

# まちかどネットワーク



動画でも紹介  
しています

富士山麓は、火山灰がもたらす「黒ボク土」と呼ばれる土壌が広く分布しています。水はけがよく、軽くて柔らかいこの土は、サツマイモ栽培に適していると言われている、市内のあちらこちらでサツマイモが生産されています。

富士美芋は、富士美芋協同組合の組合員が生産するサツマイモのうち、加熱して糖度30度以上になるものを呼び、令和3年からブランド化を進めています。品種は主に紅はるかを使用し、独自の栽培方法により、糖度が高い(甘い)だけでなく、

## 富士美芋とは



甘いだけじゃない"美味しい"サツマイモ

## 富士美芋

濃厚な美味しさも感じることできるサツマイモです。また、干し芋やスイーツなどの加工品にも幅広く利用でき、中でも富士美芋を使用した芋焼酎は「ほんのりライチのようなフルーティーな香りがする芋焼酎」とSNSを中心に話題となり、すぐに完売するなど大きな反響を得ています。

### 富士美芋協同組合

富士美芋の安定供給とブランド化を目的に、令和4年に市内の7軒の農家により、富士美芋協同組合が設立されました。品質のばらつきをなくするため、まず畑の土壌分析を行い、肥料などにより土の養分の統一を図ります。同組合代表理事の長尾真さんは「お客さんに富士美芋という名前がついたものを買えば、どれも甘くおいしいと思ってもらえるように、組合員の畑の土を同じ環境にして、同じ方法で栽培することを徹底しています。また、高い糖度のサツマイモが収穫できる畑は、芋の単価が高くなり、組合員のモチベーションにつながるような仕組みづくりも行っています」と話します。

現在9軒の農家  
が参加していて、  
今年30トン前後  
の生産を見込んで



▲代表理事の長尾真さん

いるそうです。

長尾さんにお勧めの食べ方を聞く

と「やはり焼き芋ですね。富士美芋は食べたときの喉

越しで感じるおいしさが全然違う。温かい状態はもちろん、冷凍でアイス状にしてもおいしいですよ」と笑顔で話してくれました。11月の中頃までは生のサツマイモ、それ以降は干し芋やアイスなどの加工品を販売する予定だそうです。

長尾さんは「現在は組合員の農家さんから直接買えるのですが、今後はネットショップでも販売する予定です。海外への展開も視野に入れていて、多くの人に富士山の麓で生産されるおいしいサツマイモを味わってほしいです。また、こういった商品に活用できるのではないかと考えています。地元企業とも協力し、一緒に地域を盛り上げていきたいと思っています」と今後の展開について語ります。

甘いだけではない全く新しいサツマイモ、富士美芋。食べてみなければ分からない美味しさを体験してみませんか。

### 富士美芋協同組合

ところ／大淵9057-1

問合せ／

090(1032)6952



▲詳しくはこちら



▲焼き芋にすると皮から蜜があふれ出す