

おいも探訪 4

埼玉県三芳町の甘藷農家「はやし園」のピカいち経営

～伝統川越いもを活かした地域活性化の取り組み～

川越いも友の会 事務局長

やまだ えいじ
山田 英次

1 はじめに「三芳町上富地区とは」

川越いもとは、川越市南部・狭山市・三芳町・所沢市・ふじみ野市・新座市など川越地方の畑作地帯の武蔵野台地で生産されるサツマイモのことを言うが、本場中の本場と言われるのは、昔から三芳町上富（かみとめ）や所沢市中富・下富の三富地域で収穫される「富（とめ）のイモ」である。現在、約320年前の、川越藩による新田開発の景観の面影を残し、川越いもの広々したサツマイモ畑がひろがるのは三芳町の上富地区だけとなってしまった。

その上富地区には、日本でも唯一の「いも街道」（約1.7キロ）があり、街道の両脇に数多くのサツマイモ生産農家が並び、秋のシーズンには「富の川越いも」の幟がはためいている。



日本で唯一のいも街道（三芳町上富）

その街道沿いのサツマイモ生産農家が集まり、平成4年に「三芳町川越いも振興会」（現在29戸）が発足し、120年も続く歴史ある伝統品種の「紅赤」栽培を生産保存している。また生産直売だけでなく、規格外品を活用した芋焼酎や芋アイス等の加工品も作られ、6次産業化が進められると共に、三芳町と一体になって地域活性化のために毎年10月上旬には「世界一のイモ掘り大会」を行っている。そのような取り組みが評価され、2015年11月には同会が農林水産祭むらづくり部門にて天皇杯を受賞している。さらに、平地林の落ち葉を活用した伝統農法「武蔵野の落ち葉堆肥農法」を継承しながら、野菜やサツマイモ栽培ばかりでなく自然環境も維持しているということで、2017年には川越市や所沢市を含む三芳町上富の地域全体で「日本農業遺産」に認定されている。

2 「はやし園」のピカいち経営

はやし園は、三芳町川越いも振興会の一員で「いも街道」の一番南端に位置する甘藷農家である。1694年（元禄7年）に初代「伊左衛門」が新田開発のために入植し、長年、平地林の落ち葉等を活用した伝統的な循環型農業を営んできた。12代目に当たる林伊佐雄氏（現：三芳町長）が、千郷夫人と共

にサツマイモ栽培拡大や直売・ネット販売と共に「イモ掘り体験観光」を約20年前よりスタートさせ、顧客の拡大に努めてきた。ピカイチとは、伊佐雄氏のキャラクターとも重なるが、何よりも「上富の農業地域がさらに活性化して全国的にもピカイチになると共に、はやし園もそれにつれて独自のピカイチ農園になるように」との想いも含まれている。

現在、約2.3haの畑で約13品種のサツマイモ（紅東、紅赤、高系14号、コガネセンガン、七福、太白、パープルスイートロードなど）を栽培し、9月中旬～11月にかけて農園での直売と共に、幼稚園や家族連れの「イモ掘り体験」で賑わい、土日曜日には遠路からの車で溢れ、はやし園特製の芋ソフトアイスや焼き芋を購入する客が行列をつくる。



家族連れなどのイモ掘り体験で賑わう

シーズン中の2ヶ月間には約2万人のお客が訪れるという。そうしたお客の手土産として、自家産サツマイモを使用した芋焼酎、芋バター、芋ジャムなども作り販売もしている。

その他、小学生の社会科見学（新田開発の面影を残す地割の見学）受入れや川越い



自家産のイモで製品化した芋焼酎類・芋バター・芋ジャム

もの伝来を知ってもらうため紙芝居「いも神様（川越いもづくりの元祖：吉田弥右衛門物語）」上演なども行い、地元農業の歴史を子供たちに知ってもらう努力をしている。

3 農園レストラン「伊左衛門」の開設

現在、はやし園のオーナーは、サツマイモ栽培を担っている長男・林将嗣（まさし）氏である。母親である千郷夫人はサポート役に徹している。はやし園の夢は、年間を通してお客が来てもらえるような観光農園になると共に、サツマイモばかりでなく地元のブランド野菜「みよし野菜」や、夫人が栽培するハーブ類を農園内で味わってもらうレストランを開くということであった。

その夢実現のため、次男の紘之（ひろし）氏が農協を退職し、農園レストランの店主となって経営を行うこととなった。いろいろ模索した結果、本格的なイタリアン・ピッツァを提供したいということで、数か月間、紘之氏が本場イタリア・ナポリのイスキア島内の有名なピッツァ店に修業に行き、ピッツァ職人としての腕を磨いてきた。店

舗開設は約2年余りの準備期間を経て、2016年11月下旬にオープンしたが、店舗内は多くのこだわりにあふれている。まず、ピッツァを焼く釜は、わざわざイタリアから本格的なピザ窯を直接輸入し、そのピッツァを焼く薪は地元の雑木林の薪も乾燥し使用している。（これは、昔から地元農家が雑木林の薪を燃料用に使っていたことに由来し、現在ではエコ利用でもある）店内に入るとすぐ目に付くのは、ピッツァを焼く暖かな炎である。さらに上富の美しい畑の農村風景を楽しんで欲しいということで、店内のガラス窓を大きくし、緑の景色を見ながらゆっくり食事や飲み物を楽しむことができる。



お洒落な農園レストラン「イザエモン」

ミニコンサートも定期的に開き、生の音楽演奏を聴きながら、美味しい料理を堪能できる。料理は、三芳町の農産物「みよし野菜」の味を手作りで活かすということから「みよし流イタリア料理」と名付け、地元色を打ち出している。そんな料理の中で評判なのは、手作りピッツァが大変美味しいということで、特にサツマイモとベーコン等を使った独自のピッツァ「イザエモン」が人気となっている。



一番人気の特製ピッツァ「イザエモン」（イモとベーコン使用）

またサツマイモを活かしたデザートなども提供し、特に女性に喜ばれている。

農園レストランの開設と共に、芝生の休憩所やハーブ・ガーデン、各種のバラを植えたローズ・ガーデンの庭園も造り、食事の後の庭巡りを行うことができようにした。ローズ・ガーデンの中には「三富の幸せの鐘」があり、サツマイモ畑に向かって鐘を鳴らすことができる。そんな幸せな気持ちにさせてくれる農園ではあるが、今後は、お客の要望を聞き、三芳町上富ならではの物産品販売やサツマイモ情報の発信を模索している。はやし園は、上富地域の活性化を担うひとつの目玉ともなっている。



シーズン中のはやし園スタッフ（中央が千郷夫人）