



①循環型農法の要となる落ち葉で作られた堆肥。触ると温かい。「冬場になると、落ち葉から湯気が出るんですよ。微生物が養分を分解して、良質な肥料を生み出しているんです。これもすべて先人の知恵なんです」と早川さん。②畑の脇にある穴蔵。「さつまいもを保管する適温は約15度。この穴蔵はその温度になるようにしっかり管理するんです」。③山積みされた荷を待つ籠。奥には竹林が見える。昔は手作りで竹籠を作っていたという。何一つ無駄がない。



三芳町のことを
好きになる人を
増やしていきたい。



早川園
住所：三芳町上富 61
☎ 049-258-2453

「手間はかかりますが、この農法を守っていくことは当たり前だと思っています」と話すのは、上富で早川園を営む、農家の早川徹さん(49)。9代目として毎年30トンものさつまいもを家族3人で収穫し配送しています。伝統を守り続け、冬の間にかき集めた落ち葉を1年以上かけ腐葉土にし、それを肥料として使用し、環境に優しい農法

です。

農業で町おこしを

受け継がれてきた先人の想いは今、町おこしにも繋がってきています。「一人でも多くの人に、三芳町の良さを知ってほしいと思っています。同じ町内でも上富にきたことがない人が多いと思います。地域活性化に繋がればと落ち葉野菜研究グループを作り、落ち葉掃き体験や枝豆狩り体験を企画

秋の味覚と言えばやっぱり「さつまいも」 先人の想いを守り続ける

日本の里100選にも選ばれた三芳町の「三富新田」。
江戸時代から続く循環型農法を守り続け、9代目となる早川徹さんにお話を伺いました。

川 越いも。何も知らなければ「川越で作られているいも」と思うかもしれませんが、実はそのほとんどは三芳町で作られています。ではなぜ川越の名がつくのでしょうか。

約300年前の江戸時代、今の三芳町は川越藩でした。水がなく荒野だった三芳の地に人工的な林(平地林)を作り、地下水をくみ上げ水を確保。秋には落ち葉を集め堆肥として使用。この無駄のない農法を循環型農法と呼び、未だに三芳町で守り続けられています。

十代將軍の徳川家治が味の良さから「川越いも」と命名。その誇りが今も川越の名が三芳町産のさつまいもに残っているの



↑受け継がれ、守り続けてきた農法と先人の想いを今も守り続ける「三芳町川越いも振興会」の皆さん。



①早川ポテトを見つける早川さん。20年前からこのポテトを取り扱う藤澤ねげ堂にさつまいもを卸している。最初は早川ポテトという名ではなかったが、伝統を守る早川さんの想いに敬意を表し、今の商品名になった。②上富の畑には必ずと言っていいほどお墓がある。先人たちが三芳の地を見守り続けている。

しました。町の魅力の再発見になると思いますし、町全体が食や歴史、体験を通じて、町に訪れる人が増え、三芳町のファンが獲得できればいいなと思います」と話す早川さんが見つめる先には「お墓」がありました。「初

代からの先祖が眠っています。上富の農家の畑には必ずあるお墓。私たちは守られているんです。だから私も恥ずかしくないように農法を、三芳町を守らなくてはならないんです。」
―特集 美味しい秋の物語―

富の川越いも「早川ポテト」

早川さんの想いが詰まったスイートポテト



早川さんが心を込めて作ったさつまいもを、たっぷりと使用したスイートポテト「早川ポテト」。この商品を取り扱う創業150年の藤澤ねげ堂。早川さんに対して先祖代々守り続けた技術や農法、想いに敬意を表し、「早川ポテト」としました。今月の広報クイズ(P32)プレゼントの商品です。

藤澤ねげ堂 / 住所：ふじみ野市亀久保 1857-1
☎ 049-262-0377 9:00～17:00 ※日・月・祝定休

女子に大人気