

# 千葉市のさつまいものこと 知っているかな？

## のうか 農家さんへのインタビュー

篠崎 文利さん (千葉市若葉区小間子町)



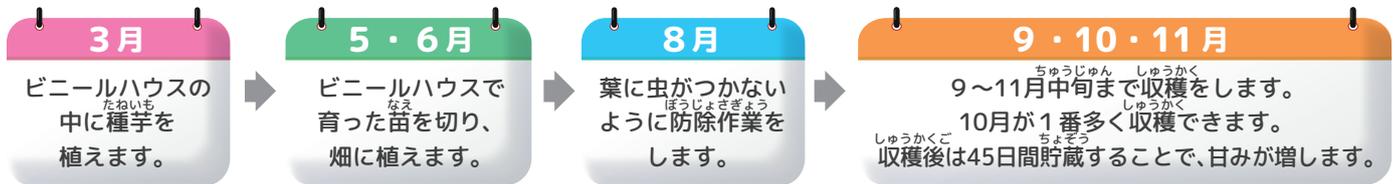
作成協力：淑徳大学  
池田・奥・葉山・若杉



さつまいもを作るのはとても大変ですが、おいしいさつまいもが収穫できて、みなさんが食べてくれるとうれしいです！



### Q1 さつまいもが育つまでを教えてください。



### さつまいもの収穫



つる刈り機



さつまいものつる



出荷前かごに詰めたさつまいも

つるをつる刈り機で刈り、細かいものはさみで刈る

機械でほり起こし、手作業で収穫する

ベルトコンベアー式の洗い機でさつまいもを洗う

さつまいもを乾かしてサイズごとに分けてかごに詰める

市場や直売所へ出荷

### Q2 さつまいもの品種はどのようなものがありますか。

**紅はるか**：ねっとり甘い、焼きいもや干しいもにも向いている

**紅あずま**：ホクホクしている

**シルクスイート**：なめらかな舌ざわり

品種によって  
ちがうだね



### Q3 おいしいさつまいもを作るために、 どのような工夫をしていますか。

土に入れる肥料の配合を工夫しています。また、葉が虫に食べられるとさつまいもが良く育たないので、葉に虫がつかないように防除作業をします。



### Q4 作られたさつまいもはどのように消費者の手元に届きますか。

市場や直売所、スーパーなどに出荷します。市場用はサイズごとに箱に詰め、見栄えを良くして出荷します。みなさんがスーパーなどで目にしている物です。直売所用は、箱ではなく袋詰めでお届けします。