

# サツマイモ、ピッツアで粋に

三芳町 30年続くはやし園



ピッツァ窯の前で林紘之さん

【埼玉】県内有数のサツマイモ産地として知られる三芳町。同町で約30年続く農家「はやし園」代表の林将嗣さん(40)は、世界農業遺産に認定された平地林の落ち葉を活用した堆肥農法で、13種類のサツマイモを生産・販売している。収穫期には遠方からも多くの人が買い求めに来るほど人気だ。

同園では、サツマイモと地元野菜を多くの人に楽しんでもらいたいという思いから、2016年に農家レストラン「伊左衛門」をオープンさせ

た。開店にあたって弟の紘之さん(36)がイタリヤで本格的なピッツァ作りを学んだ。伝統的なナポリピッツァを提供する職人として「真のナポリピッツァ協会」から認定を受けるとの腕前だ。店内は木製インテリアの落ち着いた雰囲気、大きな窓から庭園やサツマイモ畑の四季折々の景色を楽しむことができ、提供される料理は、地元農家や自家栽培の野菜やハーブ類を使用しており、小麦粉やチーズはイタリヤから取り寄せた厳選された素材だ。

ピッツァメニューは20種類あり、特に「イザエモン」が人気。カボチャペーストの上にポルケッタ(ハーブで味付けされた豚肉)と2種類のサツマイモなどが盛り付けられ、サツマイモはローズマリーとソテーして絶妙な甘さを引き出している。

来店客からは「サツマイモが意外と合っていておいしい」と好評で、土日は開店前に100人以上待つこともあるという。林さんは今後について「イベントを開催したり、地域の祭りに参加して、多くの人に喜んでほしい」と語った。