

落ち葉堆肥で良品サツマイモ

三芳町 武田さん カフェオープンし提供

【埼玉】三芳町にあるむさし野自然農場10代目の武田浩太郎さん(42)は父、母、妻、従業員4人とサツマイモやサトイモ、大根など5畝で約10品目、サツマイモは9品種を2・5畝で栽培している。

武田さんの地域では、日本農業遺産「武蔵野の落ち葉堆肥農法」が行われており、武田さんもこの農法に取り組んでいる。この地域のサツマイ



モは人気が高く、武田さんも食味の良さを重視し、先輩農家からアドバイスを受けつつ、サツマイモの味を守っている。サツマイモを買いに来たお客さまがひと息つける場所として2013年、OIMOCafeをオープン。サツマイモを使ったカレーやスイーツなどを提供している。素材の味を感じてもらえるよう、メニューにも工夫を凝らしている武田



①経営するカフェでサツマイモを使った料理を提供する武田さん、
②カフェメニューの「むさし金時のハニースイートポテト」

さん。「直売所やカフェを通して、川越地域のサツマイモを多くの人に伝えたい。先人たちが代々と語る。守ってきた味を大切にしたい。おいしいサツマイモを作り続けていきたい」と語る。