



おでんやden 店主 佐藤真一さん

さやまの
食から生まれる
つながり

Motto shiritai Sayama Vol.4

食のプロも認める狭山の里芋

狭山では豊かな土壌を生かし、ほうれん草やにんじんなどのさまざまな野菜が生産されています。中でも里芋は狭山が全国有数の生産地。水分が多く、ねっとりとした食感が魅力の逸品です。

ミシュランガイド東京に掲載歴のある、東京・四谷の「おでんやden」では、10年前からおでんの具材に狭山の里芋を使っています。使用するのは希少な3Lサイズの里芋。醤油を使わない薄味の出汁によって、里芋本来の味を引き出しています。職人氣質の店主・佐藤真一さんは、「ほかの産地の里芋を試してみたこともあるけど、やっぱり一番おいしいのは狭山の里芋。これを目当てに訪れるお客さんもいるほどです」と狭山の里芋へのこだわりを語ってくれました。



食からつながるさやまの輪

地元米を使った狭山の地酒

「奥富村・里平(りへい)」は新狭山駅周辺(旧奥富村)の活性化を目的に生まれた狭山の日本酒。地域に酒の神様をまつる梅宮神社があることから、地酒を使ったまちおこしを考えたといいます。里平は飲むだけでなく「楽しめる地酒」。初夏の田植えから秋の稲刈り、仕込み、ラベル貼りまで酒造りの工程を体験できます。「親子で作った米でお酒を造り、手作りのラベルでおじいちゃんにプレゼントする。コミュニケーションとしてのお酒を楽しんでもらえたら」と田口酒店代表の田口博章さん。狭山の地酒を中心に、地域の輪が広がっています。



▲ 奥富村地酒会
(左上) OONO FARM 大野博則さん
(右上) TKOファミリー 代表 大畑健雄さん
(左下) 五十嵐酒造 杜氏 小林清司さん
(右下) 田口酒店 代表 田口博章さん

小さな焼菓子店から始まった「マルシェ」



nico+ オーナー 宇都宮瑞恵さん

オーナー手作りの米粉の焼菓子ニコプラスを販売するnico+。開店と同時にお客さんが殺到するほどの大人気です。また、店内で月に一度催すハンドメイドのアクセサリーや雑貨を扱うマルシェが評判となり、狭山稲荷山公園で22の店が集まる屋外マルシェ「せれくとichi」を開催。開店から数時間で商品が売り切れるほどの大盛況でした。「育児に追われるママさんに、買い物やハンドメイド作品の販売ができる場所を提供できたらと思ったのが、マルシェやワークショップを始めたきっかけです」とオーナーの宇都宮瑞恵さん。一つの焼菓子店から、地域のつながりが広がっています。

