

"道しるべ"一100年以上続く文化を守るレジェンドたち一



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。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もらいたいですね。



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。



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。



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。





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。







航 青

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なりたいです。



自己評価に100点はない 干しいもは人生そのもの



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。

琢

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。

祖父の「後は任せる!」の一言で農業を始

めました。当初は収量が上がらず、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。



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。

今も、この先も、東海村の干しい も業界を背負っていく──。その根 底にある想いに触れる。



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 なぐことになると思っています。



広報 とうかい 2025年11月10日号 4



東海村の干しいもが日本一に!

"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

畑を作る



「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

苗を作る

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。

スライスしたさつまいもを干し網に並べ



作る責任 一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こ つです。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!

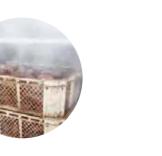
干しいもの出来につながる繊細な作 業です。ふかし上がったさつまいも の状態を一本一本丁寧に確認しなが ら作業します。





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。



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、どんな出来栄えなのか、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! /

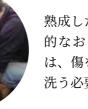
さつまいもを傷付けないよう、一つ ひとつ丁寧に手作業で行います。

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。

7 広報 とうかい 2025年11月10日号 広報 とうかい 2025年11月10日号 6

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 一想いを受け継いだ新たなチャレンジー



たことで生まれた新し 大人な味の ム酒と合 資源の ズンから着想を得 部分 わせてチ キを しっとり や地

皮に近い郊

丰

は

っぽあ

んこ

株式会社北茨城肉牛センター



い牛を育てていきたいです。

ロス削減に配慮しながら良 るんです。資源循環、 食品残渣を配合して作る飼牧草や飼料作物に加え、 しいも残渣を配合した飼 原料価格の高騰が課題 栄養豊富な 食品

"雨情の里牛"が食

1

る

牛のご飯

つ

ぼ春巻き&

ッ



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)



さが奏でるハ しっぽあんこ」。 「私たちにできることを・・・ 「総合的な探究の時間 茨城キリスト 初めて販売 ーモニー のまろやか さつまいも

茨城大学 干し芋の残渣削減プロジェクト(HZP)



食品ロスの削減に楽しく・美 にアイスや春巻きなど17 ゙はしっぽ」と名付け _ _ _ _ | しく取り組んでいます。 ベントで販売しています いしいものを捨てるのは 残渣に親し を考案・製品化 これまで

広報 とうかい 2025年11月10日号 8