

# Minuma Shun Sai 見沼・旬彩

2019年秋号 vol.13

## 実りの秋

加田屋新田の中野  
たんぼで、さいたま  
市内小中学校の「夢  
ファーム」（市教育委  
員会主導）の稲刈りが  
行われ、ザクザクとい  
う鎌の音、脱穀するコ  
ンバインに交じって  
子どもたちのにぎや  
かな声が見沼たんぼ  
にこだまします。



## 秋の味覚“栗拾い”へのお誘い！御蔵の尾島農園。

クマガイソウで有名な御蔵の尾島さんは屋敷を囲む畑と林に40本の大きな栗の木が植えられていて、秋になると見事な栗が収穫されます。品種は大粒で、甘くて美味しいという“利平”。毎年近隣から楽しめにしていると栗拾いには大勢が訪れるとのこと。さいたま市内では珍しい大きな栗畠、ぜひ一度出かけて“いが”がはじけてピカピカに光る美味しい栗を味わってみませんか。収穫期は9月中頃～（天候により変動あり）

尾島農園・見沼区御蔵937 TEL.048-685-0446 尾島和子さん▶



## 見沼田んぼのおいしいお米がとれますように

昨年、上山口新田の水田景観を元に戻したいと、地権者、機械耕作者、市民団体が協力し、耕作放棄水田の復活を報告しました。今年も、春先の田起し、代掻き等の事前の機械作業を受け、4/16から市民団体も、耕土の平準化、肥料、糠撒きと動き始め準備は整いました。

田植えは5/21、9時スタートの予定でしたが、豪雨のため、午後1時に延期、さらに中止・解散とせざるを得ない状況でした。それでも、地権者、機械耕作者は、その後の豪雨の合間に縫って、作業

をしてくれていました。翌朝、7時半集合、残る7割の機械作業と手植えを無事、完了しました。

昨年は梅雨明けが6/29、引き続き歴史的な猛暑に見舞われましたが、今年は打って変わって、7/29に梅雨明け、このため、7月中旬に予定していた中干しができない上、生育期の日照不足、収穫に影響なければいいのですが。

このように毎年、振れ幅の大きい気象変動に振り回される昨今、本気で適応策にも目を向けて行く必要がありそうです。

2018.9 上山口新田刈り取り直前

### 小沢農園



現在の園主、小沢一三さんは13代目で息子さん、お孫さんも一緒に同居しています。アットホームで面倒見のよい方です。今から約460年前(当時の屋号は、もやし屋)さいたま市岩槻



▲ブロッコリー育苗

### 『きのこちらし寿司』



まいたけ、えのき、しめじ、しいたけなど適量を用意。ごぼう、にんじんを合わせて好みの甘辛煮にして作り置く。

始めた新米を固めに炊き、市販の寿司酢を使用して寿司飯を作り、そこに作り置いたきのこの甘辛煮を混ぜ込みます。

仕上げに彩りの枝豆を加えて、炒り卵とでんぶを飾ります。



## さいたま市農業祭

●2019年11月16日(土)～17日(日) (9:00～15:00)※雨天決行

●市民の森 見沼グリーンセンター(北区見沼)

●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7分

東武アーバンパークライン大和田駅・徒歩15分

秋の大収穫祭として、市内農業生産者、市民・消費者の交流の場、また地産地消の推進を目的に2日間、開催されます。

さいたま市内の農業者による野菜・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、多彩な出店及びショーエリアなど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。(入場者数:昨年実績約11万人)



## 見沼・さぎ山交流ひろば 見沼・秋のフェスティバル

●2019年9月16日(月・祝) (10:00～16:00) ●浦和美園駅コンコース

●2019年11月2日(土)～11月3日(日) (10:00～15:00) ●さぎ山記念公園

●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

農業生産者、市民活動団体などの交流の場として、「見沼・さぎ山交流ひろば(会長 加倉井憲一さん)」主催の見沼・秋のフェスティバル。

今年はサテライト企画として、浦和美園駅での開催もあり、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。



お店紹介!

### バンブー Bam boo



お店の正面に大きな看板があり、「手作りパン・ぶた丼・串焼き」とあります。手作りパンとぶた丼!?と思いつつ店に入ると、目の前には美味しそうなパンが各種並んでおり、すべて店主奥様の手作りです。

パンコーナーの隣にはテーブル席が広くとられカウンター席もあります。ランチのお薦めは主にぶた丼各種ですが、たっぷりの豚バラ肉を自慢の特製ダレにつけ高温に熱した溶岩石で柔らかく焼き上げ、絶品肉と評判です。ランチ時には大勢のお客さんで賑わい、パンは勿論ぶた丼・惣菜もテイクアウトされています。16時以降は串焼きの販売もあり、不思議とわくわくする店内です。

お店の場所は県道105号(日光御成街道)を大門方面から北上して、浦和美園高入口と浦和東高入口の各交差点の中間にあります。

緑区上野田150-1 TEL.048-829-9797  
営業日時:火～金 10:00～14:30、16:00～19:00 / 土・日・祝 10:00～19:00  
パンの販売は7:00から。月曜定休

## スーパー・マルエツ東門前店



スーパー“激戦地”的七里地区の中でもお客さまが多いお店。入り口に入ったすぐ脇のコーナーに地元農産物が毎日並んでいます。生産者は7人、採りたての旬の野菜を生産者が直接運び、値札をつけて棚に並べます。もし残った場合は生産者が引き取るという自主運営方式で、出店の条件は店舗と同一市町村、又は近隣市町村の自ら生産した農産物、農薬(国で登録)の使用を申告すること。

お客様の中にはこのコーナーにまず立ち寄ってから、次の野菜売り場に行く人もあり、新鮮で安心、安いという地元野菜に関心が高いことが伺えます。今後この売り場スペースを拡張、充実するという計画も進行中のこと、楽しみです。

見沼区大字東門前字谷中77-1 TEL.048-687-2255  
営業時間:9:00 ~ 13:00

## お店紹介!

ほんのりあ  
ベーカリーキッチン  
天然酵母パンと手作りごはんのお店

◀店主の原田淳子さん

「安心・安全そして、ほっと一息」そんな居場所を提供したい…。平成18年11月25日、見沼区大谷の住宅街の一角に、女性だけで運営するお店としてオープンしました。

店内は落ち着いた雰囲気を保ち、ママ友にとって子供連れで、安心してランチや午後のひと時が楽しめそう。

因みに屋号の「ほんのりあ」は店主・マネージャーのお子さん5人が自分のお名前を書き、その中の1文字を組み合わせデザインしたもの。ここからも「安心・安全そして、ほっと一息」お店のコンセプトが感じられます。

見沼区大谷168-3-2 TEL.048-797-6276

営業時間:10:00 ~ 17:00 / ランチタイム11:00 ~ 14:30  
定休日:毎週火曜日・第3月曜日

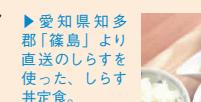
地元農産物販売コーナーの  
ホープ 錢場明則さん

朝10時頃には入店し、コーナーに採りたての旬の野菜を並べています。今では消費者はここで7人の生産者の野菜を買うことが出来ますが、20年ほど前には1人の生産者の野菜しか置かれていました。それは明則さんのお父さん、利雄さん作の野菜。当時このコーナーを設置することにとても苦労されたとか、明則さんはそんなお父さんを見て、今度は自分が消費者に新鮮な美味しい野菜を届けたい、と頑張っています。秋には白菜、大根、ネギ、ブロッコリーなど秋野菜が、他の生産者の野菜と一緒に並びます。

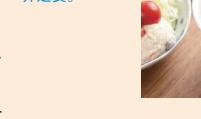
他にはヨークマート・ハレノテラス東大宮店、自宅前の無人直売コーナーでも販売。  
見沼区深作1-3-8



◀こだわりメニューはパンだけではない。ランチメニューの「ほんのりあブレート」。



▶愛知県知多郡「篠島」より直送のしらすを使った、しらす丼定食。



◀ほんのりあ  
んパンは、ごま  
ん・くるみを白  
く焼き上げた逸品。



## 及川椎茸園

しいたけやきくらげを栽培する農園は市内でも稀ですが、若い園主の関根さんは8年前に脱サラし、先代から及川椎茸園を引き継ぎました。

きくらげの生産は7~9月がピークで、気温25度以上、湿度80%以上が栽培に適しています。関根さんは適度の遮光したビニールハウス内で、栽培棚上部にあるパイプからミストで定期的に散水しています。ビニールに包まれた「おが屑」にはきくらげの菌が含まれ、10日~2週間程度で収穫可能とのこと。収穫後に再び表面に散水することで、夏の間は何度でも収穫を続けられます。植物纖維、鉄分・カルシウム・ビタミンDが豊富なため、みそ汁や中華スープ、卵とじなどの炒め物、酢の物やサラダ、湯通した刺身風もワサビ醤油によく合います。

なお、しいたけ栽培の仕込みは7月末から始まり、収穫は10月~6月となります。肉厚な生しいたけは進物用として好評です。しいたけもきくらげ



▲関根季文さん



▲きくらげ栽培棚

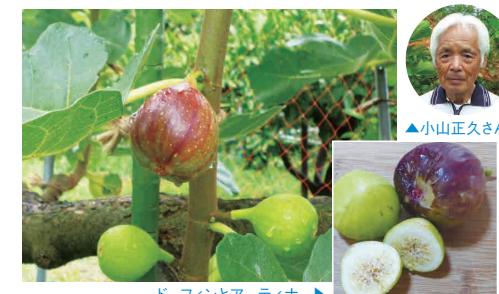
▲収穫したきくらげ

も、市内スーパー(ヤオコー、マーマート)やJA直売所等に納入しています。丹精をこめて丁寧に栽培された地元産品を是非お試しください。

しいたけ:10月~6月 / きくらげ:7月~9月(ともに午前中)

岩槻区高曾根1572-1 TEL048-798-8614  
元荒川の永代橋から西700m程

## 小山正久さんのイチジク



▲小山正久さん

ドーフィンとアーティナー▶

この時期、直売所でも人気の小山さんのイチジク。ひとつで片手いっぱいになるくらいの大きなドーフィンと、皮ごとぱくっと食べられる黄緑色の小粒のアーティナー。味わいの違う2種類を楽しめます。畑ではムクドリやアライグマ除けのネットの下で、あちこちに大きなドーフィンがきれいに色づいていました。おしづがすっかり下を向いたら収穫時だそうです。小山さんは他にも一年を通じて楽しめるようにと、スモモやプラム、ブドウにカキ、ミカンやレモン、キウイ等々四季折々の果物を何種類も栽培しています。販売はJAさいたま木崎ぐるめ米ランドと自宅で。

見沼区中川323-2 自宅前直売スタンド 火・金 9:00 ~ 17:00

## 見沼のブルーベリー

見沼にブルーベリーの摘み取りに行ってきました。

免疫力をUPさせるアントシアニンを毎日取りたいと、ジャムにして、トーストにヨーグルトに、と楽しんでいます。

ブルーベリーは水気を取り、砂糖は同量、中火で時々混ぜながら煮詰めます。

種と皮の食感が気になるときは、カナザルでこします。



## 見沼・旬彩

長嶋農園

北区の光林寺に長嶋家の江戸時代からの先祖代々の墓碑があり、農業を営んできました。現在、長男の一憲さんが、父親のあとを継ぐため、サラリーマンを辞め、農業大学で農業を勉強し園主として、活躍しています。主に畑5反にトマト、ナス、トウモロコシ、キュウリ、オクラ、サトイモ（ブランド品：見沼、大宮）、八つ頭、さつまいも（紅赤、紅はるか、ハローインスイート）等を生産しています。販売は、土呂直売所、JAさいたま大宮グルメランド等です。差別化のため、珍しい野菜アレッタ（ブロックリーの仲間）を検討しています。



▲長嶋一憲さん



▲紅赤

都心型農業の良い点は、マーケットが近くにあり、直接、お客様の声を聞くことができ、励みとなります。反面、農薬や除草剤の取り扱いに気を使っているとのことです。

北区本郷町1062

## NPO法人地域人ネットワーク



▲菜種の種まき

会社をリタイアした人が地域で気軽に活動できるように2005年に設立された団体です。設立当初から、パソコン教育と並んで、環境保全と青少年育成支援を目的とした農業体験事業を活動の柱としています。

埼玉県の公有地利活用事業として『見沼たんぽ菜の花農業体験教室』を主催しており、毎年公募で参加した約30家族100名が農業体験を楽しんでいます。

会ではメンバーの高齢化もあり、新しいメンバーを募集しているので、興味のある人は気軽に参加してください。

畑の場所：さいたま市北区見沼3丁目ほか

連絡先：代表理事 白瀧康次 (TEL.090-4457-0661)

<https://chiikijin.com/>

お店紹介！

## 自家焙煎珈琲店 美美族



「みみずく」と読みます。新都心から見沼代用水西縁に向かう中ほどにある店のドアを開けると、至る所にミミズクグッズがぎっしり！あと2羽で2千羽になるそうです。趣味で集めていたらこんなに増えてしまったという店主の南哲さん。20年前に自家焙煎の珈琲豆の販売を始めましたが、「飲める所も欲しい」というリクエストに応えて喫茶も併設しました。店の中にあるのはミミズクだけではありません。ふと見るとテーブルの上に広げられているのは大正時代に作られた赤穂浪士の一覧表？向こうに立てかけてあるのは江戸の地図？と色々なものが見つかります。

常連さんも、ふらっと立ち寄った人も、一杯のコーヒーを片手にいつのまにか話の輪が広がっていたりするアットホームなお店です。美美族ブレンド350円、アイスコーヒー400円、その他各種ストレートコーヒー。

大宮区北袋町1-130-2 TEL.048-644-1473

営業時間：12:00～17:00 定休日：月曜

「菜の花」は、花を楽しむだけでなく、菜種を採取・精製し、菜種油の搾油・製品化まで行っているのはこの団体のこだわり。菜種殻や油粕の再利用にも努め、菜の花の栽培サイクルをエコ教育の教材として活用しています。



▲今年のなだね油

各種野菜は栽培・採取するとともに試食会も行って子どもたちの食育にも気を配っています。おかげで若い家族に大人気で、毎年募集開始1日目で満杯に。夏休みには見沼たんぽの自然や成り立ちについて緑陰教室を開いています。

会ではメンバーの高齢化もあり、新しいメンバーを募集しているので、興味のある人は気軽に参加してください。

畑の場所：さいたま市北区見沼3丁目ほか

連絡先：代表理事 白瀧康次 (TEL.090-4457-0661)

<https://chiikijin.com/>

## 人と環境にやさしい農業の講演会

## 「世界灌漑遺産(予定)『見沼代用水』の展開と展望」について

2019年10月15日(火) 15:30～17:00

場所：七里公民館 大会議室 資料代：500円

講師：見沼代用水土地改良区 管理課 羽鳥 修弘氏

問合せ・申込先：黒澤 kurokawa@peach.ocn.ne.jp



▲見沼代用水

世界灌漑遺産は、灌漑の歴史・発展を明らかにし、理解醸成を図るとともに、灌漑施設の適切な保全に資するために、歴史的な灌漑施設を国際灌漑排水委員会(ICID)が認定・登録する制度です。この度、見沼代用水が9月初旬に世界灌漑遺産に登録の予定です。

見沼代用水の持続的な活用・保全方法の蓄積、研究者・一般市民への教育機会の提供、見沼代用水を核とした地域づくりの活用について、講演します。

是非、見沼代用水を利活用しています農家、生産者及び見沼たんぽ地域の関係者のご出席をお待ちしています。

## 見沼地域の水田・水辺環境の保全のための研究活動

## グラウンドワーク川口の水田・ヨシハラ等の保全活動の現状と今後の課題

2019年10月10日(木) 14:00～16:30

場所：上木崎公民館・第二講座室 資料代：500円

講師：グラウンドワーク川口 事務局長 岩崎 悅夫氏



見沼未来遺産推進委員会では、今年度の活動目標の一つに、見沼たんぽ地域の「河川・用水路・池沼・水田・湿地」など「水辺環境」の総合的な調査研究活動への取組みを掲げております。講演は、この調査研究活動の一環として開催させていただくものです。講演とそれ以降の現地調査会などの成果を最終的には、「見沼地域の「河川・用水路・池沼・水田・湿地」の調査報告書」としてとりまとめ、見沼地域の水田・水辺環境の維持・向上・発展の基礎にしていきたいと考えております。

## Information

ガイド  
ツアー赤山城址から世界灌漑遺産(予定)  
見沼通船堀まで

「治水の神様」伊奈氏は、代々徳川幕府の代官頭（だいかんがしら）の一人として赤山城／陣屋（川口市）を拠点として交易を興しました。また、世界灌漑遺産（予定）の日本三大農業用水の一つである見沼代用水と交易の拠点である見沼通船堀を開拓した偉人である井澤弥惣兵衛為永氏の国指定史跡を巡ります。

2019年10月16日(水) 9:30～14:00

集合時間・場所：9:30 埼玉高速鉄道 戸塚安行駅改札前広場

- コース：戸塚安行駅→御地山稲荷→西福寺→赤山城址→赤山日枝神社→赤山街道→石神下バス停⇒木曾呂バス停→見沼代用水・(お弁当) →世界灌漑遺産(予定) →見沼通船堀→芝川→水神社→鈴木家→竹林→東浦和駅(14:00解散)
- 参加費：400円（交通費は、参加者のご負担です）
- 持ち物：お弁当、飲物、雨具、帽子、筆記用具、カメラ
- このツアーは保険に加入していません。参加する方は各自傷害保険にご加入下さい。
- 申込先：黒澤 兵夫 メール kurokawa@peach.ocn.ne.jp TEL.080-1038-6712
- 小雨決行、中止の場合は、前日の17:00に判断し、ご連絡します。
- 主催：見沼たんぽ地域ガイドクラブ／共催：埼玉高速鉄道（株）



▲見沼通船堀

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年秋号 vol.13**

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9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。