

農産加工で伝統農法守る

三芳町 瀬島崇史さん

サツマイモを女性向け商品に



サツマイモへの思いを語る瀬島さん

【埼玉】三芳町の瀬島崇史さん(31)は「町の伝統野菜に親しんでもらいたい」と自家産サツマイモをようかんや干しいもなどに加工。ラベルや販売方法にも工夫を凝らしている。

同町は日本農業遺産に認定された「武蔵野の落ち葉堆肥農法」で知られるサツマイモの産地。瀬島さんの家族も江戸時代からこの伝統を代々受け継いできた。瀬島さんは2018年、「自分の代で地域の伝統を絶やしたくない」と考え就農。父の吉明さん、母のかおる

さんの3人でサツマイモ、エタマメなど2・7畝を経営している。

商品は20〜30代の女性をターゲットにデザインを採用。SNSを利用したPRも行う。「かわいらしく、手に取りやすい」「食べやすいサイズでまた購入したい」など好評でリピーターも多い。

瀬島さんは「今後、加工品の種類を増やすとともに、地域の農業振興につながる活動を行っていければ」と話す。商品はホームページ(<https://seshi-man34.raku-uru.jp/>)から購入できる。