

Minuma Shun Sai

# 見沼・旬彩

2016年秋号

## 見沼の野菜 1

縄文時代より栽培されてきた里芋。  
皮つきのまま茹でて、ぷるんと皮をむき、  
山椒味噌でどうぞ！



ファームインさぎ山  
萩原知美さん

## おいしいお米が採れました 安全・安心・美味しい! 見沼の新米“ほたるの里”

### 膝子直売所(膝子農友会直売部)

膝子地区、広がる大地に堆肥等で土づくりし、慣行栽培と比べ除草剤の使用は半分以下、県の「特別栽培米」認証も受けた環境と人にやさしい米です。収穫後から低温貯蔵庫に保管し、販売直前に精米するという生産者ならではの直売方法と、夏場でも味が変わらない、と評判です。生産は膝子直売部の専業農家さん、その全員がエコファーマーです。



コシヒカリ: 5kg: 2,000 円 / キヌヒカリ: 5kg: 1,850 円  
/ 彩のかがやき: 5kg: 1,750 円

\*さいたま市内や近隣には配達(無料)。玄米等の希望も可。その際一緒に野菜の注文も可能です。



### 膝子直売所(膝子農友会直売部)

TEL.&FAX.048-687-5286

営業日時: 火、木、土 12:00~17:00

見沼区膝子725 七里総合公園の近く、見沼代用水東緑側、御成り街道沿い

### おいしい「わら炊きごはん」をご存知ですか? .....

“藁はお米の親だもの”と言われます。  
「親である藁が、子どもであるお米のために全てを注ぐから、わら炊きごはんはおいしいのよ!」と達人はおっしゃいます。「わら炊きご飯」は五感で炊くもの。心を込め、集中してからないとうまく炊けません。



準備: 藤東10束程に加えて、風向きを考えての竈設定から火の用心のバケツまでいろいろ。

手順: 炊く30分前に洗米、羽釜に入れる。点火後は火の様子を見ながら藁を足す。羽釜の中の音を聞く。蒸気の具合を見る。羽釜の中の音の変化に耳を傾ける。匂いを感じ取って火を消す。15分位蒸らして出来上がり。

“始めちょっと中ばっぱ、赤子泣いてもふた取るな”を体験なさってはいかがでしょう。



## みぬま秋フェス 2016 in さぎ山

10/29(土)・30(日)・11/3(木・祝)

10:00~15:00

### 見沼・さぎ山交流ひろば

農業生産者、市民活動団体などの交流の場・機関として、今年、発足した「見沼・さぎ山交流ひろば(会長 萩原知美さん)」主催の秋のフェスティバルでは、さまざまな交流イベントや農産物の販売などが計画されています。出品歓迎!

主催: 見沼・さぎ山交流ひろば

事務局: さいたま市見沼田圃政策推進室 TEL.048-829-1413

アクセス: バス停・さぎ山記念公園



▲昨年の秋フェス さいたま市提供



## さいたま市農業祭

11/19(土)・20(日) 9:00~15:00

### 市民の森見沼グリーンセンター ※雨天決行

市内農業者による、野菜・果物・花き・植木・農産物加工品の直売や餅つきなどのイベント、友好都市の特産品直売など、多彩な出店があり大人から子供まで家族連れで楽しめるイベントです。

主催: さいたま市農業祭実行委員会

事務局: さいたま市経済局農業政策部農業政策課内

アクセス: JR宇都宮線 土呂駅・徒歩 10 分

東武アーバンパークライン 大和田駅・徒歩 15 分



▲さいたま市提供



# 見沼・旬彩

## さいたま市営霊園・思い出の里入口

### 「染大」農産物直売所

染谷・大谷地区の生産者が朝採りたての作物を毎日朝9時から販売。お墓参りの花を買い、帰りに新鮮な野菜を買うのがお墓参りの楽しみと評判です。いえ、そればかりではありません。毎日朝一番にこの野菜を買いに来るという市民で開店時はにぎわいます。美味しいものを知っている、知る人ぞ知る!そんなお店です。

染大農産物直売所 TEL.048-686-9447

さいたま市見沼区大谷 60

開店日時:毎日9:00~17:00 年中無休  
但し:冬は16:30まで



### 染谷農産物直売所

片柳コミュニティーセンターの農業研修室前広場に開設されて10年目を迎えました。“人にやさしく、環境にやさしく”をモットーに、愛情たっぷりで育てられた採りたて野菜や加工品は、地元染谷・片柳の方々は勿論、市内外の常連のお客様で品物が並ぶ前から賑わっています。

お客様に喜ばれる直売所を目指して浅子和宏代表を中心に強力な女性スタッフも含めて一致団結。“わからないことは何でも聞いてください!”

### 見沼の里・片柳直売所



片柳・沖郷地区、万年寺に近い見沼たんぽ脇、市内にまだあまり直売所の無かった頃から三浦茂昭さんが個人経営でオープンした“老舗”。三浦さん生産のコシヒカリが格安でおいしいと評判です。三浦さんがなじみのお客と談笑する、そんな地域の交流の場にも。お邪魔した時、鳩がお客様の肩に止まったり、茶碗の水を突いたり。癒しのお店「見沼の里」にお立ち寄りください。

見沼の里・片柳直売所 TEL.048-684-2156

さいたま市見沼区片柳1-222

営業日時:毎週水・土・日 13:00~17:00



### 染谷農産物直売所

TEL.048-684-2435 (浅子代表内)  
さいたま市見沼区染谷3-147-1 片柳コミュニティーセンター

営業日時:毎週土・日 9:15~16:00

### 見沼の野菜②

#### オーガニックハーベスト丸山

丸山さんは10年程前に役所を退職し、見沼田んぼの見沼、北、大宮、浦和区に20ヶ所の農場を大量に借り入れ、夫婦と職員で多品種の露地野菜を栽培しています。

品目はキャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、サニーレタス、グリーンリーフ、白菜、小松菜、ほうれん草、大根、にんじん、なす、里芋、ラディッシュ、ピーマン、モロヘイヤ等です。体験農園も主宰しています。出荷先はデパート、スーパー、直売所、学校給食や直接販売もありますが、最近は地産地消の気運が進み、生産量が足りない状況です。



▲オーガニックハーベスト丸山 TEL.048-687-0140

さいたま市見沼区蓮沼1694

### ここでも販えます!

#### 高島屋大宮店の地下2階

同店では丸山さんの野菜・根菜を数年前から取扱っています。ブロッコリー・じゃがいもの他、葉物類が人気です。



# 見沼野菜の料理

米と里芋と一緒に炊く里芋おはぎ

### 材料(6人分)

- ・里芋…皮をむいて300g
- ・米…2合
- ・塩…小さじ1
- ・あん…600g
- ・ごま…大さじ6



### 作り方

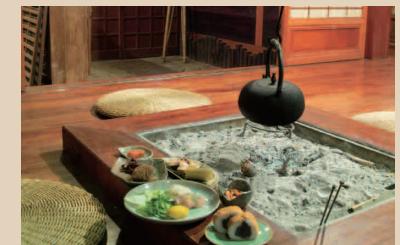
1. 米に皮をむいた里芋と塩を加え、普通に炊き上げる。
2. 炊き上がったらボウルに入れ、しゃもじでつぶす。
3. あんを用意し、3等分しておく。
4. すだれにラップを敷いて、2の1つ分をのせ広げる。

巻いた時芯になるようあんをのせて太巻寿司のように巻く。

5. 4のラップを外し、ごまの上を転がしまぶし、切り分ける。



▲平成26年度食アメニティコンテスト農林水産大臣賞受賞



レシピ・写真は諫訪野(ファームインさぎ山)

TEL.048-878-0459

さいたま市緑区上野田282

# 見沼たんぼ地域の新鮮な果物とお花

## 白子果樹園の果物(新鮮なもぎ取りと直売)

秋は梨・ブドウ・キウイなど、北宿通りに面した農園で直売。お知り合いへの配達も可。



▲白子英俊さん



白子果樹園 TEL.048-684-2326

さいたま市見沼区見山 240

北浦和駅方向から北宿通り添いに、市立病院を越えて、見沼たんぼを過ぎ、「山」地区の台地に上がっていくと 200m ほどで右側に「白子果樹園」のノボリ旗が見えます。



## 相澤園芸のお花(生産直売)

お花のもちが良いと評判。市内各地の直売所に出售しています。



相澤園芸 TEL.048-683-4319

さいたま市見沼区膝子 584

直売所で相澤さんのラベルを見かけたら、一度あなたのお部屋に飾ってみてください。

▲相澤一次さん

## 小泉園芸の鉢物・苗(生産直売)

常時 50 種類以上の鉢物と苗。市内各地の直売所と見沼のハウスで直売。



▲小泉茂雄さん



小泉園芸

TEL.048-683-0876

さいたま市見沼区膝子 300

小泉さんの鉢物を直売所で見かけたら「四季の彩りの鉢物」を暮らしのそばにおいてお楽しみください。

## 講演会

### 見沼たんぼの斜面林

#### 二次林の位置づけ、保全の経緯と今後の課題



▲小野達二さん

10/11(火)14:00~16:00 見沼グリーンセンター 資料代:500円

講師: 小野達二さん (さいたま市みどり愛護会会長、NPO 法人 自然観察さいたまフレンド代表理事、未来遺産・見沼たんぼプロジェクト推進委員会副代表、埼玉県環境アドバイザー)

### 人と環境にやさしい都市農業を目指して有機農産物検査員からみた「環境と農業」



▲阪本健さん

10/18(火)14:00~16:00 見沼グリーンセンター 資料代:500円

講師: 阪本健さん (有機農産物検査員、見沼たんぼを青少年とともに学び楽しむ会会員、元大手肥料メーカー・技術役員)

上記講演の連絡先: 北原 TEL.090-2675-1684 (未来遺産・見沼たんぼプロジェクト推進委員会)

## Information

**フナノ保存会 設立記念 フナノ祭り 11/12(土)**  
(フナノ展示は平成29年2月中旬まで)  
会場新加田屋たんぼ&加田屋たんぼ



### フナノ学校

10/29(土) 10:00~13:00

「食」の学習会・試食会「見沼地域の郷土食を知り、食べてみよう」  
講師: 松成容子 (食育研究会 Mogu Mogu 代表)  
調理協力: 萩原知美 (ファームインさぎ山代表)

試食代: 500円 (事前申込制 詳細は 9 月以降 SMF ホームページ <http://www.artplatform.jp> 等で。)

11/5(土) 14:00~16:00

「藁」の学習会「藁はお米の親だもの～藁の話～」  
講師: 宮崎清 (千葉大学名誉教授) 資料代: 300円

11/6(日) 13:00~15:00

「環境カフェ」「生物の多様性～レーチェル・カーソンから始まる環境意識」  
講師: 多田満 (国立環境研究所主任研究員) 事前申込不要・参加無料  
会場: さぎ山記念館 定員: 各 30 名  
問合せ: エメール ([Funano@artplatform.jp](mailto:Funano@artplatform.jp)) または Fax (048-824-0118) で「フナノ学校係」まで。

## JAさいたま大宮緑花木センター

種類豊かな花木・苗木・盆栽・花苗など直売ゆえの手頃な価格。大宮市民の森の北側にあるセンターでは、40 軒ほどの農家さんの「植木販売コーナー」や「盆栽・花苗などの販売スペース」が設けられています。



JAさいたま大宮緑花木センター  
TEL.048-652-0550  
さいたま市北区見沼 3-22  
(定休 火・水曜)

谷口雄一さん▶



今号に掲載された、見沼たんぽ地域のお米・野菜・果物・花木 直売所マップ



市民が応援する見沼たんぽ地域の人と環境にやさしい都市農業の広報誌  
**「見沼・旬彩」2016年秋号**

発行：未来遺産・見沼たんぽプロジェクト推進委員会

<http://minuma-miraiisan.jp> e-mail:minuma@minuma-miraiisan.jp

編集：見沼農業・応援連携部会／デザイン・印刷：有限会社アームズ

発行日：2016年9月10日

We  
Love  
Minuma

この見沼農業の応援連携・季刊誌「見沼・旬彩」は、  
公益財団法人 サイサン環境保全基金様、公益社団法人  
日本ユネスコ協会連盟様、三菱UFJニコス株式会  
社様、トヨタレクサス様、住友ゴム工業株式会社様から  
の助成金で印刷・発行しております。