



さつまいも部会長の高橋秀明さんは就農年数23年、「今年のさつまいもも良い出来です。たくさん召し上がってください」(写真左)、就農年数10年の玉井春樹さんは「顔の見える関係の産直に魅力とやりがいを感じています。抜群の食感と甘みでおいしいと言ってもらえるようにがんばっています」とメッセージをくださいました。

しつとりとした肉質。 甘味が増してから お届けします!

生産者の思いは一つ。

「組合員の皆さんに『おいしい』と言つてもらえるさつまいもを育てたい」と
取材した多古町旬の味産直センターでは、「べにはるか」を独自ブランド「あまゆう」として育て、お届けしています。



良い苗を弱らせない

しつとりとした食感と、スイーツのような甘さで人気の「べにはるか」を召し上がったことはありますか？

「産直さつまいも（べにはるか）」の产地の一つ、農事組合法人 多古町旬の味産直センター（千葉県香取郡）さつまいも部会のメンバーは14人。2010年、

べにはるかを「あまゆう」の名前で商標登録し、7人の生産者が生産しています。その中の高橋秀明さんと玉井春樹さんに話を聞きました。訪れた11月は収穫でもつとも忙しい時期でした。

「べにはるかは、掘ったばかりのときはホクホクとした食感なのですが、貯蔵庫で60日以上の熟成期間をへることで肉質が変化し、しつとり感があつて甘さが強いさつまいもになります」と高橋さん。

2人は貯蔵施設を持ち、訪れた玉井さんの畑は16ヘクタール（東京ドーム3個分）の広さ。大規模にさつまいもを栽培しています。苗はハウスで育て、露地の畑に植え替え、収穫まで育てます。「苗半作」という言葉があり、苗づくりはとても大事です。健康な苗が順調に畑に根付くとすくすくと育ってくれます。苗を育てるハウスでは、温度と水分をしっかりと管理し、あと大事なのは天候です。苗を畑に植え替えるときは、苗が弱つてしまわないように気を



産直さつまいも（べにはるか）ができるまで

つけています」と玉井さんは話します。

土づくり（2月～4月頃）

さつまいもは、基本的に毎年同じ土で育ちますが、連作すると農作物に被害をもたらす小さな害虫・センチュウが増え、生育障害が起きて収穫量が減ってしまいます。それを回避するため、3年に1回、畑に他の植物を植え肥料として土壤に入れ避けています。

苗づくり・植え付け（3月～6月上旬）

種となるさつまいもをハウスに植えて育てます。苗が育つたら畑できちんと根付くように、良いのを選んで切ります（写真A）。ちゃんと苗を選ぶことと、夕方や曇りの日などに作業することで、苗を弱らせないことが大事です。畑では土を耕し、肥料をまき、かまばこ型の畝にして、マルチを張つてから苗を植えます。

生育期間（4月～10月頃）

露地の畑に植えたら、夏には濃い緑が美しい葉が畑一面にぎっしり（写真B）。9月に葉が枯れてきた

ら、収穫の合図です（C）。

収穫（9月～11月頃）

マルチをひたすら手作業で剥がしていく（写真D）、「ポテカルゴ」という機械で収穫しています（E）。収穫の時期は朝から晩まで収穫しています。さつまいもは寒さに弱いため、霜が降りる前にすべてを収穫します。玉井さんの畑は大規模なため、ベトナムから来た技能実習生も収穫をしていました（F）。

貯蔵（60日以上）

収穫後は土が付いたまま、温度は13～15度、90%の湿度で保った独自の貯蔵庫で熟成させます（写真H）。この熟成期間によって、ベニバナがあるか特有の甘さとしつり感が生まれます。冬の冷たい空気にはさらさないよう、入り口をビニールで覆つて二重にするなど工夫しています。出荷は12月頃から6月頃までの間、出荷時にさつまいもを洗い、乾かします。

「去年よりもおいしいと言つていただけるさつまいもを毎年目指しています。オフシーズンにはさつまいも部会で勉強会を開いたり、収穫後には反省会もあります。皆プライドを持ってさつまいもづくりに励んでいます」と高橋さんは聞かせてくれました。

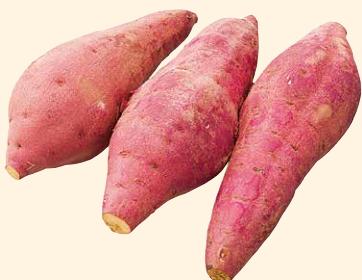
そして、最後におすすめの調理法を尋ねると、玉井さんは次のように教えてくれました。

「おいしく召し上がるには、1時間ほど蒸かすのがおすすめ。さつまいものでんぶんが糖に変化して、甘さが最大限に引き出されます。できれば丸ごと鍋に入れてくださいね」

さつまいものおいしい季節です。召し上がる際には、ぜひ時間をかけて蒸かしてみてください。

今回ご紹介した商品はこちら！

産直 さつまいも（べにはるか）



宅配:3月下旬まで毎週取り扱う予定です

店舗:3月下旬まで
一部店舗を除いて取り扱っています

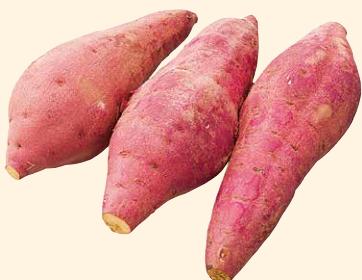
ほかに、常陸野産直センター・霞ヶ浦有機センター・鹿行産直センター・JA新潟かがやき（いもジェンヌ）・房総食料センターからお届けする場合があります。

6ページで、レシピをご紹介

6ページで、
レシピをご紹介

今回ご紹介した商品はこちら！

産直 さつまいも（べにはるか）



宅配:3月下旬まで毎週取り扱う予定です

店舗:3月下旬まで
一部店舗を除いて取り扱っています

ほかに、常陸野産直センター・霞ヶ浦有機センター・鹿行産直センター・JA新潟かがやき（いもジェンヌ）・房総食料センターからお届けする場合があります。

1時間蒸かしてみて

「……雑草や病気を予防し、土の乾燥を防ぐなどの効果がある、畑の畝を覆うシート