

## ●生産者宮澤さんに聞く



### ■三島馬鈴薯の自慢は？

火山灰土を含む水はけのよい土、日当たりのよい傾斜、冷涼で新鮮な空気、伝統を受け継いだ手掘りなど、過保護ともいえる最高の条件で栽培される三島馬鈴薯。つやつやの肌、ほくほくなのにしっとりした上品な味が自慢です。

### ■作り手としての苦労は？

春の強風の中植え、梅雨入り時に収穫と、一番条件の厳しい中栽培、収穫をしています。天候は毎年変化していますので育成管理、収穫作業には常に気を配っています。

### ■みしまコロック 10周年に一言

私たちが育てた三島馬鈴薯がコロックになり、皆さんに愛され続けてきたからこそ10周年を迎えられたのだと思います。これからも生産者一同、安心、安全、そして伝統と文化を守り世界に誇れる三島馬鈴薯を生産していきたいと思っています。

## ●みしまコロックとは

100%三島馬鈴薯を使うことを唯一の定義とするコロック。①親しみやすく②まち歩きをしながら食べられる③地元食材を使ったグルメを目指して、生産者・商店・市民・行政が協働で作りました。

外はサクッと、中はクリーミーで甘みが強いのが特徴。味付けは作り手に任されているので、さまざまな味のコロックを楽しむことができます。



ばれいしょ

## ●三島馬鈴薯とは

国内でもトップクラスの値段で取引されている高級じゃがいも（メーカーイン）。東京や大阪の高級レストランでも使用されています。平成28年には国の地理的表示保護制度（GI）に登録されました。



## ●みしまコロックの会 会長コメント

誼訪部会長が築いてくださった信頼を大切にしながら、みしまコロックがより多くの皆さんに愛されるよう、力を尽くします！みしまコロックを食べて、しあわせになろう♡

2018年度会長 渡邊靖乃

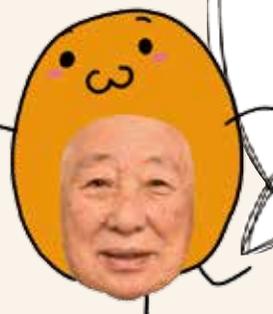


バトンタッチ！

市役所職員が市内の店に販売をお願いするという種まきから始まり、生産者、JA、販売店などの皆さんのご努力下、みしまコロックは大きく成長し、10歳になりました。

みしまコロックをご愛顧いただきました皆さんに心から感謝申し上げます。

2008～2017年度会長 誼訪部敏之



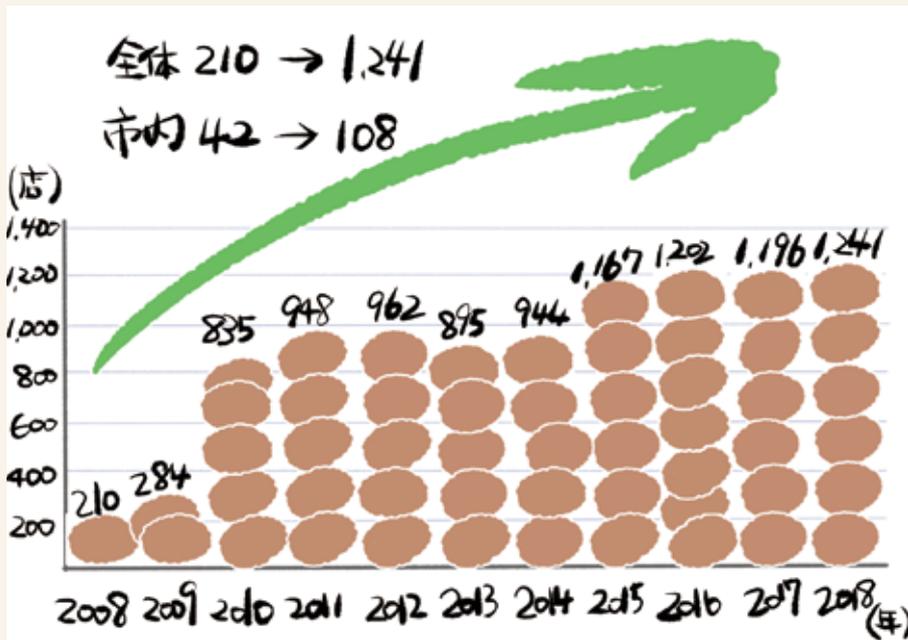
## ●認定店増加中

みしまコロッケの認定店は、2018年7月1日現在1,241店（うち市内108店）。10年間で1,000店以上増え、東京、神奈川、大阪などの県外でも売られています。

また、2015年ころからは、上海やシンガポールなど、海外でも販



売され、これまでに5,000個以上が売られています。



## ●みしまコロッケ これまでのあゆみ

2009年

B-1グランプリ（横手市）に出場  
第8位入賞



2010年7月

三島商工会議所青年部15周年記念  
で、日本一大きいコロッケ作りに挑戦！  
直径約2.5mのコロッケができました

2013年8月

みしまコロッケ誕生5周年を記念し  
て、三嶋大社へ七五三の参拝



2017年9月

第5回全国コロッケフェスティバル  
in 三島  
全国から集まったコロッケ店に、  
長蛇の列。みしまコロッケも完売！



©みしまコロッケの会

2008年7月の誕生から今年で丸10年。これからも市民の皆さんに愛されるよう、がんばります！

☎商工観光課 ☎983・2766