



2月8日は「べにはるかの日」!

“サツマイモの聖地”千葉で

今、食べるべき芋スイーツをご紹介します!

千葉県は、江戸中期に徳川吉宗の命を受けた青木昆陽が、

「サツマイモ」づくりに成功した地で、

現在も全国屈指の生産量を誇る“サツマイモの聖地”!

そんな千葉のサツマイモは冬の今が一番美味しい旬を迎えます。

中でも北総エリアの香取市と成田市は、

サツマイモをふんだんに使った絶品スイーツの宝庫!

今が旬の芋スイーツを味わい尽くしてみませんか。



門前町成田の芋スイーツでほっこり 「ななかふえこぐま」



成田山表参道に佇む和モダンカフェ

JRや京成の成田駅から新勝寺に向かって徒歩約10分のところにある「ななかふえこぐま」は、2023(令和5)年8月にオープンしたサツマイモスイーツがメインの“和風モダン”カフェ。店内は、温もりある木の素材と和傘や扇子が目を引く、落ち着いた空間になっており、サツマイモスイーツ・和スイーツ・和ドリンクなど、「和」を感じさせるこだわりのメニューを味わうことができる、新勝寺への参拝帰りなどの休憩にぴったりのスポットです。

そんな店内では是非体験してほしいのが、「自分で点てる抹茶」。旨みが濃厚で、後味も良い抹茶を自分で点てる体験は格別で、サツマイモスイーツの味わいをさらに引き立ててくれます。

地元産サツマイモを使用した絶品スイーツ

看板メニューは地元で採れたサツマイモを使用した焼き芋スイーツ！お店のある成田市やお隣の香取市で採れたシルクスイートやべにはるかを使用し、店内でじっくりと丁寧に焼き上げた「焼き芋」は、ひと口頬張ると甘さが口いっぱいに広がって、幸せな気持ちになります。店内で食べることができる「どら焼きいも」は、モンブランとどら焼きを組み合わせた、まさに“新感覚”な人気スイーツ。サツマイモの濃厚な甘さとクリームの絶妙なバランスが特長で、セットでお得に楽しめる抹茶との相性も抜群です♪店内でゆっくりと味わうのはもちろん、テイクアウトメニューで食べ歩きも◎。ここでしか味わえない焼き芋スイーツをぜひ！



▲(左から)「焼き芋」、「どら焼きいも」

所在地：成田市上町497-3 / HP：<https://nanacafe.nanajapan-77.com/>

インパクト抜群の焼き芋チップス 「SHARE's Kitchen」



▲(左から)「焼き芋チップス」、「焼き芋あめ」

芋スイーツ片手に“成田さんぼ”

千葉県産の新鮮な野菜や果物にこだわった多彩なメニューが揃う「SHARE's Kitchen」。ここでは、サツマイモのほか、落花生やいちごなどの素材の味を活かしたスイーツも楽しめます。特に人気なのが、食べ歩きにぴったりな「焼き芋チップス」。甘くて香ばしい焼き芋を薄くスライスし、カリッと仕上げた一品で、カップから溢れんばかりに盛り付けられたボリューム感はSNS映えすること間違いありません。ほかにも、千葉県産べにはるかなどを使用し、外はカリカリ、中はしっとりな食感とサツマイモの甘みが絶妙な「焼き芋あめ」など、ワンハンドスイーツが豊富です。“成田さんぼ”のおともにもいかがでしょうか。

所在地：成田市本町355 (成田山門前店) / Instagram：<https://www.instagram.com/shareskitchennarita/>

江戸の飢饉を救ったサツマイモと青木昆陽の偉業

江戸時代、たびたび全国を襲った飢饉から人々を救う農作物として注目されたのが甘藷(サツマイモ)でした。八代将軍吉宗の命で、蘭学者青木昆陽(あおきこんよう)が、現在の千葉市幕張などで、試験栽培を行い、数年をかけた成功。その後、全国に広がり、多くの人々を救ったといえます。そんな昆陽の偉業をたたえ、幕張の地に創建されたのが、昆陽神社(別名「芋神さま」)です。また、神社の隣には当時の試作地が史跡として遺されており、昆陽の偉業を今に伝えています。



▲昆陽神社(左)、青木昆陽肖像画(右上)、青木昆陽甘藷試作地(右下)

歴史ある建物で味わう贅沢生絞りモンブラン 「VMG CAFE」



江戸から続く商家町の賑わいを感じるカフェ

“江戸優り”とも謳われ、繁栄した商家町の面影を色濃く残す香取市佐原。小野川に架かる忠敬橋の袂にある「VMG CAFE（ブイエムジーカフェ）」は、このまちの雰囲気を行くまで味わうことのできる特別なカフェです。1855（安政2）年に建てられた県指定文化財の建物を再生させた店内は、かつて使用されていた金庫や箱階段がそのまま残されており、江戸時代の営みを感じさせる独特の空間を演出しています。風になびく柳と小野川の流れを眺められる特等席で楽しむティータイムは、贅沢の一言です！

香取市産べにはるかの生絞りモンブラン

こちらでいただける自家製の「さつまいもモンブラン」は、香取市産のべにはるか(※)を使用した人気の逸品。

べにはるかの特徴である濃厚な甘みを最大限に引き出したモンブランクリームは、注文が入ってからお客様の目の前で丁寧に絞り出されます。クリームの下には、香ばしく焼き上げたサクサクのパイ生地と、サツマイモの甘みと絶妙に調和するなめらかな生クリームが層を成しており、一口ごとに異なる食感と風味が広がります。

地元の恵みを活かしたスペシャルなモンブランとともに、このまちの情緒を感じながら、寛ぎのひとつときを過ごしてみてもは。

(※サツマイモの種類は季節に応じて変わります。)



所在地：香取市佐原イ1720 GEISHO棟 / HP：<https://www.nipponia-sawara.jp/cafe/>

サツマイモの名産地 香取の焼き芋ブリュレ 「いっぷく堂」



“サツマイモのプロ”のテイクアウトカフェ

生産から加工、販売までを手がける、まさに“サツマイモのプロフェッショナル”「いっぷく堂」が運営するテイクアウトカフェは、焼き芋やケーキ、パフェなど、多彩なサツマイモスイーツを取り揃えています。

なかでも、見た目のインパクトから、お店の公式SNSでも話題になっている「焼き芋ブリュレ」は、香取市産べにはるかをブリュレに仕立て、バニラアイスと“いもみつ”、おいもチップをトッピングした食べ応え抜群なメニュー。香り豊かで甘みたっぷりのブリュレは、サツマイモの魅力を余すところなく引き出されており、旬なイマが食べ頃です！

所在地：香取市本矢作67-3 / HP：<https://ippuku-do.jp/>

“サツマイモのまち”かとり

香取市は、火山灰土壌である関東ローム層の畑作地が広がるサツマイモ栽培の適地。特に、栗源地区は、開拓者が切り開いた「開墾地」が多く、やせた土地でも育つサツマイモの栽培が盛んに行われてきました。そんな栗源地区で、毎年11月に行われる「栗源のふるさとイモ祭」では、焼き芋の無料配布や芋掘り体験などが楽しめます。なかでも栗源産のサツマイモをもみ殻の山でじっくりと焼き上げる様は迫力満点！

また、サツマイモの品種名を冠した「道の駅くりもと 紅小町の郷」では、地元で採れたサツマイモが購入可能です。香取市に訪れた際には、お土産探しに立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



▲たくさんのもみ殻の山でサツマイモを焼いている様子

千葉のサツマイモの現在地とこれから 株式会社芝山農園 代表取締役 篠塚 佳典 氏

国内有数のサツマイモ産地千葉県。中でもサツマイモ生産の盛んな香取市で、サツマイモを育てながら、日本の農業の発展に尽力する芝山農園の代表取締役・篠塚佳典さんに、千葉のサツマイモの現在と未来について伺いました。



<プロフィール> 篠塚 佳典 (しのつか よしのり)

香取市出身。300年以上続く屋号「芝山」の家に生まれ育ち、植物に関わる仕事に携わりたいという思いを抱く。農業の道を志し、青果業界で営業職を経験。農作物の生産から流通に至るまでの最新動向を学び、知識と経験を深める。その後、2012(平成24)年に実家の農場を法人化し、株式会社芝山農園を設立。野菜の生産に留まらず、貯蔵や加工設備を含む効率的な仕組みを構築し、県内外の農業発展に尽力している。

日本の農業の更なる発展を目指して

ー芝山農園の事業内容や取り組みについて教えてください

サツマイモを中心に、生産・流通・販売に至る様々な事業を展開しています。自社での生産に加え、農家向けの苗の供給や、大手企業との提携による収穫体験の企画など、サツマイモの魅力を広める活動にも力を入れています。“感覚的な技術”の数値化・自動化にも取り組んでいて、データを活用したサツマイモを最適な状態で熟成できる貯蔵庫の設計など、新しい技術を積極的に導入しています。このようにして培ったノウハウを他の農家と共有することで、日本の農業全体の発展に貢献することを目指しています。



千葉のサツマイモの可能性を広げる

ー『寝た芋』シリーズなど、様々なサツマイモの加工品も手掛けられていますね

『寝た芋』ブランドでは、低温熟成させて、甘さを高めたサツマイモを使って、焼き芋や干し芋、芋けんぴ、さらには、『芋ぺちーの』というシェイクまで商品展開しています。また、松戸市のビスコッティ専門店 Binasce(ビナーシェ)さんとの協力で開発した焼き芋(寝た芋)を生地に練り込んだビスコッティ『ビスケッピ』は、「食のちばの逸品を発掘2024」で金賞を受賞しました。さらに、サツマイモを活用したクラフトビール『香取に乾杯』といった商品も展開しており、地域の人々や行政との連携を通じて、サツマイモを使った商品の可能性を広げ、地域内で循環するビジネスモデルの構築に取り組んでいます。



▲ビスケッピ(左上)、香取に乾杯(左下)、芋ぺちーの(右)

この地を全国に誇れるモデル地域に！

ー今後の展望などについて教えてください

他地域からサツマイモ生産の視察も多く来ますが、やはりその土地にあった作物を作ることが大切だと考えています。その点、成田や香取のある北総エリアは、まさにサツマイモ栽培の適地で、生産技術もきちんと確立されています。また、東京に近いので、収穫体験などを通し、消費者と生産者が対面でしっかりとお互いの価値を見出すことができる環境であるところに大きな魅力があります。農家と消費者が信頼関係を築くことで、より多くの方々に千葉のサツマイモを楽しんでいただけるようになるのではないのでしょうか。サツマイモを基盤に、様々な商品やプロジェクトを展開することで、全国に誇れる新たな農業モデル地域となることを目指していきたいです。



🌞 2月8日は“紅はるかの日”「千葉県かとり特産品フェア」が開催

千葉県香取市の魅力がぎゅっと詰まった「千葉県かとり特産品フェア」が豊洲市場「千客万来」お祭り広場で開催！旬の味覚や地元ならではの食材が勢ぞろいします。サツマイモをはじめとした香取の名産を東京でぜひ！

開催期間：令和7年2月15日（土）10:00～15:00

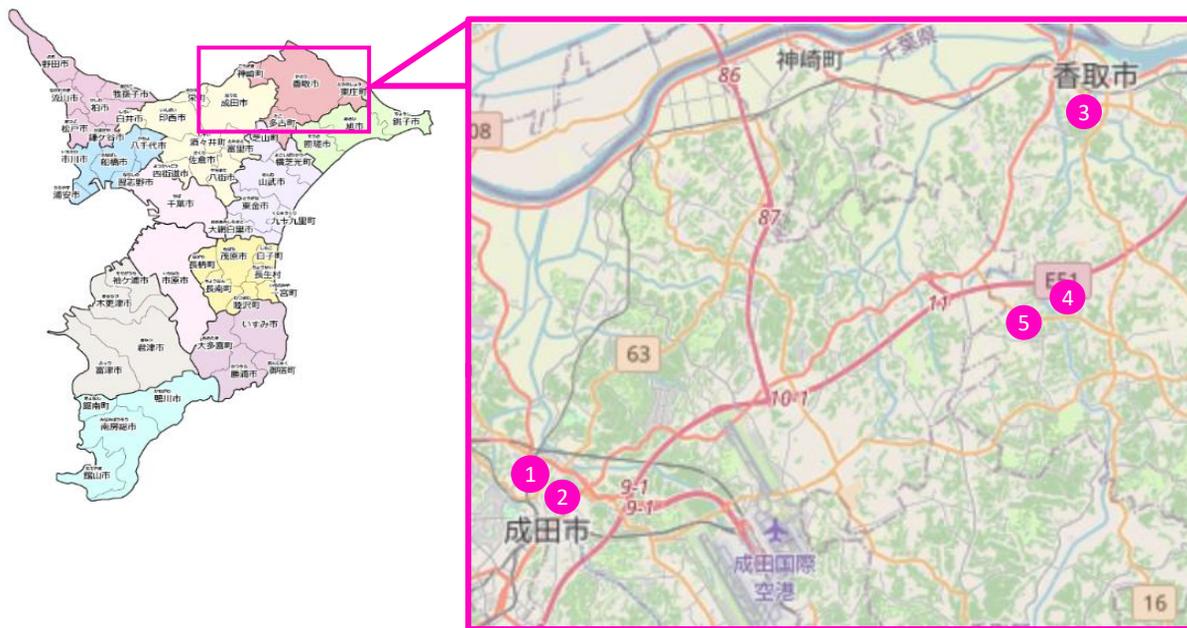
開催場所：豊洲市場「千客万来」お祭り広場

主な販売品目：【サツマイモ】べにはるか、シルクスweet

【野菜】人参、大和芋、小かぶ、ネギ、ニラ、ほうれん草、マッシュルーム、きゅうり、なす



今が“旬”なサツマイモの聖地MAP



©OpenStreetMap contributors

周辺スポット紹介

- | | |
|-------------------|------------------------|
| ① ななかふえ こぐま | 所在地：成田市上町497-3 |
| ② SHARE's Kitchen | 所在地：成田市本町355（成田山門前店） |
| ③ VMG CAFE | 所在地：香取市佐原イ1720 GEISHO棟 |
| ④ いっぶく堂 | 所在地：香取市本矢作67-3 |
| ⑤ 芝山農園 | 所在地：香取市福田500-25（本社） |

千葉県PRプロジェクトとは

千葉県各地のブランディングを目的に、千葉ならではの価値や魅力を発信するプロジェクトです。企画や取材などで情報をリサーチされている方は、お気軽にご連絡ください。

千葉県に関する情報のアーカイブについて

ワイヤーサービス「@press」にて過去に配信したリリースのアーカイブを閲覧いただけます。千葉に関するテーマや地域ごとに特集した豊富な情報にアクセスできますので、千葉の情報収集にお役立てください。



<https://x.gd/jTuX0>

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：関野・原

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

関野（070-2197-8799）、原（070-2197-8943）