

ニンジン焼酎で地域盛り上げ

「みんなが楽しむものを」

香りさわやかな「へべれけ」

開発のきっかけは5年ほど前。何気なく立ち寄った近所のスーパーに並ぶニンジンが、他県産のものであることに気づいたことだった。相澤さんは「ニンジンの産地として

産地を代表する特産品に



埼玉・朝霞市

相澤 敦さん

焼酎を選んだのは「みんながワイワイ楽しむ場」にふさわしいものを考え抜いた結果だ。ニンジンを使った加工品としては希少であることも決め手となった。

焼酎づくりは県から紹介を受けた茨城県酒造メーカーに依頼した。ニンジンだけでは焼酎は作れないため、麦をベースにしたものの中に蒸してペースト状にしたニンジンを加え、発酵を促す手法を採用。これによりセリ科特有のさわやかな香りが特徴の「へべれけ」が完成した。

相澤さんは「クセがなく飲みやすい

と好評いただいている」と笑顔を見せる。

「へべれけ」は同市の



重さ50kgを超える巨大カボチャ「アトランティックジャイアント」

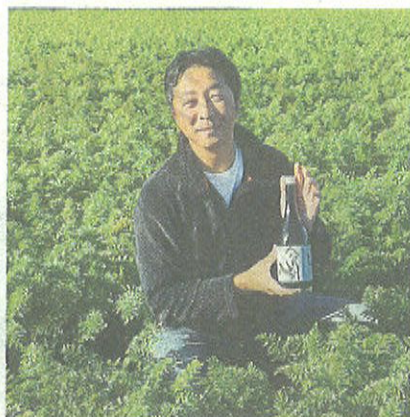
巨大カボチャで魅力発信

ニンジン使った「紙」も開発中

焼酎づくり以外にも、さまざまなことに挑戦している。その一つが巨大カボチャづくりだ。昨年は地元の小学校の始業式に持ち込み、子どもたちに披露した。相澤さんは「始業式の日には気持ちが落ち込みやすいので、珍しいものを見せて元気づけたかった」とその意図を明かす。栽培中は道行く子どもたちがカボチャの成長を見守るなど、都市農業ならではの魅力も発信している。

現在は、ニンジンを使った「紙」作りにも挑戦する「と夢を語る。

ふるさと納税返礼品に採用されているほか、2024年には国際的な品評会・モンドセレクションで金賞を受賞するなど、地域を代表する特産品として、その地位を確立している。



⑤へべれけを手笑顔を見せる相澤さん、⑥住宅街にたたずむ相澤さんのニンジン畑

