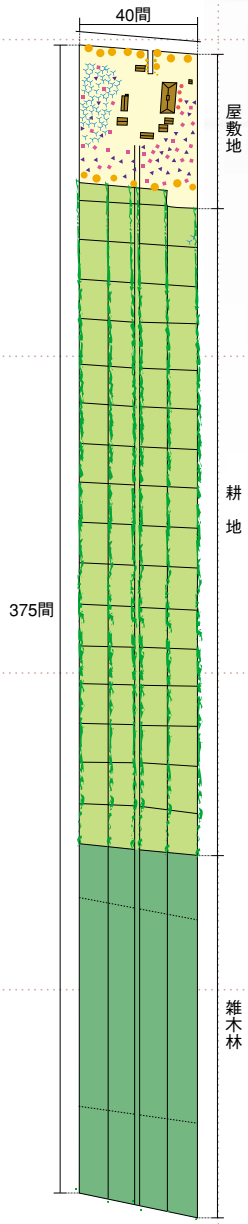
上富村地割絵図
◎ Picture of zoning Kamitome village
文久3年（1863）に写されたもので、開発当時の上富村の地割が記されています。（多福寺蔵・町指定有形文化財）

何もない大地に一からデザインされた三富新田は、畑作農業に適した都市計画が行われました。ケヤキ並木に沿って並ぶ短冊型の敷地は、循環型農業のお手本ともいえる工夫がありました。しかし三富の開発は決して容易ではなく、開拓農民たちの血がにじむような努力と知恵によって成し遂げられたものでした。

開発当初に掘られた11の井戸は、日照りの時には枯れてしまい、農民たちは約4キロメートル離れた柳瀬川まで水をくみに行きました。強い季節風が乾いた畑の赤土を舞い上げて、「赤い風」となって吹き付けました。開拓農民は、屋敷林や雑木林を育て、畑の畦にはウツギや茶の木を植えて、風を防ぎ、栄養分が少なく水はけの悪い関東ローム層の赤土に大量の肥料を施し、世代を重ねて肥沃な大地へと変えていったのです。

多福寺
◎ Tafukuji Temple
雑木林に囲まれた多福寺は、三富新田に入植した農民たちの菩提寺として、元禄9年（1696）に川越藩主柳沢吉保の命によって創建されました。当時の川越藩や三富新田開発に関する資料や文化財が多く伝え残されています。



地割
◎ Zoning
短冊型の敷地は、道路に面した表側が屋敷地、その次に耕地、雑木林という構成になっていました。家のまわりを囲む屋敷林は竹やケヤキ、ヒノキなどが植えられ、防風の役目を果たしました。耕地の境には茶の木が植えられ、防風の役目だけでなく、商品ともなりました。雑木林にはナラやクヌギ、エゴ、アカマツなどが植えられ、防風林として、また燃料となるたきぎや、肥料となる落ち葉の供給源となっていました。（県指定旧跡）

柳沢吉保の肖像
◎ Portrait of YANAGISAWA Yoshiyasu
5代将軍徳川綱吉に仕え、後に川越藩主となり、三富新田の開発に着手しました。（山梨県韮崎市常光寺蔵・写真は埼玉県立歴史と民俗の博物館の複製）

Reclaimed rice-fields, Santome Shinden
Santome Shinden or the new rice fields, were reclaimed in July 1694, by order of YANAGISAWA Yoshiyasu, the feudal lord of the domain of Kawagoe at that time. They are comprised of Kamitome, Nakatome and Shimotome. Kamitome in particular, which is located in Miyoshi Town, still retains some traces of that time. It was extremely hard to reclaim new rice fields, but it was achieved by the labor and wisdom of the farmers. They planted not only trees around their houses but deutzias and tea trees on the paths between the rice fields to protect them from the wind, transforming the sterile soil into fertile ground over successive generations.

三富新田の地割
◎ Zoning of Santome Shinden

ふるさとの誇り自慢

開墾の歴史

三富新田の開発

武蔵野を切り開いた江戸時代の都市計画

細長い短冊型の地割が続き、美しい農村風景を形成している町内の上富地区は、江戸時代に行われた新田開発によって誕生しました。開拓前の武蔵野は、現在の「雑木林」のイメージとは異なり、その名の通り武蔵国に広がる広大な萱野原（かやのはら）でした。江戸時代に入ると武蔵野の開発が急速に進み、慶安年間に藤久保、寛文年間に北永井の開発が行われています。三富の開拓は元禄7年（1694）7月、当時の川越藩主、柳沢吉保の命により始められました。三富は上富のほか、中富（現所沢市）と下富（現所沢市）からなり、特に上富地区は、当時の面影を色濃く残していることで知られています。

現在の三富新田
◎ Present Santome Shinden

循環型農業のお手本 サツマイモができるまで

Model of cyclical agriculture,
Process of growing sweet potatoes

■落ち葉掃き／サツマイモにとって最適な肥料は、落ち葉からつくる堆肥だといわれています。上富地区では、今でも昔ながらの堆肥づくりを続けている農家が多くあります。

■苗床づくり／落ち葉が発酵する際、30～50度に発熱します。その発酵熱を利用して、寒さに弱いサツマイモの苗を早く発芽させる工夫をしたのが、この苗床です。現在では、丈夫なウイルスフリー苗を利用するようになっています。

■苗をさす／5月中旬頃、苗を植え付けます。

■収穫を待つイモ畑／収穫は10月中旬から11月上旬ごろで、改良品種のサツマイモよりも遅い晩生種です。

畑方仕付反別覚帳（はたがたしつけたんべつおぼえちょう）

◎ Hatagata-shitsuke-tanbetsu-oboecho
(a record of crops from the Edo Period to the Meiji Period)

文政元年（1818）から明治11年（1878）までの61年間にわたってつくられた31品目の作物が記録されています。冬は小麦、夏はサツマイモの栽培が主流だったことがわかります。（三芳町上富武田信夫家蔵・町指定有形文化財）

サツマイモの直売所

◎ Sweet potato Direct sale shop

10月中旬から11月下旬にかけて、上富地区のけやき並木沿いには、サツマイモ農家による直売所が軒を並べます。上富特産の紅赤をはじめ、紅東などが販売されています。

Sweet potato white paper,
A sweet potato revolution that stabilized the lives of the peasants

Sweet potatoes produced in Santome have been established with the brand name “Tome-no-Kawagoe-imo.” Sweet potatoes were introduced into Kanto District because of the Famine of Kyoho (1732) and spread as an emergency crop. The reddish soil was suitable for cultivating them and the need for a large amount of fallen leaves for fertilization and the production of their seedlings suited the conditions of Miyoshi. Accordingly, farmers around Miyoshi began to cultivate sweet potatoes.

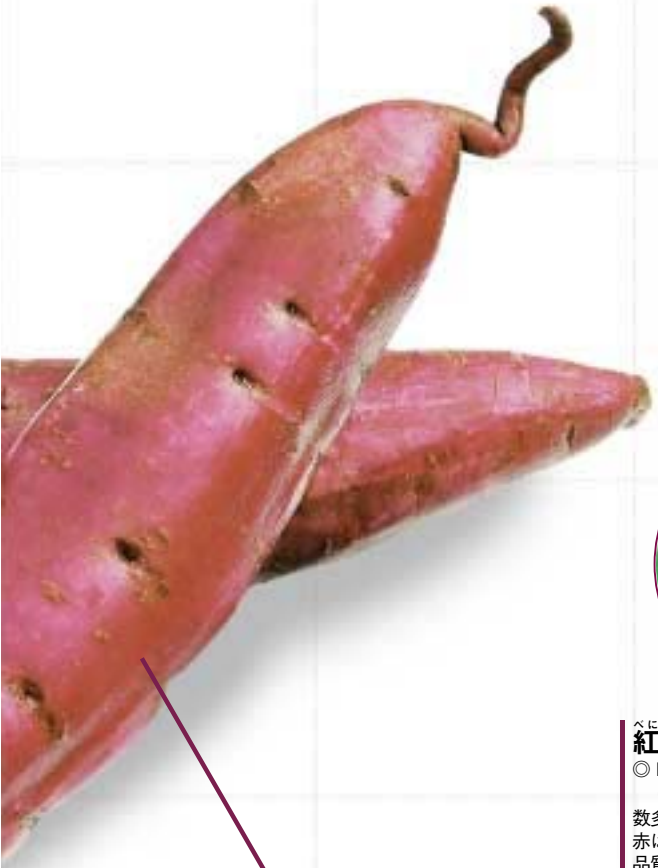
サツマイモ白書

みよし育ち

農民の生活を安定させたサツマイモ革命

火山灰が厚く降り積もった関東ローム層の赤土が、サツマイモの栽培に適した土壌であったため、三富新田ではこぞってサツマイモの生産が行われ、その質の良さから江戸の人気商品となりました。

富の川越いもとしてブランド化している三富のサツマイモ。関東地方にサツマイモが伝えられたのは、享保の飢饉（1732）がきっかけだといわれています。享保20年（1735）、青木昆陽（こうよう）が、救荒（きゅうこう）作物としてサツマイモが適していることに注目し、江戸小石川御菜園（現小石川植物園）で試作を行い、その種芋が上総、下総国（現千葉県）や武蔵国（現埼玉県）に伝えられました。この地域でのサツマイモ栽培は、寛延4年（1751）に南永井村（現所沢市）名主の吉田弥右衛門が、上総国志井津村より種芋を買い付け、栽培に成功したのが始まりです。赤土の土壌がサツマイモづくりに合っていたことと、肥料や苗づくりに多くの落ち葉が必要だったことが条件に合うことから、三芳周辺の農民たちはこぞってサツマイモの生産に力を入れました。



紅赤（べにあか）の葉
◎ Beniaka leaves,
one of the varieties of sweet potatoes
数多くあるサツマイモの品種の中でも、紅赤は「サツマイモの女王」と呼ばれるほど品質は良いのですが、性質は気難しく、栽培には熟練した技術が必要だといわれています。三芳町の上富地区が栽培の中心地となっています。

富の川越いも
◎ Tome-no-Kawagoe-imo
上富地区で栽培されている紅赤は希少で、その味の良さから川越いもの中でも特に「富の川越いも」として人気を呼んでいます。紅赤の別名は金時。皮はあざやかな赤色で、実は美しい黄色です。ホクホクとした食感で、味と香りにすぐれています。

芋焼酎「富の紅赤（べにあか）」
◎ “Tome-no-Beniaka,”
a spirit distilled from sweet potatoes
富の川越いも（紅赤）を100％使用した本格芋焼酎です。三芳町川越いも振興会の企画によりつくられています。さわやかな香りとほんのりとした甘味が格別。毎年、生産本数が限定されているため、幻の逸品として注目されています。

サツマカゴ
◎ Satsuma-kago,
the baskets for sweet potatoes