

2 みしまコロッケの生い立ちや原料の三島馬鈴薯が できるまでを一緒に見てみましょう。

みしまコロッケの生い立ち

三嶋大社や源兵衛川などを散策する観光客が増える中、三島のおいしいものを知ってほしいという思いから、市民、商店主、生産者や関係団体、三島市の協働のもと、親しみやすく、手軽に食べられる地元のグルメとして、2008年7月、三島特産の三島馬鈴薯（メークイン）を使った「みしまコロッケ」が誕生しました。2017年1月には、商品が広く認知されていること、地域と結びついた活動が認められ、地域団体商標に登録されました。



三島馬鈴薯が出荷されるのは7月ごろの約1か月！とても貴重なじゃがいもで、品質の高さが評価され日本でもトップクラスの値段で取引されています。箱根西麓三島野菜（右二次元コード参照）というブランド野菜の一つです。

◀三島馬鈴薯 贈答箱



三島馬鈴薯ができるまで ～生産者の思い入れとこだわり～



とれたての三島馬鈴薯（メークイン）は、一日天日干しします。こうすると皮が強くなり、傷がつきにくく、丈夫になります。



2週間くらい暗くて涼しくて風通しの良い倉庫で保管（熟成）されます。このことを「風乾」と言います。風乾された三島馬鈴薯は、甘みが増し長く日持ちするようになります。



一つ一つその肌を傷つけないようにていねいに掘って収穫されます。



はたきやほうきで表面を軽くなると土が簡単に落ちてきれいな肌があらわれます。まぶしいくらいです。



人の目で一つ一つ、品質をチェックしたあと、専用の機械で大きさ、形が同じものに分けます。

2016年には、長年培われた特別な作り方や地域の特徴が評価されて、農林水産省の地理的表示保護制度（GI）に登録されました。

3 みしまコロッケの仲間たち！ じゃがいものほかにも種類があります。

～姉妹品紹介～



甘藷みしまコロッケ

山北印の三島甘藷（さつまいも）を使用して作ったコロッケです。糖度が13～14度と果物に匹敵する甘さの三島甘藷で作っているため、甘味とホクホクした食感が特徴です。

里芋みしまコロッケ

箱根西麓で栽培された三島市特産の里芋を使用して作ったコロッケです。里芋の親芋をペースト状にして作っており、クリーミーな食感が特徴です。



ばれいしょのほかに材料があるんだね

みしまコロッケは、食べる以外のたのしみも！ 公式キャラクター「ころもっけ」やグッズもあります。

ころもっけ LINE スタンプ



みしまコロッケグッズ



マグネット



キーホルダー



みんなが使えるのがいいよね

はかせのおはなしをきいた、ハリハリ先生とこどもたちはみしまコロッケをとってもとっても食べてみたくまりました。



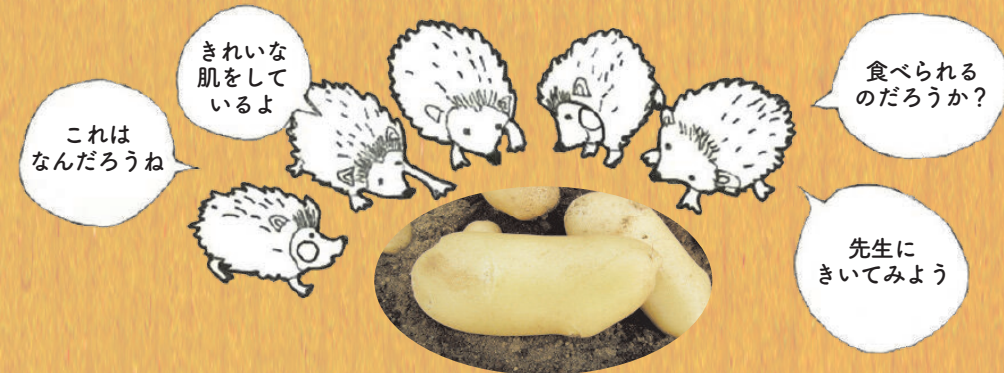
あしたは特別に遠足にします。三島のまちなかにおりていって、みしまコロッケを食べ歩きますよ。

三島のご当地グルメ みしまコロッケ 食べ歩き マップ

令和7年度版
みしまコロッケのものがたり



箱根山の西の斜面のふもとにハリネズミ学校がありました。ある日、ハリネズミのこどもたちは、畑でおもしろい形をしたうす茶色のかたまりをみつけました。土の上にたくさんころがっています。



こどもたちは、かたまりをひとつころがしていき、ハリハリ先生にきいてみました。



ハリハリ先生は、こどもたちがころがしてきたものが三島馬鈴薯（みしまばれいしょ）という貴重なじゃがいもであること、これを使って「みしまコロッケ」が作られることを教えてくれましたが、先生もまだ食べたことがありません。そこで、くわしく教えてくれる「みしまコロッケはかせ」を学校によぶことにしました。

1 みしまコロッケはかせで～す。 三島のご当地グルメみしまコロッケをご紹介します！

みしまコロッケって？

「三島馬鈴薯」というじゃがいもを100%使ったコロッケです。外はサクッと、中はクリーミーで甘みが強いのが特徴です。お店によっていろいろな味付けがあります。みしまコロッケを売っているお店は、のぼり旗が目印！



