

Premium
Sweet potato

べにあか 紅赤

富の川越いもと言えば紅赤。
120年続く伝統あるさつまいも。
栗のようにホクホクした黄色い
身は上品な甘さ。天ぷらがイチ
オシです。
※収穫時期は10月下旬～11月。



つちかいびと
培人たちが作る、芸術のさつまいも。

「富の川越いも」 栗よりうまい十三里

つちかいびと

培人とは...

今から約320年前の江戸
時代に行われた三富新田
の開拓以来、関東ローム層
に厚く覆われた赤土の台
地に、平地林からの落ち葉
堆肥をはじめとする様々な
肥料を投入して、土づくりを
行ってきた三芳の畑。こうし
た、土を育て愛情込めて
作物を栽培する農業者を
「培人」と呼んでいます。



富の川越いもは「栗よ
り(九里四里)うま
い十三里」と江戸と川越の距
離をもじり、古くからの美
味しさが伝えられ、今なお味
わうことができる上質なさつ
まいもです。
さつまいもは、食物繊維や
ビタミン類を多く含んでいま
す。特にビタミンCはリンゴ
の6倍も含まれ、加熱しても
半分以上は壊れず残ります。
そのため、現代人に不足がち

な食物繊維やビタミン類を効
率よく摂取するのに適してい
ます。
平地林の落ち葉堆肥と愛情
を込めて栽培したさつまいも
のなかでも、紅赤は「さつま
いもの女王」と呼ばれ、ホク
ホクした食感と昔ながらの上
品な甘さが人気。他にも「紅
東」や甘みの強い「紅はるか」
など、さまざまな品種があり
ます。美味しい富の川越いも
をぜひご賞味ください。

問い合わせ
観光産業課 農業振興担当
☎049-258-0019 (内線212・213)



さつまいも本来の味を楽しむならやっぱり
焼きいも！品種によって甘さや食感が全く
異なり、食べ比べもおすすりめです。



紅はるか

ねっとり甘く、蒸かすとうかんの
よう。焼き芋にすると、水分が飛
んで、さらに甘さが凝縮。お年寄
りや小さなお子さんにも食べやす
い食感です。



紅東

定番のサツマイモと言えば紅東。
中は黄色く、ホクホクして甘い紅
東。焼き芋、蒸かし芋、天ぷら、大
学いも、コロッケ、ポテトサラダな
ど、色々な食べ方で楽しめます。



パープル スイートロード

鮮やかな紫色で甘い埼玉県生ま
れの紫芋。お菓子作りや、そのま
ま蒸かしたり焼き芋にしても美味
しく食べられます。丸々した大き
めの形をしています。



シルクスイート

2013年に誕生したさつまいも界
の超新星ともいえる品種です。
絹のような舌触りと蜂蜜のような
コクがある、抜群の甘さが特徴
です。