

Farmer KOiKE NEWS

vol.01

Ibaraki Ajigaura
Agricultural Magazine

茨城県の海岸沿いで営む干し芋農家のフリーペーパー

TAKE FREE

Farmer
KOiKE
- AJIGAURA -



Dried Sweet Potato

- ☑ Home Grown ☑ No Sugar ☑ Additive-free
- ☑ No Artificial Coloring ☑ Handmade Processing
- ☑ No Pesticides or Chemical Fertilizers Used



阿字ヶ浦の太陽と海風と
100年の伝統が育む、
黄金色の干し芋



太平洋を望む この阿字ヶ浦の地で 江戸時代から続く 農家としての矜持を胸に。



Farmer KOiKE | 小池農園は、茨城県の東側、太平洋に面したひたちなか市阿字ヶ浦の地で四代・約100年に渡って続く干し芋農園です。

周囲には、1.2キロに渡って弧を描くように続く阿字ヶ浦海岸や、敷地一面に咲き広がるネモフィラで有名な国営ひたち海浜公園があります。この美しく豊かな自然環境の中、Farmer KOiKEでは、サツマイモの栽培から収穫、干し芋の加工・製造まで、すべての工程を自園内で行っています。一つ一つ心を込めて手作業でつくるからこそ生まれる透明感、色つや、食感、そして、深くてやさしい風味。

Farmer KOiKE自慢の味を、皆さまにお楽しみいただければ幸いです。



Farmer KOiKE
代表(小池農園 四代目)
ひたちなか・東海・那珂 ほしいも協議会 三ツ星生産者

小池英晃

皆さま、こんにちは。小池農園の小池英晃です。

いつも小池農園をご愛顧いただきまして、まことにありがとうございます。

このたび、より多くの皆さまに私どもの干し芋を楽しんでいただくことを目指し、自社ブランドの再構築に取り組み、新ブランドFarmer KOiKEを立ち上げました。合わせて新たなロゴマークを作成しまして、初めての広報ツールの製作にも取り組み始めました。

今後はより積極的な情報発信に努めながら、これまで以上に品質管理を徹底し、よりいっそう皆さまに愛される干し芋づくりに邁進してまいります。今後ともなにとぞよろしくお願いいたします。

農家として200年、
干し芋農園として100年。
阿字ヶ浦の自然とともに
歩んできた小池家。



小池家に伝わる最古の資料として、かつての当主・利左衛門が文政13年(1830年)に亡くなった際の香典帳が残っています

ここで、あらためて私どもの歴史についてお伝えしてみようと思います。

小池農園(以下Farmer KOiKE)は、阿字ヶ浦町で四代に渡り約100年続く「干し芋農園」です。私の祖先がこの地で農業を始めた時期を辿るとそれよりさらに古く、少なくとも200年以上前の江戸時代から続く農家となります。

やがて明治期に入り、干し芋の技術が小池吉兵衛氏によってこの地に導入されると、当時の当主、

スタッフ一同、心を込めて誠実に、干し芋づくりに向き合っています。

私の曾祖父に当たる栄吉が干し芋づくりを開始しました。

以降、干し芋農園として二代目・吉十郎と三代目・栄がそれぞれに事業を拡大していき、平成25年(2013年)に私が四代目を承継し、現在に至ります。

ちょうど私が父から事業を継ぐ時期に、区画整理により現在の場所へ圃場と製造場を移転することになり、それを機にあらためて機器類や設備を充実させ、現在の製造環境が整いました。

お陰さまで、毎年全国から私どもの干し芋をお求めいただくお客様に恵まれ、来年は畑の規模もさらに拡大する予定です。評価いただいている干し芋の品質もさらに向上させ、新たな商品開発にも取り組んでいきたいと考えています。

新ブランドFarmer KOiKEは、そういった想いを皆さまにお伝えすることを目的に立ち上げました。

皆さまに愛される 干し芋をつくるための Farmer KOiKEの 3つのこだわり

見た目が美しく、風味のよい干し芋をつくるために、私は次の3つのことにとりわけ気を配っています。

1つめは、サツマイモを育てる土です。Farmer KOiKEがある阿字ヶ浦の黒土は非常に水はけがよく、サツマイモの育成に最適です。そのよい土の状態を保つよう、毎年工夫を重ねています。

2つめは、収穫したサツマイモのでんぷん質を十分に糖化させることです。

干し芋づくりでは、独特の貯蔵方法によってサツマ

イモの糖化を促し、これによってより自然で豊かな甘みを引き出します。厳密な温度管理が求められるデリケートな工程のため、うまく行うために作業期間中は細心の注意を払っています。

そして、3つめは天日に干して十分に乾かすことです。乾かすと固くなるイメージを持つ方もいるかもしれませんが、むしろ乾きが不十分のままだとおいしく弾力のある干し芋にはならないのです。Farmer KOiKEでは、乾燥工程で乾燥機を使用していますが、最終工程ではどの商品も必ず天日干しを行います。よく天日に当てることで、色つやが格段によくなり、太平洋からの海風も手伝って乾燥が進んで風味も加わり、適度な歯ごたえのあるおいしい干し芋が完成します。

干し芋で笑顔を伝えたるために スタッフ全員で 誠実に手作りしています。

現在Farmer KOiKEでは、私の家族や海外からの実習生を含めて11名のスタッフが働いています。大家族のように全員が互いを信頼しあい、皆がおいしい干し芋づくりのために力を注いでいます。黙々と手作業を進める中でも、蒸し上がったサツマイモの状態がよいと作業場のスタッフのモチベーションがぐっと上がります。ナイフで皮をむく手の動きが軽快さを増し、皆の顔に自然と笑顔が浮かびます。

この笑顔と喜びが、干し芋を召し上がる皆さまにもどうか伝わりますように。そう心から願い、Farmer KOiKEでは、今日も誠実に、真摯に、皆さまに愛される干し芋づくりに向き合っています。今後とも変わらぬお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

How to grow & Produce

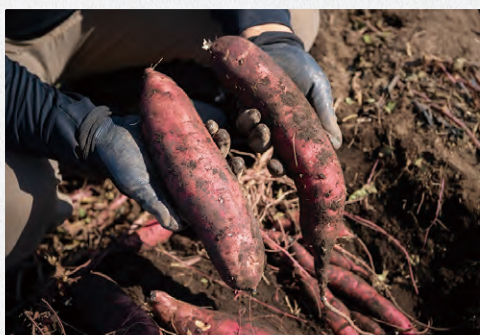
Farmer KOiKEの 干し芋づくり

干し芋づくりは、芋の収穫から製造、包装まですべての工程を手作業で行っています。

1 サツマイモづくり・苗切り～定植

3月～4月、種芋を寝かせて土をかけると、40～50日後に芽がたくさん出てきます。その芽を切って(苗切り)、耕して畝(うね)をつくった畑に苗として定植し、育てていきます。

2



大きく育ったサツマイモを収穫

10月～11月初旬にかけて、育ったサツマイモを堀取機で収穫します。機械が掘り上げたサツマイモを、人の手で芋のつるを取り、コンテナへ入れていきます。

3 特別な貯蔵庫内で甘みを増やす

収穫したサツマイモはすぐに「キュアリング」と呼ばれる貯蔵工程に入ります。貯蔵庫の中で32度に蒸気を上げ72時間置くことで、収穫時についた傷が修復され外皮がなめらかになると同時に、でんぷん質の一部が分解して糖化が進み、甘みが増していきます。

4



甘みと水分を閉じ込め保管

3の後、温度を急速に13度まで下げ、サツマイモを冬眠状態にして保管します。こうすることで、甘みと水分を内部に保持したまま長期に渡って保管することができます。さらに糖化を進めたいときには、低温障害にならないぎりぎりの9度くらいまで温度を下げます。この3と4の工程には非常にデリケートな温度管理が求められます。糖化が進まないと、固くてすぐに粉(こ)が出る干し芋になってしまうため、細心の注意を払って管理を行います。

5



蒸し器に入れて、干し芋づくり開始。

サツマイモの糖化が十分に進んだら、きれいに洗って大きさにより分別し、いよいよ干し芋づくりに入ります。コンテナごと蒸し器に入れ、70分から80分間サツマイモをじっくりと蒸かします。

6



熱いうちにナイフで皮剥き

蒸し上がったら、熱いうちにナイフで手早く皮を剥きます。

7



1本ずつ裁断機にかけてスライス

「突き棒」「突き台」と呼ばれるピアノ線を張った裁断機を使い、サツマイモ1本を1秒ほどでスピーディーに断裁します。ちなみに、写真の裁断機は、三代目である父・栄が自ら作成したものです。

8



隙間のないようセイロに並べる

スライスしたサツマイモを1枚ずつセイロに並べます。平干しの間に切甲(切れ端)用など細かいものも並べ、隙間ができないようにします。

9



乾燥機を使った後、天日でじっくり乾燥

セイロを収めたラックごと乾燥機に移動します。Farmer KOiKEでは、平干しは冷風乾燥機に丸2日かけ、丸干しは平干しよりも乾きにくいので、温風乾燥機に16時間かけます。その後必ず天日で2日ほどよく乾かします。天日で干すと干し芋が飴色の輝きを放ち、各段に風味も増します。

10



四代目が1つずつ色と風味を最終チェック

しっかり乾燥させたら、四代目が一枚一枚、色と風味を見て厳しく出来を確認め選別します。長年ご用命くださるお客様も多いので、品質に一切妥協はできません。この姿勢こそが、Farmer KOiKEの最大のこだわりです。

11



おいしい干し芋の完成です!

選別した干し芋を計量して、袋に詰めて完成です!



Farmer KOiKEの干し芋づくりの3つのこだわり

1. 阿字ヶ浦の水はけのよい黒土でサツマイモを育てる
2. 収穫したサツマイモの糖化を十分に促す
3. 必ず天日干しを行い色と風味を深める



Products

茨城県阿字ヶ浦産
干し芋
紅はるか
— 妥協をしないこだわりの品質 —

Farmer KOiKEの干し芋に使用している「紅はるか」は、美しい小金色と、高い糖度、しっとり柔らかな食感が特徴の品種。お子様からご高齢の方までどなたにでも楽しんでいただけます。

- 短期保管：冷蔵庫で30日間
- 長期保管：冷凍庫で約6ヶ月

※お召し上がる時は、冷蔵庫などの冷暗所に移して解凍するのがおすすめです(約12時間前後で解凍できます)。急激に温めると、干し芋の表面が結露し、その水分がカビの原因になる場合がありますのでご注意ください。



自園栽培(認定農業者) 農薬・化学肥料不使用
手づくり加工 無着色 無添加 砂糖不使用



平干し
もっともポピュラーな形状。Farmer KOiKEの平干しは食べ応え十分な大きさです。



丸干し
サツマイモ一本をそのまま干し芋に。より弾力ある食感が楽しめ、根強い人気のある商品です。



スティック
スナック感覚で楽しめる食べきりタイプ。若い方を中心に人気上昇中の商品です。



切甲(切り落とし)
平干しなどの製造過程に出る切れ端です。十分な風味と柔らかさがありお買い得。

Column

ダイエットや
筋力トレーニングに
利用される方も



干し芋には、ビタミンやミネラルが豊富に含まれています。たとえば腸の動きを活発にする食物繊維、むくみを解消するカリウム、貧血を予防する鉄分、美肌を促すビタミンC、たんぱく質から筋肉がつくられるのを助けるビタミンB6など。血糖値の上昇を緩やかにする低GI食品のため、ダイエットにも効果的です(ただし、カロリーは高めですので食べすぎには注意してください!)。

干し芋の栄養価	100gあたり	1日の摂取量目安
食物繊維	5.9g	20g
カリウム	980mg	2500mg
カルシウム	53mg	800mg
マグネシウム	45mg	340mg
鉄分	2.1mg	7.5mg
ビタミンC	9mg	100mg
ビタミンB6	0.41mg	1.4mg

抜粋：日本食品標準成分表2015年版(七訂)

Customer's Voice

毎年干し芋を欠かさずご注文くださるお客様の中から、代表して4名の方にご登場いただき、Farmer KOiKEの干し芋の魅了について語っていただきました。

ときどき焙ったり揚げたりしながら、
冬の間中楽しんでます

阿字ヶ浦が地元なので、子どものころから干し芋をおやつ代わりに育ちました。Farmer KOiKEさんの干し芋は、味はもちろん、色と形も本当にきれいでそられます。とくに丸棒(丸干し)が大好きです。ときどき丸棒を焙ったり、スティックを揚げてみたりしながら、冬の間中味わっています。



理学療法士
鈴木歩美さん

甘い干し芋と深入りコーヒーの
無限ループにはまっています

以前は、白っぽいものや黒っぽいものが干し芋だと思っていたので、Farmer KOiKEさんの黄金色の甘く柔らかな干し芋は衝撃的でした。干し芋には深入りのコーヒーが合うと思います。私はそこに少しエチオピアやグアテマラの酸味系をブレンドしたコーヒーを淹れて、よく干し芋とコーヒーの無限ループにはまっています。



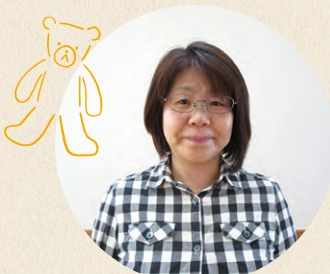
コーヒー焙煎店・コーヒースタンド勤務
朝倉遙奈さん

甘さも、歯ごたえも、色も、風味も
Farmer KOiKEが最高!

多くの農家さんの干し芋をいろいろと食べましたが、Farmer KOiKEさんの干し芋は、甘さも歯ごたえも色も風味も抜群です。社長が厳しい目で管理しているのがよくわかります。ジムの女性たちにも大人気でダイエットにもオススメです!



日本ボディビル連盟 公認一級指導員
38代ミスター茨城
白土清実さん



保育園園長
阿久澤美紀さん

安全安心な優しい味のおやつとして
子供たちにも大人気です

毎冬、私の勤務する群馬県内の保育園と、系列の東京都内の保育園の4園で切甲を注文し、子供たちの15時のおやつとして提供しています。甘くて柔らかく、お芋の味が凝縮されていて、子供たちにも大人気です。添加物もなく安全安心ですし、適度な歯ごたえが咀嚼力の向上にも役立ちます。

Sightseeing Spots in AJIGAURA

Farmer KOiKEから近い阿字ヶ浦の観光スポット



ほしいも神社(堀出神社)

2019年11月に完成した阿字ヶ浦の新名所「ほしいも神社」。ご利益は干し芋にかけて、「ほしいものがすべて手に入る」。

ひたちなか市阿字ヶ浦町178



阿字ヶ浦海水浴場

約1.2キロの砂浜を有する阿字ヶ浦海岸は、県内有数の海水浴場。夏季には県内外からの海水浴客で賑わいます。

ひたちなか市阿字ヶ浦町



酒列磯前神社

西暦856年・平安時代に創建された神社。樹木が生い茂る神々しい雰囲気、参道と海を目前に望む鳥居は一見の価値あり。

ひたちなか市磯崎町4607-2



Access

お気軽にお立ち寄り下さい!

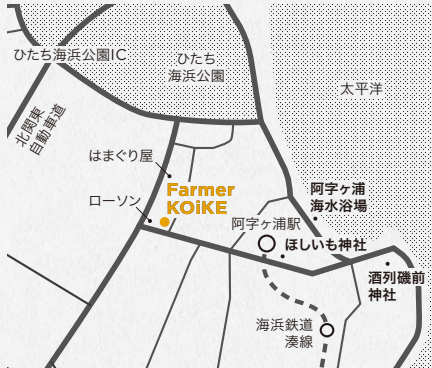
[直売所]
茨城県ひたちなか市阿字ヶ浦町860
営業時間:12月~3月末 9:00→16:00
休業日:年末年始・日曜日

[通信販売のご注文]
Tel/Fax. **029-265-9010**
受付時間:9:00→18:00(月~金)
Web: www.farmer-koike.com

Instagram: @farmer_koike



Google Map



海浜鉄道湊線「阿字ヶ浦駅」から徒歩10分