とーめ

富の川越いも

川越いもに歴史あり

むかし、さつまいもは飢饉の時に人々の命を救ったありがたい作物でした。関東地方へさつまいもが伝えられたのも、享保の飢饉（1732年）がきっかけです。その後、川越地方に広まり雑木林の落葉がさつまいも作りに欠かせない肥料の一つであることから、豊かな雑木林に囲まれた、三芳町上富地域で盛んに栽培されるようになりました。『川越いも』という名は、川越城主が十代将軍徳川家治に川越地方でとれたさつまいもを献上したところ、将軍は色の美しさと味の良さからその名をつけられました。それ以降、川越地方で穫れるさつまいもは『川越いも』と呼ばれ、現在でもさつまいもの代名詞的役割を果たしています。武蔵野の面影を今に残す、三芳町上富地域で作られた『川越いも』は『富の川越いも』と呼び親しまれ、秋の味覚の代表として皆様に愛されています。上富は、元禄7年（1694年）に川越藩により『三富新田』として開発された地域です。

産地直送いたします

ふるさとに　お歳暮に　ご家庭で

むさし野自然農場

〒354-0045
埼玉県入間郡三芳町上富287

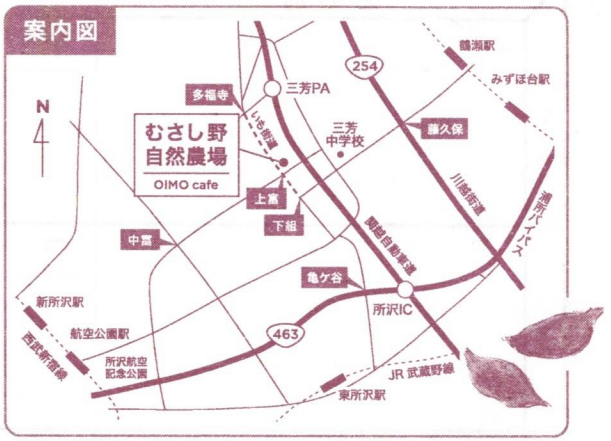
代表　武田 浩太郎

TEL：090-8508-6340　FAX：049-259-6110

通販でも購入できるようになりました

オンラインストア

musashinonaturalfarm.com



9月上旬から　むさしこがね
（紅東改良種）

濃い黄色で甘みが強く、ほくほくした食感。焼き芋はもちろん、どんな料理にも使える万能型。むさし野自然農場の定番品種。

9月中旬から　シルクスイート

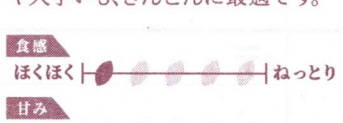
甘さは抜群で、ねっとりとした食感。最近なにかと話題の品種です。隣接するOIMO cafeでは焼き芋に使用。大人気!!

9月中旬から　むさし金時
（なると金時）

しっとりした上品な食感。繊維質が少なく加工しやすいので、焼き芋の他、スイートポテト等のお菓子作りにもおススメです。

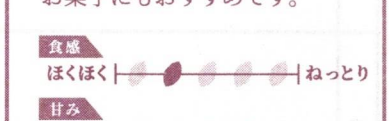
11月上旬から　紅赤金時

飽きのこない甘さで、ほくほくした食感。川越いもの代名詞「さつまいもの女王」ともいわれる歴史あるおいも。冷めても身がしまらず天ぷらや大学いも、きんとんに最適です。



9月下旬から　あいこまち

ほくほくした食感で、とても甘い注目の新品種。さらに十分寝かせるとねっとりした食感に代わり甘さも増します。焼き芋にもお菓子にもおすすめです。



11月上旬から　**里芋**　ねっとりと柔らか。さといもの販売、発送も承っております。

※年越しのさつまいもは甘みが増します。ぜひお試しください。