

ほしいも  
が  
できるまで  
スタート!

まずはさつまいも掘り!



**①洗浄**  
加工施設に土・菌類を持ち込まないようにするために、原料のさつまいもを洗浄します。機械を回転させ水をかけながら泥を落とします。



**②蒸す**  
60～90分ほどさつまいもを加熱します。その後15分蒸らします。



**③皮むき**  
蒸しあがったさつまいもは熱いうちに皮をむきます。ほしいも作りで最も時間と手間がかかる工程です。



**⑥選別・梱包**  
丁寧に梱包したら、ほしいもの完成です。



**⑤乾燥**  
乾燥の方法は、ビニールハウスでの天日干しと、ほしいも用に開発された乾燥機を使った乾燥の2種類があります。



**④切る**  
皮をむいたさつまいもは包丁では切りにくいため、「つき台」と呼ばれるピアノ線を木枠に張った裁断機を使いスライスします。

天日干しは風通しの良いところで!

しっかりと皮むきしておくことでも綺麗に仕上がるよ!



ゴール!

伝統の品種

たまゆたか



誰からも好かれる昔ながらの味わい

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。

近年人気の品種

べにはるか



黄金色に輝く美しい色合い

甘さが強く、しっとり柔らかく、色が鮮やかな黄金色です。近年、栽培面積が増えています。焼きいもにしてもおいしいです。

ほしいも



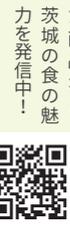
幻の品種

いずみ (いずみ13号)



濃厚な甘みと柔らかな食感

栽培が難しい品種。粘り気が強く、コクのある味なのでファンも多いです。収量がたまゆたかより低いため、生産量が少ない品種です。



茨城の食の魅力を発信中!

おいしい食の宝庫  
茨城の食の魅力を発信!



日本一! 全国シェア9割を誇る  
いばらきの  
ほしいも

全国シェア9割!

全国9割のシェアを誇る茨城の中でも一大産地は、ひたちなか市、東海村、那珂市。生産量が多い理由は、火山灰由来の水はけの良い土壌やミネラルを含んだ潮風、冬季の長い晴天など、ほしいも作りに恵まれた環境が揃っているからです。質の高さにもこだわり、「蒸す」「切る」「乾燥させる」という工程の一つひとつで、熟練のプロが技を發揮。原料はさつまいものみを使用し、砂糖や添加物を一切使用しないので、自然の甘さが楽しめます。



特長

プロの技が冴える、納得のクオリティ

ほしいもは、「蒸す」「切る」「乾燥させる」というシンプルな加工法だからこそ、素材の良さを引き出す、熟練の技が必要です。また、ほしいもに加工されるさつまいもの品種は1つではありません。昔ながらの伝統の品種「たまゆたか」をはじめ、柔らかな食感と黄金色に輝く美しい色合いで近年ほしいもの主流となった「べにはるか」、幻の品種とも称される「いずみ (いずみ13号)」など、それぞれの品種の特徴や、毎年の天候に合わせ、生産者がこだわりを持って大切に生産しています。

ほしいもの  
おもな産地



Check!

三ツ星生産者

ほしいもの生産農家や集荷販売業者、農業関係機関から構成される「ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会」では、消費者に信頼されるほしいもづくりを目指し、「ほしいも三ツ星生産者」認証制度を開始。生産履歴の記帳、衛生加工の実践、適正品質表示の3項目を満たした生産者を審査認定しています。