



Interview

おいしさの秘訣は 年月を刻んだふかふかの土。 甘さも歴史も詰まった「川越いも」

代表 武田 浩太郎 さん

OIMO cafe 上富

入間郡三芳町上富287

11:00～18:00 月・火曜日(祝日営業)



川越いもの産地として知られる三富新田・上富地域「いも街道」の一角に佇む「OIMO cafe 上富」。江戸時代から続く農家の10代目、武田浩太郎さんが、地元産のさつまいもを多くの人たちに楽しんでもらいたいと開いたカフェです。

三富地域の特長は、江戸時代から畑に落ち葉堆肥をすき込んできた、ふかふかの土にあります。『川越藩でとれた芋はおいしい』と言われたことから、『川越いも』の名が付けられました。この土は、さつまいも農家にとって何よりの家宝。水はけが良いこの土で育てると根がしっかりと張り、品質も安定します。これが、おいしさの秘訣」と武田さん。

カフェでは、生産者ならではの視点で、素材の魅力を最大限に引き出

すメニューを提供しています。自慢の一品は「おいもとチキンの粒マスタードカレー」。甘みのあるさつまいもと、粒マスタードの酸味が絶妙にマッチし、細切りのさつまいもを揚げ、カリカリとした食感も楽しめます。各地で開催されるさつまいもイベントでも大人気です。

家庭でできるさつまいもの楽しみ方も教えてくれました。蒸かしたさ



カリカリのさつまいもがこんもりと盛られた「おいもとチキンの粒マスタードカレー」

つまいもを、オーブンやトースターで15分ほど焼くだけで、おいしい焼きいもが簡単に楽しめるのだとか。これからも自家栽培のさつまいもを「進化」させたいと、畑の土づくりもメニュー開発も模索し続けています。三富の土の歴史とともに、ぜひ甘いさつまいもを味わってみませんか？



輪切りにした熱々のさつまいもに冷たいバニラアイスとハチミツがのっている「むさし金時のハニースイートポテト」



保存方法のポイントなど、ロングバージョン記事はこちら！



ほんのり黄色い「むさし金時」(左)と
白いつまいも「ちちぶ太白」



旬です! vol.6
県産農産物

長い年月をかけて
埼玉の人々が培った味

つまいも

秩父市の芋菓子専門店「芋うらら」は、幻のさつまいもと言われる「ちちぶ太白」の魅力をスイーツとして発信しています。

観光客も訪れる秩父。地域の和菓子店の間でちちぶ太白の活用を進めていたことが、店舗の立ち上げとスイーツにつながりました。

おすすめの一品は、「お芋プリン」。紅はるかがベースのトロっとしたプリンを食べ進めると、柔らかく少し



紅はるかがベースのプリンの中に希少なちちぶ太白が入っている「お芋プリン」

Interview

受け継がれた味が 秩父の新たな名物スイーツに。 幻の「ちちぶ太白」

店舗統括責任者 町田 亮 さん

秩父芋菓子専門店 芋うらら

秩父市番場町19-3

10:00～17:00 火曜日



サクッとした食感のちちぶ太白がコロンと沈んでいます。プリンと食感の違うちちぶ太白が、アクセントになっています。

店舗統括責任者の町田亮さんは、「冷たくなってもおいしい『ちちぶ太白』の特長を生かしています。昔ながらのさつまいもを味わってみてほしい」と話します。

生産量が少ないため、市場には出

回っていないちちぶ太白。『太白って何ですか?』と、お客様から毎日のように尋ねられます。それだけ珍しい。ソバなどで知られる秩父の名物に、ちちぶ太白も加わるとうれいんですね」と、ちちぶ太白の知名度アップを目指して新商品の開発にも力を入れています。

秩父で受け継がれてきた味を、ぜひ楽しんでみませんか？

ちちぶ太白は、こんなおいも！

生産量が少なく、「幻のさつまいも」と呼ばれる「ちちぶ太白」。芋の断面が白く、甘くてねっとりとした食感が特長です。かつては全国で栽培されましたが、他品種の登場等により太白芋の生産者が減少した中、秩父地域では「この味を絶やしたくない」と栽培が続けられています。例年10月中旬から11月中旬にかけて出荷、販売。「ちちぶ太白」購入のお問い合わせは、ちちぶ太白サツマイモ生産組合 (FAX 0494-21-3021) へ。