

継ぐ想い つなげる想い

海岸の砂地

内陸部の火山灰土

日照時間の長さ

冬の北西の季節風と浜風

この風土と

先人たちの努力と知恵が

作り出した村の特産品

「干しいも」

今号は「干しいも」を通して

つながる想いに迫ります

Legend of
Tokai Village

“道しるべ” — 100年以上続く文化を守るレジェンドたち —



川崎 卓男 さん

こちらが教えてもらいたいくらい上手に作る若手
「東海村の干しいも作りは安心して任せられる」

祖父から農業を引き継いだ父が干しいも作りを始めました。しかし私は会社員の道へ…。とはいえ、世代交代の波は訪れ、定年を迎えてから農業を始めました。代々受け継いだ畑を、東海村の干しいもを守りたいという気持ちが原動力になったのかもしれませんが。今や、若い世代が着実に育っています。妥協することなく、日本一のブランドを守ってほしいですね。



河野 勝彦 さん
河野商店

悪い時期もいつか良くなると信じて乗り越える
「妥協することなくチャレンジしてほしい」

干しいも作りは、シンプルな工程だからこそ、手のかけ方が出来上がりに大きく影響します。農家によって細かな作業に違いがあるので、一軒一軒味も見た目も違います。そこに良さがありますね。最近は、会社に勤めていた息子が三代目として戻ってきました。自分で決めた道なので、信念を持って突き進み、東海村の干しいも業界をどんどん盛り上げてほしいです。



木名瀬 勝美 さん
木名瀬農園

知識も経験も若手に全て伝えたい
「いつでも頼ってもらいたい」

毎年、干しいもの予約注文の段階で支払いをしてくれるお客さんがいます。信頼してくれているからこそ、期待に応える商品を届けようと気が引き締まります。50年近く作り続けていますが、一度もクレームを受けたことがないのが私の自慢です。良いものを作れば価値が上がります。若い世代には「ここの干しいもが良い!」と言われる商品を作り続けてほしいです。



根本 一成 さん
根本干しいも農園

干しいも作りができるうちは続けていく
「俺の背中を超えていけ」

父の背中を見て知識や経験を受け継いできました。うちの干しいもが食べたいというお客さんの期待に応えるべく、いもに愛情を込め、丁寧に作業することにこだわっています。うれしいことに、息子たちが私と同じ道を歩んでいます。そろそろ次の世代に任せたいと思う気持ちもありますが、畑の管理はまだ負けません。今度は私が背中中で語る番ですね。

お客さんの喜ぶ顔を想って ひと手間加えることにこだわる

父と一緒に干しいもを作っています。昔は父と競う気持ちが強く、アドバイスに反発していた時期もありました。失敗を重ねながらも自分なりのやり方を確立し、知識や経験が増えた今は、お互いを認め合えるようになりましたね。

萩谷 慶太さん
萩谷ぶどう園



祖父と共に農業をしていた叔父が、大けがをしたことがきっかけで農業を始めました。当時は何も分からなかったのですが、周りの人たちが支えてくれたおかげで今があると思っています。近年は、高齢化の影響もあり、周りの農家から畑を託されることが増えています。地域への恩返しのため、東海村の干しいも文化をなくさないために、ここまでつないできた先人たちの想いを継いでいきます。

みんなの期待に 応える覚悟を



柏村 農園
柏村 学さん



干しいも屋はなわ
埴 航青さん

農業をしている両親の大変そうな姿を見ていたので、農業はしたくないという気持ちがありました。一度は会社に就職したものの、実際に農作業をしてみると楽しい。結局、両親と農業をする道を選びました。現在4年目。まだまだ勉強中ですが、どんどん農業が好きになっています。尊敬する父の教えをベースにしつつ、新しい考え方も取り入れ、質の良いものを作って品評会で認められるようにしたいです。

農業がどんどん好きになつていく



自己評価に100点はない 干しいもは人生そのもの

根本 悌至さん



根本 真至さん



偉大な両親の背中を追い続けていたら、干しいもが“人生と切り離せないもの”になりました。尊敬する職人である父のように、いもに愛情を込め丁寧に作業し、自信を持って届けられる干しいもを作り続けることで、東海村の干しいもブランドを盛り上げていきたいです。

切磋琢磨、その先に 品評会の入賞を



株式会社甘美屋
岩崎 裕二郎さん

干しいも作りの難しさは、毎年同じように作っていても同じものができないこと。ただ、手をかけた分だけ成果が出るところが魅力です。良いものを作りたくて、実は品評会で受賞している人を参考に研究を重ねています。いつか私もそこに名を連ねたいですね。



あおぞらファーム
清水 直志さん

上を目指さなきゃ 現状は維持できない

祖父の「後は任せる！」の一言で農業を始めました。当初は収量が上がりず、つらい時期もありましたが、不思議と諦めることは考えませんでした。私は日頃から、自分が責任を持てるものを作り続けるため、現状維持をモットーにしています。現状維持のためには、上を目指す必要がありますからね。



舩井干し芋店
舩井 友也さん



株式会社テルズ
照沼 勝将さん

干しいもづくりは自然との闘いです。特に近年は、異常気象に悩まされることが多いですね。特産地としての地位を守っていくためには、これまでの作り方にこだわり過ぎず、今の気候に合わせたやり方に変える勇気も必要なのかもしれません。

いつか祖父のようになりたい

師匠である祖父は農作物のことを何でも知っている、まさに“百姓”。その技術や想いを受け継ぎたくて、祖父の作業を見ながら必死に学びました。農業は手間を惜しまず、妥協をしないこと。それがこれまで築いてきた信頼をつなぐことになっていると思っています。



これまでの常識を変える



役員 宮本 愛里 さん

株式会社干し芋農園川上

東海村の干しいもが日本一！ “毎年、前年を超えるものを作り続けます”

「また食べたいと思ってもらえるおいしい干しいもを作りたい」と、一年中干しいものことを考え、改良を重ねています。毎年、前年を超えるものを作り続けていかなければならないですね。“目指すは連覇！”。

“ンまい”干しいもが できるまで



第18回「ほしいも品評会」金賞、
「全国ほしいもグランプリ2025」を
受賞した「干し芋農園川上」がポ
イントを解説！

畑を作る 苗を作る

苗を植える

さつまいもを掘る・選別する



春から大切に育ててきたさつまいも。10月になると、どんな出来栄なのか、期待と不安が入り混じる中でさつまいも掘りが始まります。掘ったさつまいもは大きさごとに選別します。

＼干し芋農園川上流ポイント！／

さつまいもを傷付けないよう、一つひとつ丁寧に手作業で行います。

低温で保管する



収穫したばかりのさつまいもは、実は糖化が浅く甘みが少ないです。低温で保管することにより、徐々に糖化が進みます。甘みを蓄えるために重要な工程です。

洗う



熟成したさつまいもを洗います。衛生的なおいしい干しいもを作るためには、傷を付けないよう一本一本丁寧に洗う必要があり、気を遣う工程です。

ふかす



良く洗ったさつまいもをいよいよふかします。「ゆっくり、じっくり」ふかすことが、さつまいもの十分な甘みを引き出す重要なポイントです。

干す



スライスしたさつまいもを干し網に並べます。柔らかいので、型崩れしないよう一枚一枚手作業で並べるのにも、熟練の技が必要です。天日干しは天気との勝負。一瞬たりとも気を抜けません。

作る責任 —干しいも残渣の活用を考える—

光沢のある黄金色の輝き——。丹精込めて作ったおいしい干しいもを皆さんの手元に届けることが生産者の喜びです。

しかし、皮をむく工程で取り除かれた皮や実の処理は、干しいも作りと切り離せない課題です。近年は、その栄養価に着目し、アップサイクルする新たな試みが始まっています。



皮をむく・スライスする

ふかしたての熱いうちに一本一本手作業で皮をむきます。繊維を残さないように厚めにむくのがきれいに仕上げるコツです。皮をむいたさつまいもは、ピアノ線を張った裁断機でスライスします。



＼干し芋農園川上流ポイント！／

干しいもの出来につながる繊細な作業です。ふかし上がったさつまいもの状態を一本一本丁寧に確認しながら作業します。

継ぐ想い つなげる想い

東海村には、100年以上にわたって
受け継がれてきた干しいもがある

保存食から始まり
まるでスイーツのようだと評される
現代に至るまで

つないできた想いは一つ
「東海村の干しいもを守り続ける」

それぞれが自慢の逸品を作り出すため
一つひとつの工程に決して妥協することはない

こだわりの詰まった干しいもは
作り手ごとに、色も、形も、味も違う

でもそれは、決して、バラバラなのではない

いろいろな個性が混ざり合っているから
それで“いい”
個性を尊重し合えれば、それが“いい”

それこそが、東海村の干しいも作りの神髄
未来につないでいきたい姿

世代交代はいつの時代にも訪れる
そこには受け継がれていく想いがある

「先人たちの想いを守る」
「地域のために」
「未来のために」

でもやっぱり「干しいもが好き」
だからこの地で「農業を続けたい」

干しいも作りの想いに触れたあなたは
今、何を想いますか



“もったい ない”が未来を救う — 想いを受け継いだ新たなチャレンジ —

#3 カジュ アルダイニングエビ



Rum・imochiズケーキ



香ばしく栄養価が高い
皮に近い部分を粉末状に
し、ラム酒と合わせてチー
ズケーキに練り込みました。
ラムレーズンから着想を得
たことで生まれた新しい出
会い。大人な味のしつとり
としたチーズケーキを食べ
ながら、資源の再利用や地
域環境を考えてみませんか。

#1 株式会社北茨城肉牛センター



“雨情の里牛”が食べる牛のご飯



牧草や飼料作物に加え、
食品残渣を配合して作る飼
料。原料価格の高騰が課題
となる中、干しいも残渣に
出会いました。栄養豊富な
干しいも残渣を配合した飼
料は、牛がおいしそうに食
べるんです。資源循環、食品
ロス削減に配慮しながら良
い牛を育てていきたいです。

#4 茨城キリスト教学園高等学校 干し芋の残渣削減プロジェクト(HZP)



はしっぽあんこ



「私たちにできることを…」
と、「総合的な探究の時間」
のテーマに取り上げました。
約1年かけて開発した「は
しっぽあんこ」。さつまいも
の甘さとバターのまろやか
さが奏でるハーモニーが絶
妙です。茨城キリスト教学
園の学園祭で初めて販売し、
大きな話題になりました。

#2 茨城大学 干し芋の残渣削減プロジェクト(HZP)



はしっぽ春巻き&スティック



残渣に親しみを込めて
「はしっぽ」と名付けました。
おいしいものを捨てるのは
“もったいない”の精神で
アップサイクル。これまで
にアイスクリームや春巻きなど17の
メニューを考案・製品化し、
イベントで販売しています。
食品ロスの削減に楽しく・美
味しく取り組んでいます。