしいも品評会」

日時▼投票・本審査・販売…令和2年1月18日(土)午前10時～午後5時 ▼結果発表・試食・販売…1月19日(日)午前10時～午後5時

場所▼ファッションクルーズニューポート ひたちなか(ひたちなか市新光町35)

出展品▼たまゆたか、べにはるかなど(1次審査を通過した15品)

その他▼投票券(スタンプカード)を先着2,000人に配布します(なくなり次第終了)。投票は午後5時まで受け付けます。

問い合わせ▼農業政策課農業振興・農地保全担当 ☎282-1711 内線1222

▼東海村のほしいもについてさらに詳しく知りたい方は…

東海村観光協会ホームページ

<http://tokai-kanko.com/>

東海村観光協会 名産物 検索



—ほしいも生産に携わって約15年。ほしいもだけでなく、サツマイモ、米、ニンジンなど、生産物は多岐にわたります。ほしいもづくりを始め、これからの村の農業を支える若手ホープの一人、柏村さん。I~MOのまつりに向け、サツマイモの出荷の真ただ中、お話を伺いました。



柏村さん自慢のサツマイモ畑の前で撮影

味はもちろん、見た目の良さも楽しんでほしい

きっかけは、思わぬ事態

将来は農業に関する仕事がしたいと漠然とした思いを抱える中、農業を学ぶ学校に進学した。農繁期を迎える4月のある日、農業を営む親族から大げなをしたとの連絡が。「何とかしなければ」という状況から、柏村さんと農業の付き合いが本格的にスタートした。

また、来年も。消費者の声に応えたい。

サツマイモや米の生産を中心に行っていた。ほしいもとの出会いは、買い付けだった。仲介業として、買い付けを行う中で、「少し手を加えることで高値がつかないならば自分も作ってみよう」と、その始まりは単純なものだった。

ゼロからのスタート

ほしいもの作り方はぼんやりと分かっていたが、経験はない。経験どころか、生産に関する建物、機械、道具の何一つ持ち合わせていなかった。今では懐かしくも思えるが、始めた当初は、サツマイモを少しずつまきでふかしていた。知り合いから、道具を安く譲ってもらい、作業できるような建物を直しながら作業場を広げていった。幸いなことに、近所にほしいもを生産する農家があった。相談しながら一つひとつ課題をクリアする日々だった。

農家はいつでも一年生

天気予報とのにらめっこは続く。柏村さんが作るほしいもは、天日干しがメインとなるため、天気の変化には人



柏村 学さん(須和間)

生産は、叔父の家が中心。親族が集まって、わきあいあいと温かな雰囲気の中、作業にいそしんでいます。

一倍気を配る。風が出てきたと思っただけ、一瞬の強風で、大事な商品がほこりまみれになったことも……。うまくいかないこともあるが、「そんな日も、あつていいじゃん」と気持ち切り替えて、次の作業へと取り掛かる。

丁寧に、思いを込めて

味や品質はもちろん、ほしいもを作る上で一番大切にしていることは見た目の美しさ。ふかしたサツマイモは、厚めに皮をむき、でき上がったほしいもは、一枚一枚平らに、隙間なくきれいに箱へ並べる。「お客さんが箱を開けた瞬間、あつと驚くように「がモットー。共に作業する叔母からも「おっとりしているようで、ちゃんと見ている。少しでも気に入らないと必ず指摘される。ちよつと怖いくらい」と。ほしいもを作り始めて約15年。地道に努力を積み重ね、一昨年度より、ほしいも品評会で、2年連続銅賞を受賞するまでに至った。「これまでの努力が認められた気がした。金賞よりも、継続して賞に入ることのほうが大切」と柏村さん。その挑戦は、まだまだ続く。

教えて! あなたの



ほしいも

オススメポイント

“ほしいもの好きなおところはどこですか?” 11月23日に開催された「東海～MOのまつり」の会場で、ほしいもの魅力について突撃インタビューしました! あいにくの雨で足元が不安定な中、快くインタビューに答えてくれた皆さん。ご協力ありがとうございました。



村外から遊びに来た仲良し2人組

川崎 楓さん
佐々木 真未さん
(村外在住)

ほしいも愛好歴 20年

甘い! 温めると
とホクホク♪



健康にもいい! と答えてくれました!

佐藤さん
ファミリー
(村外在住)

ほしいも愛好歴 30年

体に
いいところ★



気付いたときには、ほしいもファンに!

坂本さんご夫婦
(村外在住)

ほしいも愛好歴 50年

丸干しの
やわらかさ!



一日税務署長体験中のお二人にも聞きました!

寺門 莉奈さん
黒川 怜音さん
(村内在住)

ほしいも愛好歴 10年

素直に、
お・い・し・い!



ハリリで答えてくれたすてきなファミリー!

鴨志田さん
ファミリー
(村内在住)

ほしいも愛好歴 60年

べにはるかの
色の美しさ!!



ほしいもたくさん食べて、大きくなってね♪

中村さん親子
(村内在住)

ほしいも愛好歴 20年

温めると
さらに
おいしくなる!

返礼品を伴うふるさと納税がスタートしました

東海村から「ありがとう」の気持ちを贈ります

ほしいもをはじめ、村の特産品がたくさん♪
親戚や知人の皆さんに、ぜひお知らせください!

10月から、「愛着を感じるふるさとへの寄附」や「本村特産品のPR」など、郷土愛の醸成と村の魅力の全国への発信を目的として、本村にふるさと納税をしてくださった村外の方に対し、返礼品(特産物等)をお送りしています。村では、いただいた寄附金を活用して、個性豊かな活力あるまちづくりを目指します。

【問い合わせ】企画経営課政策推進担当(☎282-1711 内線1336)、産業政策課商工担当(内線1270)

【寄附金の使い道は…?】 寄附をしていただいた方の指定を受け、「子育て」「産業観光」「教育・文化スポーツ」「災害対策の充実」「自然環境保全」などの事業に活用します。

【寄附申込は…】 下記のサイトから寄附できます。



さとふる



▶ <https://www.satofull.jp/vill-tokai-ibaraki/>

※返礼品をお届けできる方は国内にお住まいの方(離島、村内在住を除く)のみとなります。