



いばらきデザインセレクション2024  
製品・工芸部門に選定されました!



## いばらきデザイン セレクションとは

茨城県の地域や産業を元気にする優れたデザインの選定を通じて、茨城県の地域イメージを高め、産業振興につなげていく取り組みです。

## デザインコンセプト

屋号である「**苗**」の文字をベースに、「土」と「芋」の文字を重ね、さつまいもの葉を絵柄とし、自然との共存をあしらいました。当社が大切にしているものが詰まっています。



プレスして焼く製法に由来します。  
(加工製造方法特許取得)  
プレミアムな「ほし(スター)いも」を使用したお菓子。煎餅、けんぴ、チップスに属さない新たなスターをめざします。

商標登録取得

## 独創性、新規性に富んだ製法

「ふれすた」は、現在人気のある紅はるかのベタベタした触感や保存期間を改善した、全国で唯一の畑農場が製造する圧力焼き(プレスロール)で、スライスしたほしいもを100度を超える鉄板で数分間挟み込む、新規性に富んだ製法で生み出されました。

加工製造方法特許取得



硬派なほしいも

油・添加物  
不使用

## 素材はシンプル、味は本物

ふれすたの原料はさつまいもだけ。砂糖や油、添加物は一切使っておりません。さつまいもは当農場で栽培した「紅はるか」を100%使用しています。強い甘みと、サクサクした後味が特長です!食感は、パリパリでサクサク、小さなお子様にも安心かつ楽しんで食べていただける商品です。

## 茨城にて土づくりから、 地域の振興と持続性を考え、 世代を繋ぎ、ふれすたへと続く物語

父の正(あかつしょう)は、昭和の初期に旧村松村(現在の東海村)に入植し、山林を開拓して、農業を始めました。戦前より開墾した畑で苗木を栽培するようになり、北海道から鹿児島まで、全国各地から注文が入りました。屋号の**苗**が生まれたのはこの頃です。一方で、良質な土は苗木の根に付いて出て行ってしまいます。そこで父は酪農を始め、堆肥をつくり、こつこつと土づくりに励みました。

戦後、茨城県が推奨したことが契機となり、畑農場もさつまいも栽培とほしいも製造へと舵を切りました。土づくりと苗づくりに対する父の探求心はここでも発揮されました。地域の農家が競い合い、今日では茨城県のほしいも生産量は全国一です。ほしいも生産量の実に9割を占めます。その大半が、ひたちなか市や東海村周辺で生産されています。

その父の影響を受け、私も土づくりと苗へのこだわりは人一倍です。試行錯誤を重ね、土壌燻蒸材を使用しないで、発酵させた竹パウダーや納豆菌など微生物による微生物による土づくりをしています。この手法を取り入れてから、さつまいもの甘みや旨みが増えています。

## 機能面と安全性を考慮した一貫生産

さつまいもの苗づくり、畑の手入れから栽培、そしてほしいもの加工まで、自社での一貫生産。保存料や甘味料などを一切使わず、さつまいもだけでできているから、自家用でもご贈答用でも安心してお求めいただけます。これまでなかった新しいほしいもの世界を、どうぞ楽しんでください。ほしいもの産地では、ほしいもをただ食べるだけでなく、焼いたり、炒めたり...、様々な食べ方をします。そんな中で、ふれすたのアイデアが生まれました。

日本一の『ほしいも』の産地である茨城から、これからも、『ほしいも』の新たな可能性を探り、その魅力を発信し続けます!

ほしいもの生産、全国ナンバー1の茨城県からお届け

## あかつ 畑ほしいも直売所

〒319-1115 茨城県那珂郡東海村船場680-6  
TEL & FAX 029-282-8844  
E-mail makutsu88@yahoo.co.jp

