

# さつまいもの農業産出額**全国1位**！おいもの**金色**は美味しさの証です！

## “金色いばらき” 特集！

茨城県はさつまいも(かんしょ)の農業産出額が**全国第1位**、栽培面積・生産量でも、**全国第2位**となっています。今回は、茨城県が誇る“さつまいも”や“ほしいも”に関する話題のイベントやお店、グルメ情報などをご紹介します！

### 高品質のさつまいもを、一年を通して安定的に出荷しています！

県内では年間を通して様々な品種のさつまいもが栽培され、品質を保つキュアリング処理や定温・定湿貯蔵によりデンプンを糖化させてから出荷するなど、甘くてしっとりしたさつまいもを一年間ルー形式で安定的に出荷しています。【主な産地】鉾田市・行方市・ひたちなか市・大洗町など。

#### 主な品種



#### ベにはるか

県内で一番多く栽培されている品種。熱を加えたときの糖度が高く、糖質の中でも麦芽糖をたっぷり含んでおり、なめらかな食感と、強い甘さを楽しめます。



#### ベニアズマ

果肉は黄色く粉質で、繊維質が少ないのが特長。蒸しても焼いてもホクホクとした食感と深い味わいを楽しめます。



#### べにまさり

焼き芋にしたときの肉質はやわらかで、しっとりとなめらかな舌ざわり。口にした瞬間にさっぱりとした甘さが広がります。



#### シルクスイート

絹のようななめらかな食感と甘さが特徴。比較的新しい品種で、登場以来、高い人気を博しています。

#### 話題のブランド



#### 紅こがね

品種：ベニアズマ

JAなめがたしおさいのオリジナルブランド。とくに長期貯蔵した「熟成紅こがね」は、焼き芋にすると甘みがさらに増し、冷めてもやわらかで、濃厚な風味を味わえます。



#### 旭甘十郎(あさひかんじゅうろう)

品種：ベにはるか・シルクスイート

JA茨城旭村のオリジナルブランド。定温貯蔵によって1か月以上熟成するため、デンプン質がゆっくりと糖化され、甘く美味しいさつまいもができます。甘くねっとりとした食感が特長です。

### “ほしいも”生産量は**全国No.1**です！

なんと**全国シェア約9割**！その大部分が、太平洋沿岸のひたちなか市、東海村、那珂市で生産されています。冬季の長い晴天、冬季の長い晴天や潮風など、恵まれた環境を生かして作られる“ほしいも”は、なんといっても自然な甘さが特長。

従来の保存食のイメージから現在では、**食物繊維も多く健康的で、手軽で美味しい天然スイーツ**として注目されています。



#### ベにはるか 近年人気の品種

甘さが強く、しっとりやわらかく、色が鮮やかな黄金色が特長の人気品種です。



#### 玉豊(タマユタカ) 最もポピュラーな品種

ほしいもの歴史と共に歩んだスタンダードな品種。昔ながらの定番の味で飽きが来ません。



#### 泉13号 幻の品種

育ちにくく、手間がかかる品種。粘り気が強く、コクのある味なのでファンも多いです。

#### その他にも・・・

#### 玉乙女(たまおとめ)

ほしいもに適した品種。ほしいもにしても色合いがよく、美しい黄色が映えます。繊維が少ないため、食べやすいのが特長です。

#### ほしこがね

皮は赤紫色、中は淡黄色の形が良い品種。しつこくない上品な甘さで万人受けするほしいもです。

#### ほしキラリ

いずみよりも収穫量が多くタマユタカよりも中の色が明るい、ほしいも専用に開発された品種。後味がすっきりしているため食べやすいと評判です。



### 「いばらきのさつまいも」イベント情報

《イオンのさつまいもフェア》 茨城県産のさつまいもをはじめ、焼き芋や干しいもなどの販売。

■期間：10/14(金)～16(日) イオンスタイル南砂(東京)、イオン東雲店(東京)、イオン相模原店(神奈川)



■本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。

茨城県広報事務局(フロンティアインターナショナル内) 担当：東山(070-3266-6497)、五十嵐(080-5475-7972)

TEL 03-5778-4844 FAX 03-5778-6516 E-mail: ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

(リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください)

# 星野リゾート BEB5土浦で「BEB ほしいもフェス」開催中！ 2022年11月20日(日)まで



「居酒屋以上 旅未満」の体験を提供している「星野リゾート BEB5土浦」は、宿泊者を対象にしたユニークなイベント「BEB ほしいもフェス」を2022年11月20日(日)まで開催中です。施設内のパブリックスペースに、ひたちなか市の「ほしいも神社」の分社や、全長1メートルの「ほしいもクッション」でつろげるベッドを設置。分社の境内には、ほしいもの形をした絵馬や「ほしいもみくじ」があります。くじの中には、「大芋」「中芋」「小芋」のいずれかで表現された運勢と、お告げが書かれていて遊び心満載です。「干し芋食べ比べセット」は、10種類の干し芋の中から好きなものを5種類選び、好みのトッピングと組み合わせたり、トースターで温めることにより、様々な味わいや食感を楽しむことができます。



## ◀ 盛れる焼き芋モンブラン 1,200円(税込)

ほっくりした優しい甘さの焼き芋餡を、機械を使って自分で自由にかけて作ることができます。  
※2023年2月4日(土)まで

干し芋食べ比べセット600円、ほしいも絵馬1,000円  
ほしいもみくじ1回300円 ※いずれも税込  
※干し芋セット提供時間 9:00~21:00

星野リゾート BEB5 (ベブファイブ) 土浦  
茨城県土浦市有明町1-30 プレシアトレ土浦3階  
予約問合せ:0570-073-022 (9:30~18:00)  
<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/beb5tsuchiura/>

## 焼き芋専門店「芋やす」でさつまいもスイーツを満喫！



「焼き芋サンド」で話題の焼き芋専門店「芋やす」。土浦市に本店を構え、2021年5月には東京都台東区浅草にて焼き芋専門店芋やす2号店となる浅草店をオープンしています。芋やす本店と浅草店では、店舗でしか味わえないメニューが多数揃っており、焼き芋やおさつチップス、クレームブリュレや干し芋シェイクなど様々なさつまいもスイーツを楽しむことができます。



▲焼き芋専門店 芋やす 浅草店



▲「焼き芋サンド」  
600円(税込)



▲「おさつチップス」  
360円(税込)



▲「焼き芋とバナナと芋蜜」  
580円(税込)



▲「芋蜜生キャラメル」  
700円(税込)

■焼き芋専門店 芋やす 土浦本店  
営業時間:12:00~18:30  
定休日:月曜日  
茨城県土浦市沖新田1番地  
029-846-0240  
■焼き芋専門店 芋やす 浅草店  
営業時間:11:00~18:30  
定休日:月曜日  
東京都台東区浅草2-7-24  
03-5246-3953  
<https://imoyasu.store/>

## 干し芋専門店&カフェ HOSHIIMONO100Café



2021年5月にオープンした株式会社ほしいもの百貨が運営する干し芋専門店&カフェ「HOSHIIMONO100Café(ホシモノヒヤツカフェ)」。

隣接する干し芋工場の直販や厳選セレクトした干し芋、加工品、さつまいも雑貨の販売、干し芋ドリンク、季節限定スイーツ、干し芋とのマリアージュのために特別に焙煎したスペシャルティコーヒーをエスプレッソマシン、ハンドドリッパで提供しています。いち早く「干し芋とコーヒー」の相性に注目。店舗は、隈研吾氏によりデザインされ、干し芋の繊維をイメージした外観が特徴的です。



◀丸干し芋 べにはるか 1,404円(税込)  
手間暇のかかるプレミアムな丸干し芋。濃厚な甘さ、ねっとりとした食感 はまるで生キャラメルのような干し芋。



▲HOSHIIMONO ポタージュ 680円(税込)



▲HOSHIIMONO 丸干しパイ 600円(税込)



▲HOSHIIMONO チーズケーキ 630円(税込)

## 「IBARAKI sense」 さつまいも情報！

《季節限定》BARA cafeにて茨城県が誇るさつまいもスイーツの提供を開始しました。



いばらきそのまんま スイートほてと ~焼き芋クリームのおせ~  
茨城県産シルクスイートをまるごと！お芋本来の甘さと焼き芋クリームの相性◎



いばらき焼き芋ラテ  
ポテトがいつかの焼き芋ペーストを使用した特製ラテ。

《SENSE SHOP おすすめ商品》



さつまいもチップス 照沼(東海村)  
パリパリ食感とさつまいもの甘さが後を引く美味しさで、気が付けばひと袋完食してしまいます。  
200g 502円(税込)

IBARAKI sense (イバラキセンス)  
東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階  
03-5524-0818  
<https://ibaraki-sense.com/> 2/2

HOSHIIMONO100Café  
営業時間:10:00~18:00(LO:17:00) 定休日:火曜日  
茨城県猿島郡境町1459-1 0280-33-3118 <https://www.hoshiimono100ka.com/>