

Minuma Shun Sai

見沼・旬彩

2019年春号 vol.11



浦和くらしの博物館民家園の桜

桜炊きおこわ

地場産もち米とうるち米を今回は1.5合づつで合わせて3合。桜花漬は40gで塩を洗い軽く絞る。炊飯器に米3合に水加減は560cc程。食紅を僅かに1滴を入れてよく混ぜ、30分程置いて炊飯します。炊き上がりましたら、桜花漬を混ぜ込みます。

菜の花のお浸しが彩りを添えて華やかになります。



暮らしのとなりが
産地です
さいたま米見沼代用水の支流が流れる膝子地区
には広い水田が広がっています。

彩の国

見沼農業を支えている膝子地区的
農家さん一人、森田敏男さんは米づくりのベテラン。
▲森田敏男さん1.5町歩の田んぼで米を作っています。コシヒカリ、彩の輝き、もち米、毎年農協の食味計で美味しい
さの最高評価の数値が出ているとのこと。

昨年膝子直売所が閉鎖されたため、大口は農協に、その他料理屋や知り合いに販売しています。農家15代目の森田さんは森田肥料店としては二代目、親父さんから受け継いだ地元の農家との付き合いや米づくり、野菜作りの相談にも気さくに応じる、話好きな農家さんです。納屋にはムシロやテゴ(ワラの籠)等がまだ残されています。親父は「フナノ」をよそにも頼まれて作りに行っていた、と昔の暮らしを話してくれる森田さんは見沼たんぽの生き字引でもあります。

自宅でもお米を販売しています。購入希望の場合は下記にお電話を。膝子地区は今後国の基盤整備事業が進められ農地の集約などが計画されているとか。ぜひ美しい水田として再生し、米づくりが続けられますよう、期待したいです。

見沼区膝子709-1 TEL.090-3218-1779(森田)



『春の野菜サラダ』

新ジャガイモ、菜の花、ブロッコリー、トマト、ニンジン、春の野菜をいすれも食べやすい大きさに切り分けます。

新タマネギはスライサーで薄切りに、水に浸してから、水気を切っておきます。茹でたり下ごしらえをしたものをマヨネーズをベースに混ぜるだけ。塩、ホワイトペッパーで味を調えます。

茹で卵とマスタードは必ず入れたほうが味が決まります。



JA木崎グルメ米(マイ)ランド「安心館シャキシャキ」

JAさいたまが、地元農産物の販売拠点として、平成24年から直接経営する330m²の市内最大の売り場面積をもった直売店です。

北浦和から岩槻に向かう交通の便利な県道沿いで、58台入れる広い駐車場もあり、店内はいつもぎわっています。

地元の生産者が手塩にかけて生産した新鮮で安全・安心な野菜や切り花・鉢物が並んでいます。地元産でおいしいと人気のトマトも並んでいました。

店内には加工所もあり、さいたま市産の特別栽培米を使用した「おだんご」や「お赤飯」も販売しています。年末年始以外は年中無休で営業しています。

浦和区領家4-24-15 TEL.048-834-2890

営業時間:10:00 ~ 18:00



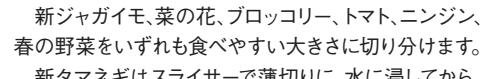
▲土井淳一さん



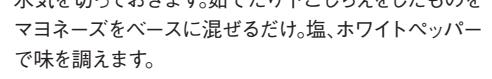
▲土井淳一さん



▲土井淳一さん



▲土井淳一さん



▲土井淳一さん

花と緑の祭典(春の園芸まつり)

- 開催日:5月3日(金・祝)~4日(土・祝) / 3日 9:00~16:00、4日 9:00~15:00
※雨天決行、一部中止
- 会場:市民の森・見沼グリーンセンター(さいたま市北区見沼2-94)
- アクセス:JR宇都宮線 土呂駅より徒歩約8分または東武アーバンパークライン 大和田駅より徒歩約15分

5月の連休中に開催されますさいたま市主催の草花類、植木類、苗類、農産物等を即売するイベントです。農業や園芸の振興並びに緑化啓発、世界文化等への理解促進や友好親善を目的に「春の園芸まつり」「シビックグリーンさいたま」「国際友好フェア」の3イベントが共同開催されます。

「春の園芸まつり」では野菜などの農産物・植木・花卉・苗木などの即売、盆栽・洋蘭などの展示と即売、「シビックグリーンさいたま」は緑化推進のPR活動のほか、花いっぱいコンクール、「国際友好フェア」は外国文化の紹介をはじめ、民族料理・民族品の展示・販売や民族舞踊・音楽の演奏などが催されます。



▲「花と緑の祭典」ゲート



▲国際友好フェア

お店紹介!

見沼地域の新鮮な旬野菜が、こだわりの蕎麦をひきたてる。

「蕎麦 孤丘」



▲杉田俊介さん



与野駅西口から新都心方面へ、ゆるい坂道をたどると「蕎麦 孤丘」の看板と広い駐車場が左手に現れます。その奥にモダンな建屋があり、店内の吹き抜けのダイニングホールは蕎麦店とは思えない空間がお出迎え。

店主の杉田俊介さんは契約栽培農家からの蕎麦を、自ら丁寧に殻をむき、使う分だけを石臼製粉してのこだわりようは格別です。その思いは、店の隅々にまでも行き届き爽やかな雰囲気が一杯です。天ぷらの野菜類は見沼地域で仕入れているとのこと。

もりそば・かけそばは勿論、蕎麦懐石コース、蕎麦三味、甘味、旨酒など豊富です。お得なランチセットは限定15食。ホール・個室での提供になる蕎麦懐石コースなど各種揃っていますので、相談してみてください。

浦和区上木崎1-11-12 TEL.048-762-3167

営業時間:昼の部:11:30 ~ 15:00 / 夜の部:18:00 ~ 21:00

定休日:月曜、偶数月の第1火曜(定休日が祭日の時は、翌日を休業)

ランチは、九一蕎麦と海老天丼セット1,350円(平日の11:30 ~ 13:00)

蕎麦懐石料理は3,100円から。

京浜東北線「与野駅」西口線路沿いを新都心方面に向かい徒歩3分。

ホームページ <http://www.kokyu.net>

大和田直売所

東武アーバンパークラインの大和田駅から南側へ踏切を渡り、歩いて3分のところにあります。近場で採れた季節の新鮮な野菜等を販売しています。取扱い品目は、野菜、お米、果物、花、卵、漬物です。特に礫耕栽培のトマトが美味しいとの評判です。店長の浅子明さんを中心に8軒の農家が当番制で協力をして直売所を運営しています。



礫耕栽培:農作物の支えとして礫(石、溶岩)を用い、礫間に培養液(肥料、水)を循環させて養分を与え栽培する農業です。

見沼区大和田町1-1634-2 TEL.048-688-8597
営業時間:13:30 ~ 17:30 (火・木・土曜)

お店紹介!

旬彩料理 吉粹



▲守田和臣さん

埼玉高速鉄道「浦和美園」駅西口駅から3分の住宅街にある吉粹(きすい)は、料亭のような高級な佇まいと心地よい内装に、落着いた内庭を併せ持つ日本料理店です。旬な食材と緑区の店主ご実家で採れた旬の野菜を使い、まさに店名に冠した旬彩料理を、美味しく頂くことが出来ます。取材日に1日10食限定の豚天御膳1,300円を注文しましたが、豚ロースの天ぷらに千切り生姜が山盛り。ボリュームある豚天に生姜のサッパリとした食感が人気です。

昼献血は他に鉄火丼・えび天・海鮮ちらしもあり、全てに小鉢・茶碗蒸し・みそ汁・デザートが付きます。また本格的な季節会席料理も充実しており、遠くから車での来店客も多い隠れ家的な名店です。

最近、見沼たんぽには浦和美園駅からの散策コースも紹介されており、埼玉高速鉄道～地下鉄南北線沿線の都民も訪れるようになりました。見沼たんぽ散策の折にも美味しい食事をいかがですか。

緑区下野田531-1 TEL.048-878-1135
営業時間:ランチ11:30 ~ 14:00 / ディナー 17:00 ~ 22:00
定休日:月曜

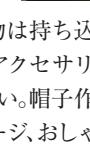


カフェギャラリー「History蔵」

さいたま市立病院西側の用水西縁近くに、昨年10月にギャラリーを、この3月にカフェをオープンした「History蔵」。

築140年の蔵が空いたから何かやろうかと、オーナーと趣味の仲間が集まって始まりました。メニューはドリンクのみで、食べ物は持ち込み自由!店内は帽子、服、バッグ、陶器、アクセサリー、インテリアなどの手作り品がいっぱい。帽子作り、アロマタッチ、ティーブル茶道、マッサージ、おしゃれ書道、ワイヤークラフト等々、たくさんの講座も随時開かれています。「ゆっくりと、人のご縁で繋いで、とにかく楽しい集いの場になれたら良い」というオーナーを含めた7人の女性ボランティアスタッフの思いがつまつた安らぎと活気の空間です。5月にはマルシェも予定されています。メニューはドリンクセット500円(クッキーまたはナッツ付き)など。

緑区三室630 TEL. 080-3468-9208
営業時間:10:00 ~ 16:30 (月・火曜・祭日定休)



「四季菜」の大熊静枝さん



片柳郵便局前バス停近くの安楽亭の脇にある直売所「四季菜」。ここ創設時からのメンバーの大熊さんは、▲大熊静枝さん露地栽培で四季折々の旬の野菜を作っています。いつまでできるかと思いながら細々と続けているだけ、と語る大熊さん。でも、自分がおいしいと思えるものを食べたい、と思うと自分で作るしかなくてなかなかやめられない、という大熊さんの野菜は、野菜本来の味や香りが生きていて、本当においしい!

きれいに手入れされた畑からは、細やかな愛情が伝わってきます。農薬はできるだけ使わず、有機肥料も独自にブレンドして使っています。これからは色々な春野菜が収穫を迎えます。

見沼区御蔵1544 TEL.048-688-3153
営業時間:木曜:9:00 ~ 12:00 火・土曜:13:30 ~ 17:00

今年も上山口新田の米づくりを応援してください。

見沼たんぽを代表する水田景観を持った上山口新田地域ですが、一昨年、重要な箇所で耕作放棄地が発生し、その対策の必要性が認識されました。

このため、昨年5/8に「上山口新田の米づくり・水田を応援する会(代表・島田由美子氏)」を結成し、関係者の皆様のご支援・お力添えをお願いいたしました。

おかげさまで、地権者の小山一喜さん、機械耕作者の小山吉男さんのご協力を中心に、1団体31名の皆様から「応援金のご支援」や機械耕作の際の手助け労力の提供などをいただきました。水田・米づくりが見事に再生されました。今年も昨年同様に、応援してくださった皆様に、応援金1口(5,000円)の方には10kg、2口(10,000円)の方には20kg、「労力提供」をいただいた方には5kgの「応援感謝米」を差し上げたいと考えています。引き続いでのお力添えを切にお願い申上げます。

ちなみに、いただいたお米は「たいへんおいしい」との評判で、今年は、よりおいしくするため肥料として「ヌカ」などを入れたいとのことです。



左から、小山吉男さん、小山一喜さん、西野輝久さん▲

お店紹介!

俺の洋食
トラットリアボナペティ

大宮一番街のビストロボナペティは、ランチハンバーグ等で毎日行列ができる人気店ですが、この姉妹店として今年2月に大和田にオープンしました。トラットリアとは「イタリアの気軽に入る食堂」という意味で、姉妹店のビストロボナペティの「フランスの小さな料理店」と区分けしているようです。もう1つの姉妹店は岩槻IC入口にあるボナペティピコです。

お店は第2産業道路に面した開放的な明るい店内ながら、落ち着いて食事が楽しめます。メニューは生パスタ、ナポリピザ、リゾット、ハンバーグ、小皿料理各種の他、コース3,000円～と豊富です。調理する野菜は市内産のヨーロッパ野菜やオーガニック・ハーベスト丸山他の地元農家からも調達しています。

ランチで頼んだ粗挽きビーフハンバーグは絶品で、食前のポテトスープの美味しさで食欲が刺激されます。オープンキッチンとフランクな接客で気持ちの和めるお店です。なお店名の冠につく「俺の洋食」は、都内の「俺の」チェーン店よりも先発ですよと、オーナーの鹿野さんは笑い飛ばされました。

見沼区大和田1-695-1 TEL.048-627-2605
営業時間:ランチ11:30 ~ 15:30、ディナー 17:30 ~ 22:30
定休日:火曜、その他不定休 姉妹店:ビストロボナペティ:大宮区宮町1-82-2F(大宮東口一番街) / ボナペティピコ:岩槻区加倉3-9-10(岩槻ICの入口手前)

前田農場

春は前田農場の“ステイックセニョール”をどうぞ。定年退職後、後20年勤けるのは農業!と一念発起、県農業大学校や就農予備校で勉強し、その後見沼の農家で修業し、4年前農家資格を取った前田史朗さん。氷川女体神社近くの畑約2反を耕すや鶏糞、牡蠣や卵の殻等の石灰、それに米のとぎ汁をためて畑に運んだ土で育てた、季節ごとの野菜の味は格別です。もちろん無農薬。ホウレンソウってこんなに甘かった?とびっくりするほど。そして春はステイックセニョールが旬。ホウレンソウも少々。夏に向かっては人気のキュウリの収穫が始まります。とにかく食べてみて!前田さんご夫婦の丹精込めた野菜の味はお勧めです。

販売は決まった消費者宅に配達の他、ステラタウンわくわく広場やみぬマルシェ(毎月最終水曜日11:30~13:30)で。

見沼区南中丸

TEL.090-1464-4119

前田史朗さん▶



▲ステイックセニョール

JAさいたま大宮緑花木センター

JAさいたまが、地元の農家さん120軒ほどと連携して直接経営している庭園木・花木・苗木・盆栽・花苗・野菜などの販売センターです。直売ゆえの手頃な価格が取り柄です。

春の植木祭り4月13日~4月21日に開催。場所は、大宮市民の森の北側で、大宮緑花木センターの高い看板塔が目印です。

北区見沼 3-22 TEL.048-652-0550

営業時間 9:00~17:00(定休火・水曜)

花もあります!《みぬマルシェ》



見沼区役所の玄関で毎月最終水曜日に開催される《地産地消市・みぬマルシェ》。新鮮な野菜が並ぶ売り場に鮮やかな色どりを添えているのは《みぬマルシェ》副実行委員長の藤田さん夫妻が扱っている草花。

藤田昌博さんは「膝子こいのぼりの会」の代表も務め地域振興に熱心。販売している草花は膝子の「小泉種苗」で育てたもので、活きがよくて寄せ植えにもよいと評判です。これから4月、5月になると家庭花壇用に大量の苗が入荷します。どうぞ覗いてみてください。

みぬマルシェ実行委員会: 代表者 岡田克己さん (090-5760-2103)

ホームページ: <http://minumarche.com/>

開催日時: 毎月最後の水曜 11:30~13:30

見沼区役所(見沼区堀崎町12番地36)



G-GAP認証書

人と環境にやさしい農業の講演会

さいたま市初の農業の「国際的なG-GAP認証」の取得について

期日: 2019年5月21日(火) 15:30~17:00

場所: 七里公民館 大会議室

講師: さいたま市見沼グリーンセンター所長 都築輝彦氏

問合せ・申込先: 黒澤 kurokawa@peach.ocn.ne.jp

さいたま市見沼グリーンセンターは、さいたま市で初めて農業の国際的な認証規格でありますG-GAPを2018年12月18日に取得しました。2020年のオリンピック・パラリンピックに向け必要な安全・安心な農産物の提供の規格です。

G-GAP認証取得の必要性及び価値、取得までの苦労・努力、今後の展開について講演をします。

GAPとは、Good Agriculture Practiceの略で、日本語では農業生産工程管理と記載されます。

農業の生産工程を管理することで、食の安全や環境への配慮、農業労働者への安全管理を高めるための取り組みです。

たとえば、作物の栽培過程の記録や出荷記録、農機具の点検記録、労働者の健康管理に関する記録を確認するほか、作物の保管場所の衛生状況、農機具、肥料、農薬等の保管場所の状況等が審査対象となっています。

また、GAPには複数の規格が存在しており見沼グリーンセンターで取得しているのは、Global-GAP:ヨーロッパ発の国際的な認証。世界的に認知されている規格です。

Information

見沼・鷲神社「龍頭の舞祀り」ツアー

2019年5月12日(日) 東浦和駅前 9:00集合

今から930年前の「後3年の役」。兄・源義家を助けに、弟の源義光が奥州に向かう途中、この地で、軍兵の士気を鼓舞するため、「鷲大明神に奉納した舞」が伝わったとされています。

三頭の獅子を中心に、龍が天に昇るがごとく、また地を這う如く華麗で勇壮な舞で、長い歴史があります。

東浦和駅 9:28⇒バス停・総持院 9:37⇒鷲神社の龍頭の舞祀りに参加⇒見沼自然公園 12:00解散(昼食)⇒バス停・緒切橋⇒大宮駅 13:30

●参加費: 300円 昼食持参

●お申込み: 見沼たんぽ地域ガイドクラブ 北原ガイド

TEL.090-2675-1684 FAX.048-834-5731

メール minuma.farm.kitasaku@ever.ocn.ne.jp



今号に掲載された、見沼たんぽ地域のお米・野菜・果物・花木 直売所等マップ



市民が応援する見沼たんぽ地域での人と環境にやさしい都市農業の広報誌
「見沼・旬彩」2019年 春号 vol.11

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

バックナンバーはホームページよりご覧になれます。

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: 2019年4月5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からの助成金で印刷・発行しております。