

プロの技が冴える、 納得のクオリティ ほしいも



**茨城ブランドの普及に
取り組む販売業者たち。**

ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会
の構成員である幸田商店は、「ほしいもを
自社農園で栽培する」とともに「洗う蒸

ほしいも品評会・ほしいも三ツ星生産者に関する問い合わせ先
ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会
【TEL】029-273-0111 【〒】312-0052 ひたちなか市東石川2-10-1
販売に関する問い合わせ先
JA常陸 【TEL】029-274-8511 【〒】312-0011 ひたちなか市中根5994
(株)幸田商店 【TEL】0120-700-113 【〒】311-1207 ひたちなか市烏ヶ台11848

サイズ
目安
JA常陸 150g、300g、2kg、5kg
(株)幸田商店 140g～500g (種類によって異なる)

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★

ほしいも品評会・ほしいも三ツ星生産者に関する問い合わせ先

ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会
【TEL】029-273-0111 【〒】312-0052 ひたちなか市東石川2-10-1

販売に関する問い合わせ先

JA常陸 【TEL】029-274-8511 【〒】312-0011 ひたちなか市中根5994
(株)幸田商店 【TEL】0120-700-113 【〒】311-1207 ひたちなか市烏ヶ台11848

詳しい情報は
Webでチェック



ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会では、ほしいもの品質や知名度の向上、生産者の技術を高めることを目的として「ほしいも品評会」を開催しています。品評会では、来場者が試食を行い、投票して、品種ごとに金賞を決定しています。

**日本一の量と質を誇る、
ほしいもの名産地。**

全国のほしいもの大部分を生産している、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壤やミネラルを含んだ潮風、冬季の長い晴天など、恵まれた環境にあります。質の高さにこだわり、「蒸す」「切る」「乾燥させる」という工程一つひとつで、熟練のプロが技を発揮。原料であるさつまいものみを使用し砂糖や添加物を一切使用していないので、自然の甘さが楽しめ、安心して食べられます。

三ツ星生産者 認定制度を採用。

おすすめ ポイント

- ① 各工程で、熟練のプロが技術を發揮
- ② 独自のほしいも三ツ星生産者認定制度を設置
- ③ 添加物不使用で、さつまいも自然の甘さを引き出しています

① 各工程で、熟練のプロが技術を發揮

② 独自のほしいも三ツ星生産者認定制度を設置

③ 添加物不使用で、さつまいも自然の甘さを引き出しています

す・干す」といった工程で高い技術を発揮しています。

同じく、協議会の構成員であるJA常陸は、農を通じて、真的豊かさ、眞のいきがいを地域の人々とともに創出することを目指し、質の高いほしいものを

集荷・出荷しています。

ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会では、ほしいもの品質や知名度の向上、生産者の技術を高めることを目的として「ほしいも品評会」を開催しています。品評会では、来場者が試食を行い、投票して、品種ごとに金賞を決定しています。

ほしいも日本一を決める ほしいも品評会。

〈ほしいもの種類〉



べにはるか



玉豊 (たまゆたか)



いずみ

〈ほしいもの形状〉



平干し



丸干し

Column なるほど納得！いばらき食材の知恵袋

ほしいもの魅力を学ぶ 「ほしいも学校」。

「ほしいも学校」とは、茨城の名産品ほしいもを分析・研究し、地域、そして日本の未来を拓くプロジェクトです。具体的には、地域コミュニケーションや食育、後継者づくりなど。日本屈指のクリエイターをプロジェクトリーダーに迎え、ほしいも祭を開催したり、校歌を作ったりと、積極的に活動しています。

ほしいもを世界の食べへ！ 「世界ほしいも大会」。



ほしいもの文化・歴史を発信し、ほしいも業界を発展させることを目指して平成28年3月に開催されました。ほしいもにまつわるトークイベントやパネルディスカッション、産地の発表会、生産工場の見学など、ほしいもの魅力を学べるイベントが目白押しでした。

