

野菜に「ストーリー」性持たせる

朝霞市の相澤さん挑戦

【埼玉】朝霞市の相澤敦さん(44)は、市特産品のニンジンやホウレンソウなど約20品目の野菜を2畝で栽培している。鮮度と味にこだわり、多少取量を落としても一番おいしい時期に収穫している。

「野菜のおいしさを最大限引き出してお客さんに届けたい」という相澤さん。収穫した野菜は首

都圏の食を賄う豊洲市場に出荷するほか、直接販売も行い、お客さんにその日の朝の採れたてを販売している。

また、2021年からニンジン焼酎を販売している。地元の人たちが地域の特産品のニンジンを染しめる方法はないかと考え、焼酎造りを思い立った。「本格人参焼酎へべれけ」は、「いつ

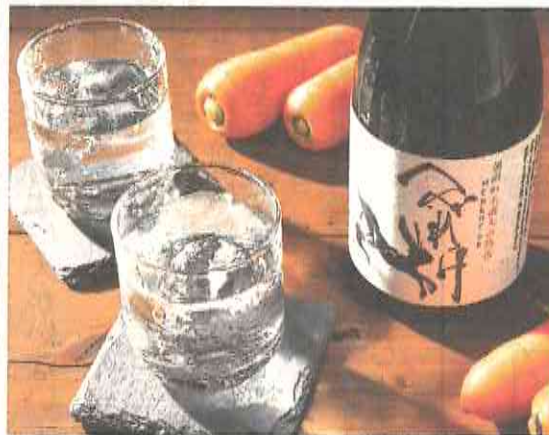
もより一杯多く飲んで楽しんでもらいたい」という相澤さんの思いが込められている。芋や麦とはまた違う飲みやすさが特徴で、発売とともに注文が殺到するほどの人気だ。

かまでを明確にすることが大事」と話す。商品の持つ武器を見つけ、ストーリー性を持たせる相澤さんの取り組み姿勢が評価され、県の6次化研修の講師も務めた。他にも地元の人に農業の楽しさを届けたいという思いで、昨年から巨大カボチャも作り始めた。日に日に大きくなるカボチャは地域で注目の的となった。

巨大カボチャを作る相澤さんがニンジン焼酎も作っていると広まり、知名度が上がったことを実感したという。

相澤さんは「せっかくなので、野菜を作るだけでなく、一歩踏み出さずまざまなことにチャレンジしていきたい。また、ニンジン焼酎が市の新しいブランドとなるよう、より認知度を高めていきたい」と今後の抱負を語ってくれた。

ニンジン焼酎や 巨大カボチャ



④市の特産品であるニンジンを楽しんでもらいたいという思いでニンジン焼酎を販売している相澤さん、⑤朝霞市産の秋冬ニンジンを使った「本格人参焼酎へべれけ」



相澤さんが昨年栽培した巨大カボチャ