



伊勢崎ヤマトイモ

# 蔵乃介



古代に中国から伝来して大和国で栽培・継承された大和芋の強い粘りや旨味に、日本古来の長芋の風味や甘味など、双方の長所を受け継いできたヤマトイモ。上野国には昭和初期に武蔵国を經由して利根川沿いに伝えられたとされ、伊勢崎市では境地区を中心として栽培が普及するようになりました。おりしも時代は主産業だった養蚕業の勢いに暗雲が深い始めた頃。武蔵国から伝えられたヤマトイモは、その代替品目として栄えられ、地域の民から「故郷を救う作物」として珍重されるようになりました。だからこそ私共の先代たちは丹精込めてその一つ一つを育て上げ、大量生産に走ることなく、過度な販売や宣伝に乗り出すこともなく、ヤマトイモ本来の強い粘りや旨味、風味や甘味を確実に伝承できるように、その品質と食味を守りながら栽培改良も日夜重ねて今に繋いできました。武蔵国の「蔵」の一字に「介」を合わせて「蔵乃介」と名付けたのも、隣国からもたらされた「大切なもの」に「故郷が救われた」という歴史を、未来永劫忘れることなく「永久の宝物」として守り続けていくように…そんな武蔵国への感謝と、後世に伝えるべき故郷の知恵を託してのこと。加えてブランド化に向けては、「平均糖度九度以上」を品質規定致しました。この伊勢崎ヤマトイモ「蔵乃介」を多くの皆様にこそ堪能頂ければ至極幸いです。



## 美味、伝承。

2026 FAIR

### 蔵乃介フェア

5.23 SAT. ▶ 8.31 MON.

お問い合わせ

伊勢崎市地場産農産物等利用促進協議会  
& 伊勢崎市「農&食」戦略会議事務局  
伊勢崎市農政部農政課農業推進係 TEL. 0270-27-6272



# 蔵乃介フェア 5.23 SAT. ▶ 8.31 MON.

## 「蔵乃介フェア」参加飲食店

＜伊勢崎市内 / 各地区五十音順＞

### ■伊勢崎地区

#### ★伊勢崎プリオ

伊勢崎市昭和町 3827 TEL. 0270-25-4122

#### ★カルティエ・グランカフェ

伊勢崎市日乃出町 34 TEL. 0270-21-7175

#### ★こだわり海鮮 割烹居酒屋 藤っ子

伊勢崎市本町 1-19 TEL. 0270-22-2661

#### ★山海酒房 あかね屋

伊勢崎市本町 14 番地 1 TEL. 0270-75-3366

#### ★山水食堂

伊勢崎市中植木本町 2753 TEL. 0270-25-6202

#### ★土鍋ごはん 太右衛門

伊勢崎市富塚町 278-17 TEL. 0270-71-8598

#### ★プラザ・アリア

伊勢崎市喜多町 147-1 TEL. 0270-25-0606

### ■赤堀地区

#### ★蕎麦にしやま

伊勢崎市曲沢町 92-5 TEL. 0270-61-1923

### ■東地区

#### ★Ristorante Cosi Cosi

伊勢崎市西小保方町 529-5 TEL. 0270-61-7631

＜伊勢崎市外参加店＞

### ■桐生市

#### ★うなぎ たつ吉

桐生市新宿 3-13-10 TEL. 0277-44-3525

■フェア参加の各店舗によっては、フェアの期間が多少前後する場合や不定期になる場合もあります。

■伊勢崎市 HP (「蔵乃介フェア」を開催します) には、同フェアの詳細や参加店舗の住所や電話番号、ほかフライヤー掲載以外の参加店舗なども随時掲載されるようになっていきます。右側の QR コードを読み取って、伊勢崎市 HP からご検索ください。



## 「蔵乃介フェア」販売取扱店

＜伊勢崎市内＞

### ■伊勢崎地区

#### ★JA ファーマーズマーケット からか〜ぜ

伊勢崎市田中町 1030-1 TEL. 0270-50-0831

#### ★伊勢崎農産物集出荷貯蔵施設 百草館

伊勢崎市山王町 3078-1 TEL. 0270-50-5055

### ■赤堀地区

#### ★農畜産物直売所 あかぼり店

伊勢崎市市場町 2 丁目 858-1 TEL. 0270-61-1945

### ■東地区

#### ★農畜産物直売所 あずま店

伊勢崎市東町 2800-7 TEL. 0270-62-3550

### ■境地区

#### ★からか〜ぜ まゆの郷

伊勢崎市境百々 253-1 TEL. 0270-75-6070

## 「蔵乃介」の保管方法

### ■冷凍庫は厳禁

★生芋（泥付き）でも、擦り卸しでも、常温保管はもちろん、冷凍庫での保管も厳禁です。

### ■冷蔵庫で保管

★生芋（泥付き）はカットせず（カット厳禁）、紙に包んでビニール袋に入れ（密封しない）、5〜10℃の冷蔵庫で保管してください。1 か月程度の日持ちが可能です。なお、冷蔵庫から出した後は、糖質が自然消費しますので、お早めにお召し上がりください。

## 「蔵乃介」調理の注意事項

### ■よく洗浄する

★表皮の窪みやスジに泥が残りやすいので、水洗いで泥をしっかりと落としてください。

### ■ヒゲは炙り落す

★表皮に残っているヒゲはヨシ回等の炎で炙るなどすると、簡単に落とせます。

### ■アク抜き不要

★ヤマトイモにはアクがありませんので、水にさらすなどのアク抜き作業は不要です。

### ■皮ごと擦り卸す

★通常は皮を剥いた後に擦り卸しますが、皮ごと卸しても差し支えありません。むしろ擦り卸す際に手が滑らず、旨味や栄養が残るのでおすすめです。

### ■ビン類で砕き潰す

★擦り卸しが面倒な場合は、ビニール袋に入れて回を閉じ、ビン類で叩いて砕き潰すようにする方法でも OK です。粘りとシャキシャキ感、双方が同時に楽しめます。



★左は伊勢崎市 HP (伊勢崎市のブランド化農畜産物) の QR コード、右は伊勢崎市「農&食」戦略会議のおまとめ QR コード (フェイスブック & インスタグラム) です。