



三芳と言えば「さつまいも」。9月上旬から11月上旬に収穫を行います。町の土は関東ローム層でおおわれていて、その細かく軽い土は、さつまいも栽培やほうれん草の栽培に適しています。

## 地産地消

### 三芳生まれ三芳育ちの「新鮮野菜」 みよしっ子野菜市開催中！



地元の野菜を地元の人に食べてもらいたい！まちづくりネットワーク産業観光グループでは、毎週水曜日はみよし台と役場1階で、毎月第4土曜日は藤久保公民館みらい広場と総合体育館で新鮮な野菜を直売しています。

## 県内一

### ご存じですか？みよしでそばを収穫していること。

みよしそばの里のそば生産量は県内一。本格的な栽培が始まったのは実はわずか10年前。初めは3軒の農家、4.5ヘクタールで始めたそば栽培は、年を追うごとに賛同する農家が集まり、今や22ヘクタールにもなりました。生産されたそばの品質は高く評価され、遠方からそばのファンが集まり、全国からそば粉の引き合いがあります。さつまいもと同条件の土壌を好むそばは、元来この地にうってつけ。そして鶯色の新そばの鮮度を保つ独自の技術が、三芳のそばの人気を全国区へと引き上げたのです。(協力：みよしそばの里 ☎ 259-6022)



6月中旬に町内の直売所で販売していた新鮮な野菜

# みよし 味良しの味力

東京から一番近い「町」、三芳町。川越いも、狭山茶の生産地としても知られていますが、まだまだ隠れた農産物や観光名所が沢山あるはずです。意外に知らない私たちの住む町のこと。魅力あふれる「三芳町」をぜひ皆さんに知ってもらいたい。知れば知るほど、もっと町が大好きになるはずです。今回は「味」をキーワードに、三芳の魅力に迫ってみます。

## 三芳町と言えば……

三芳町の農作物と言えれば何を思い描きますか。『さつまいも』と考えた人が多いのではないのでしょうか。しかし、三芳町の豊かな大地が生み出すものはそれだけではありません。

## ほうれん草収穫量 埼玉県は全国2位

ほうれん草の全国収穫量は千葉県が1位で埼玉県は2位。三芳町のほうれん草はその原動力となっています。20年前に始まったほうれん草作りは、数々の技術革新を生み出し、栽培法はもろろん、出荷の際の大きさの基準や結束方法まで、ここ三芳町が基準になったといえます。

「ほうれん草は畑を選ぶ」といわれ、町内の農家たちは、「富の川越いも」同様、雑木林の落ち葉を堆肥に使い、徹底した減化学肥料栽培に取り組んでいます。また都心に近い地の利を生かし、新鮮なほうれん草を出荷できるのも三芳町の強みです。

## 果実のように「甘い」 作物のおいしい秘密

町内で収穫できるトマトはとても甘く、まるで果実のようです。その他の農作物もおいしいと評判です。その理由は、町内の生産者の皆さんが、他市町村の野菜との差別化を図り、他にはない三芳町ならではのおいしい野菜を提供するため、丹念に野菜を育て、「三芳産の食べ物おいしい」と消費者の皆さんが満足し、笑顔で食してもらえ

るように日々努力をしているからに他なりません。

## 地産地消を推進

地産地消という言葉をご存じでしょうか。「地元で採れた食材は、地元で食べる」取り組みです。地産地消を推進することにより、消費者と生産者との「顔が見え、話ができる」関係の構築、住民全体で生産と消費の関わりや伝統的な食文化等の認識を深める機会や地域の農業活性化につながります。

## 三芳の魅力を再発見

今月号の広報では、町の魅力のひとつである「農作物」にスポットを当て、どんな人たちが、どんな思いで生産しているのか紹介します。また三芳産の野菜を使用し、ご当地グルメを決定する新しい試みにもスポットをあてます。

「三芳の魅力」は『味良しの味力』。町の原動力ともいえる『味力』の秘密に迫ります。