



旬のサツマイモを味わおう！

JAふじ伊豆のサツマイモがおいしい理由／

JAふじ伊豆の取り組み

細かく丁寧なアドバイスで生産をサポート

消費者の皆さまに安全・安心で高品質なものをお届けするため、JAは営農担当者による畑の巡回や、生育状況・土壌診断結果などに基づいて、生産者の皆さまに生産アドバイスをを行っています。



サツマイモの出来を確認

肥料成分は必要な分だけ

土壌診断でそれぞれの畑にあった肥料の種類や量をアドバイスしています。

一定期間貯蔵して熟成

収穫後は貯蔵庫に入れ、サツマイモのデンプンが糖に変わり甘みが増すまで熟成させています。おいしさに磨きををかけてから出荷・加工しています。



貯蔵の様子

生産者の声

御殿場地区の新しい特産品を目指して干し芋作りが始まり、約10年が経ちました。誰にでも手軽に食べてもらえることを大切に、干し芋を作っています。今年もおいしい干し芋・焼き芋を皆さまにお届けしていきます。多くの方に味わっていただけたらうれしいです。



御殿場・小山さつまいも加工品生産組合 組合長 高杉 昇さん(68)

御殿場市・小山町産 紅はるか

栽培品種は、ねっとりとした食感で濃厚な甘さの「紅はるか」です。主に干し芋や焼き芋に加工して販売しています。御殿場・小山地区は夏を過ぎると夜間の気温がぐっと下がり、サツマイモ自体が甘みを蓄えます。収穫後はJAの貯蔵倉庫で糖度が増すまで追熟させてからサツマイモ専用の施設で加工します。手間と時間をかけて極上の干し芋や焼き芋に仕上げています。



ご自宅用だけでなく贈答用やお土産にも人気

富士山のふとこ育ち「干し芋」

販売場所 ファーマーズ御殿場、当JAファーマーズマーケット・直売所、当JA「冬ギフト」、通販サイト「JAタウン」
参考価格：1袋 540円(税込)
※「JAタウン」では価格が異なります。
※「JAタウン」は11月1日(土)から予約受付開始。

風通しの良い場所で天日干し

天日干しにこだわり、太陽の恵みと富士山からの寒風「富士風」で、甘くて美味しくやわらかな干し芋に仕上げています。



おいしさのひみつ

三島市産 三島甘藷

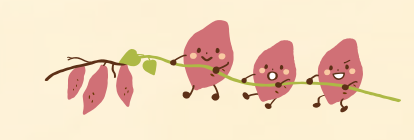


三島甘藷(生芋)

主な品種は、ホクホク系の「紅あずま」、ねっとり系の「紅はるか」、しっとり系の「シルクスイート」の3種類。焼きイモや大学芋の他、天ぷらなどの料理にもおすすめです。

販売場所 みしまるかん、通販サイト「JAタウン」、当JA「冬ギフト」

※写真は「JAタウン」で取り扱っているオリジナル化粧箱入り(2.5Kg)です。



箱根西麓の肥沃な土壌と冷涼な気候を生かして生産され、品質と味の良さは市場からも高く評価されています。繊維質が少なく糖度が高いのが特長で、「三島甘藷」のブランド名で生芋を出荷しています。料理人やパティシエからの呼び声も高く、地元の総菜店や和洋菓子店などには「三島甘藷」を使った商品が並びます。

コラボ商品

みしまるかんで見つける

魅の菓 おふや 三島甘藷の やきいも ふがし
参考価格：580円(税込)



たこまん 大砂丘・三島甘藷クリーム
参考価格：198円(税込)



みしまるかんでは三島甘藷を使ったシフォンケーキやクッキーも販売中!

おかずで食べる

甘藷みしまコロッケ

販売場所 大村精肉店(三島市)他
参考価格：160円(税込)



予告

パンデロール 三島甘藷スイートポテトのっぽ

販売場所 みしまるかん、スーパー、コンビニ他
発売日：令和8年2月1日(日)



その他、さまざまなお店で「三島甘藷」を使った商品を販売しています。お買い物の際に、ぜひ見つけてください。※販売時期や価格は店舗により異なります。 ※入荷状況により、お取り扱いのない日や時間帯がございます。

自慢のサツマイモや新鮮野菜が大集合／“推し芋”を見つけに、ぜひお出かけください。

イベント情報

三島甘藷祭り

日時 令和8年1月11日(日) **会場** みしまるかん(同時開催)三島スカイウォーク・三嶋大社
内容 生芋や焼き芋の販売の他、三島甘藷を使ったスイーツなどを販売。開催時間などの詳細は12月ごろに当JAホームページや公式SNSでご案内します。

フライパンで簡単 とろ～りみたらし大学イモ



point 大学イモには「シルクスイート」や「紅はるか」など、水分量が多く糖度が高いサツマイモがおすすめです。

材料(2人分)

サツマイモ…… 1本(300g)
サラダ油…………… 大さじ2
黒ゴマ…………… お好みで

【みたらしのたれ】

みりん…………… 大さじ2
砂糖…………… 大さじ2
しょうゆ…………… 大さじ2
片栗粉…………… 大さじ1/2
水…………… 60cc

作り方

- ①サツマイモは皮付きのまま乱切りにし、5分ほど水にさらします。
- ②水気を切って耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて500Wの電子レンジで5分ほど加熱します。
- ③中火で熱したフライパンにサラダ油を入れ、②を加えます。表面がカリッとするまで炒めたら一度取り出して、余分な油をふき取ります。
- ④同じフライパンにみたらしのたれの材料を入れて弱めの中火で熱し、とろみがつくまで混ぜながら煮つめます。
- ⑤火を止めてから③を戻し入れて絡め、全体になじんだらお好みで黒ゴマを振りかけて完成。



サツマイモの購入はこちら



みしまるかんでは、定番の紅はるか・紅あずま・シルクスイートの他、珍しい品種に出会えるかも

みしまるかん

📍 三島市谷田235-8
🕒 9:00～16:00
📅 水曜日・年末年始
☎ 055-955-7787

ファーマーズ御殿場

📍 御殿場市茶葉沢5
🕒 8:30～17:00
📅 水曜日・年始
☎ 0550-81-1831

う宮～な

📍 富士宮市外神123
🕒 8:30～16:00
📅 火曜日(祝日は営業)・年末年始
☎ 0544-59-2022

品種別出荷時期の目安(生芋)

	11月	12月	1月	2月
紅あずま	●	●		
シルクスイート	●		●	
紅はるか		●		●

※天候や生育状況により販売時期がずれる場合があります。 ※電話注文・発送・取り置きはお受けできません。

通販をご希望の方はこちら

★通販サイト「JAタウン」
11月末日まで送料負担なし
キャンペーン実施中!



★冬ギフトカタログ
三島甘藷(紅あずま5kg入り)や富士山のふとこ育ち「干し芋」(130g×5袋入り)



広げよう 国消国産 協同の和 ふじ伊豆 旬のトピックス

カーネーション・金魚草出荷開始



カーネーションは全生産者が日持ち認証取得

ねっとり滑らかなサトイモ



とろっと濃厚な口当たり

秋の味覚 柿が旬



「次郎」や「富有」などさまざまな品種を販売

爽やかなレモンを楽しんで



料理や飲み物、スイーツなど幅広く活用

裾野で育まれた風味豊かなそば



限定の地場産そばと秋の天ぷら

生産者自慢の新米味わって



「ごてんばこしひかり」などさまざまな新米が並び

富士自慢のカリフラワー登場



雪のような白さが特長

ギンナン「富士山いちよう娘」が旬



殻を割るとヒスイ色が鮮やか

東伊豆町・河津町は花きの生産が盛んで、今期もカーネーションと金魚草の出荷が始まりました。カーネーションは県内生産量の9割を誇り、しっかりとした茎とボリュームのある花、日持ちの良さが特長です。稲取漁港直売所こらっしえや農の駅ほのぼの売店などで販売中です。

箱根西麓三島野菜の一つ、サトイモが旬を迎えています。火山灰土壌や堆肥などの有機肥料により、えぐみが少なく上品な味わいで、ほどよい粘り気ときめ細やかな肉質が特長です。みしまるかんなどで販売していますので、上品なうまみのサトイモをぜひ味わってください。

伊豆の国市・伊豆市では歯応えの良い「次郎」や柔らかく果汁が多い「富有」、糖度が高く緻密な肉質の渋柿「四ツ溝」など、多種類の柿が栽培されています。農の駅グリーンプラザ伊豆の国や農の駅伊豆で、12月ごろまでさまざまな柿を販売しています。

国内レモン栽培発祥の地とされる熱海市や、伊東市でレモンの出荷時期を迎えました。11月中旬までは、爽やかな香りと酸味が特長のグリーンレモン、その後は黄色く熟しまろやかな酸味が果汁たっぷりのレモンが、6月初旬ごろまで、いで湯こ市場の店頭に並びます。

JA直営の手打ちそば店「五竜庵」では、地場産のあしたか山麓裾野そばが楽しめます。秋限定「秋彩天ざるそば」が人気で、地場産シタケなど6種の天ぷらやなめこおろしなどが付いて、11月24日まで販売しています。11月中旬以降は「秋の新そば」に切り替えて提供します。

ファーマーズ御殿場では、生産者自慢の新米が並んでいます。御殿場市・小山町特産の「ごてんばこしひかり」をはじめ、もちもち食感の「ミルキークイーン」、あっさりしたうま味の「歓喜の風」などさまざまな品種がそろっています。ぜひお気に入りのお米を見つけてみてください。

富士市では、11月後半からカリフラワーの出荷が始まります。「富士の箱入り娘」というブランド名で出荷し、ずっしりと身が締まり、真っ白な輝きとほのかな甘み、コク、シャキシャキ・コリコリとした歯応えの良さが自慢です。4月ごろまでファーマーズマーケットや市内スーパーなどで販売しています。

う宮～なでは、富士宮地区が誇るブランドギンナン「富士山いちよう娘」を今年も販売中です。静岡県の「頂(しずおか食セレクション)」にも認定され、鮮やかなヒスイ色で、もちもちとした食感が味わえます。殻付きで300gと100g入りの袋詰め商品が並びます。