

焼き芋屋への第一歩

{ 焼き芋塾 }



YAKI-IMO JUKU

焼き芋のふるさと行方市

行方の土から焼き芋を語る “素材”と向き合う焼き芋塾

焼き芋専門店の開業や既存店舗のブラッシュアップを目指す方をはじめ、

焼き芋が大好きな方々まで幅広く参加できる実践的な学びの場です。

行方市という有数の産地を舞台に、素材理解・調理技術・商品設計・販売スキルなどを体系的に学ぶ講義に加え、

品種ごとの味わいや焼き方の違いを体験できる実習を通じて、

”素材と向き合う”焼き芋の奥深さを実感いただけます。

2026年 **1月17日** **土** **10:00~16:30**
— 開場・受付開始 9:30~ —

レイクエコー茨城県鹿行生涯学習センター（茨城県行方市宇崎1389）
らぼっぼなめがたファーマーズヴィレッジ（茨城県行方市宇崎1561）

参加料

¥5,000

定員 **50** 名

参加対象

これから焼き芋屋を開業しようとしている人、焼き芋が好きで、もっと
焼き芋のことを知りたい人、焼き芋に関わる仕事をしていて、産地に訪れたい人等

お問い合わせ

全国焼き芋サミット
in なめがた
実行委員会



お申し込み・最新情報は
こちら

参加には事前申込が必要です

@zenkokuyakiimosamitto

ウェブサイト



Instagram





焼き芋塾プログラム

PROGRAM



開会・主催者挨拶

全国焼き芋サミット in なめがた実行委員会委員長

座学

サツマイモ・焼き芋を“知る・磨きなおす”講義

なめがたしおさい農業協同組合 栗山 裕仁 氏・河野 健太郎 氏

行方地域農業改良普及センター 青木 隆治 氏

実技・ 実技座学

焼き方の“違い”を体感する実習

●生芋カット・準備について

①電気式



なめがたしおさい農業協同組合
河野 健太郎 氏

②壺焼き



蜜芋千寿
岩崎 勢津夫 氏

③スチコン



よっしーのお芋屋さん。
よっしー 氏

●焼き方による違いの解説・試食

昼食・移動

施設・圃場 見学

行方の“畑と土、熟成管理”を知る現場体験

施設見学 なめがたしおさい農業協同組合 栗山 裕仁 氏

圃場見学 源次郎ポテト渋谷農園 渋谷 泰正 氏

ワーク

産地だからこそ生まれる “自分だけの焼き芋ストーリー”をつくる

さつまいもカンパニー株式会社 橋本 亜友樹 氏
(オブザーバー:実技講師)



橋本 亜友樹 氏

記念撮影・修了式

全国焼き芋サミット in なめがた実行委員会委員長

※当日は2班に分かれて全プログラムを受講いただきます