



干し芋プロジェクト 続報

令和8年1月10日(土)

干し芋づくりを体験させていただきました。



水戸三高家政科作成のパッケージシールです。



ふかしたてのサツマイモの皮をむいていきます。



天日干しの様子を見学させていただきました。



ピアノ線でスライスしていきます。



干し芋のパッケージを貼って袋詰めをします。

<体験会の感想>

- ・商品として出荷出来なかった干し芋をペットショップに売っていたり、切り落としもまとめて商品化したりして、フードロスをしなないための工夫を学ぶことができた。また、工場の機械で作るのではなく、皮むきから丁寧に人の手で作業しているのを近くで見て、一つの工程でのこだわりや大変さを感じることができた。
- ・今までは干し芋の作り方にはあまり興味がなく、何も考えず美味しいなーと思いながら食べていましたが、今回の体験を通して、干し芋に向いているさつまいもやそこに行くまでの流れ、どんなものが正規品として売りに出せるかを知ることができました。さらには、干し芋が完成する工程の一部を体験させていただいて、干し芋は簡単にできる食べ物ではなく、農家さんのこだわりによって違うことを感じました。とてもいい経験になったなと思いました。