

にほんいちおお  
日本一大きいコロツケ



みしましょうこうかい せいねんぶ  
三島商工会議所の青年部が  
ちゅうしん しょうがくせい こうこうせい  
中心となって、小学生・高校生・  
だいがくせい きょうりよく にほんいちおお  
大学生も協力して、日本一大き  
いコロツケづくりに挑戦。直径  
やく 2.5m、やく2000人分のコロツ  
ケづくりに成功しました。

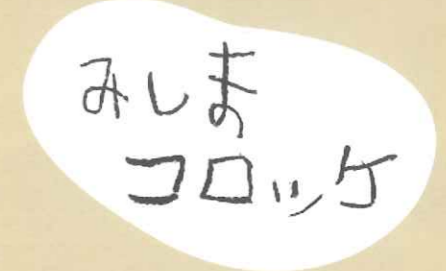
せかいきろく  
ギネス世界記録

こうこうせい にほんだいがく みしまこうとうがっこう  
高校生(日本大学三島高等学校)が中心と  
なって、みしまコロツケを使った「同時に  
食べさせ合いをした最多ペア数」のギネス  
きろく 1980組3960人が食べさせ合  
い、記録を更新しました。地元企業は5000  
個のみしまコロツケを無料で提供しまし  
た。



# みしまコロツケ

## ずかん 図鑑



みしまコロツケに  
ついて案内するよ!



### みしまコロツケって?

2008年7月に生まれました。  
「三島馬鈴薯」というじゃがいもを100%  
使ったコロツケです。外はサクっと、中は  
クリーミーで甘みが強いのが特徴です。お  
店によっていろいろな味付けがあります。  
また、みしまコロツ  
ケの仲間として、さ  
つまいもを使った  
「甘藷みしまコロツ  
ケ」と里芋を使った  
「里芋みしまコロツ  
ケ」もあります。



### みしまばれいしょせいさんしゃ 三島馬鈴薯生産者

みやざわ りゅうじ  
宮澤 竜司さん



私たちが三島馬鈴薯の  
生産者はみんなに安心、  
安全で美味しい馬鈴薯を  
食べてもらうために、雨の日も風の日も  
一生懸命畑で馬鈴薯のお世話をしていま  
す。みんなに三島馬鈴薯のコロツケやポ  
テトサラダを食べて美味しいと言ってもら  
えたら嬉しいです。

### みしまコロツケ認定店

かふえ あんど べーかりー ぐるっぺ  
Café & Bakery グルッペ

いしわた れいこ  
石渡 麗子さん



他に類をみない豊かな  
土地で育つ三島馬鈴薯は  
GI(地理的表示保護制度)に  
登録されていて、夕張メロンや松坂牛と  
並ぶ三島が誇る野菜です。そんなじゃ  
がいもで作るみしまコロツケをはさんだ  
「みしまコロツケパン」は日本全国ご当地  
パン祭りで1位になりました。これから  
もおいしいみしまコロツケをつかっていき  
ます。ぜひみしまコロツケを食べてみて  
くださいね。

### みしまコロツケの会って?



①みしまコロツケをたくさんの人に知ってもらうためのイベントをしたり、みしまコロツケ帳(みしまコロツケ販売店の紹介パンフレット)を作ったりしています。②毎年7月には、「ボンジュール!みしまコロツケ」というみしまコロツケの誕生記念イベントをして、みしまコロツケを無料でふるまいます。③「全国コロツケフェスティバル」では全国からたくさんのコロツケが集まります。コロツケによるまちおこしを進める次城の龍ヶ崎市・富山の高岡市・三島市の3つのまちが協力して、毎年日本のどこかで開催しています。みしまコロツケは、2013年に行われた第1回大会で第3位に入賞しました。上海やシンガポールなど海外でもみしまコロツケが売られています。質の高い味が海外の若者にも好評です。





みしまばれいしょ  
三島馬鈴薯ができるまで  
～生産者の思い入れとこだわり～

ひとつひとつその肌を  
傷つけないようにていねいに  
手で掘って収穫されます。



とれたての  
三島馬鈴薯（マークイン）は、1日  
天日干しします。こうすると皮が強くなり、  
傷がつきにくく、丈夫になります。



2週間くらい暗くて  
涼しくて風通しの良い倉庫で保管  
(熟成)されます。このことを「風乾」と言います。  
風乾された三島馬鈴薯（マークイン）は、甘みが  
増して長く日持ちするようになります。



はたきやほうきで表面を  
かるくなでると土が簡単に  
落ちてきれいな肌があらわれます。  
まぶしいくらいです。



三島馬鈴薯が出荷されるのは7月ごろの約1カ月！  
とても貴重なじゃがいもだよ。品質の高さが評価されて  
日本でもトップクラスの値段で取引されているんだ。  
箱根西麓三島野菜というブランド野菜のひとつだよ。

人の目で一つ一つ品質を  
チェックしたあと、専用の機械で  
大きさ、形が同じものに分けます。



2016年には、長年培われた特別な作り方や地域の特  
徴が評価されて、農林水産省の地理的表示保護制度  
(GI)に登録されました。

みしまコロツケの  
お生い立ち

2008年

みしまコロツケ誕生



三島大社や源兵衛川などを訪れる観光客が増える中  
で、三島で寄り道してほしい、三島のおいしいものを  
知ってもらいたいという想いから、親しみやすく、歩  
きながら手軽に食べられる地元食材を使ったグルメ  
としてみしまコロツケが誕生しました。三島馬鈴薯を

作る中でどうしてもできてしまう、そのまま売るのは形が悪かったり小さすぎたりするB品の  
三島馬鈴薯を有効活用してコロツケにしました。三島馬鈴薯生産者・商店・市民・市役所など  
が協力して作りあげました。同じ年に三島甘藷を使った甘藷みしまコロツケも誕生しました。

みしまコロツケの認定店(みしまコロツケ  
を売っている店)はスタートしたころは  
200店程度だったけれど、今では約900店  
に増え、全国に広まっているよ。



第4回 B-1グランプリin横手  
第8位入賞。全国のご当地グル  
メが集まる大会で見事入賞！  
全国的にその名前が知られる  
ようになりました。

2009年



第5回 B-1グランプリin厚木  
第9位入賞  
日本一大きいコロツケ作り  
に成功

2010年



第1回 全国コロツケフェスティ  
バル in 龍ヶ崎 第3位入賞



2014年

テレビドラマの中にみしまコロツケ  
が登場ドラマを見てみしまコロツ  
ケを知り食べに訪れる観光客が増  
えました。



2018年

同時に食べさせ合いをした最多  
ペア数 ギネス世界記録達成

