

Minuma Shun Sai

見沼・旬彩

2022年春号 vol.19

▲北区見沼3丁目 本村公園から望む菜の花畑

NPO法人地域人ネットワークの菜の花



NPO法人地域人ネットワークでは埼玉県委託事業として『見沼たんぼ菜の花農業体験教室』を開催し、公募した県民とともに各種野菜や菜種を育てています。菜の花から菜種を採種し、これを圧搾した菜種油に手製のラベルを貼った特製の『見沼たんぼ産なたね油』は自慢の製品です。

◀見沼たんぼ産なたね油



▲なたね油のラベル貼り



菜の花の蕾は芽吹きエネルギーを持っています。

菜の花のヨーグルトあえ

湯が沸騰してから、菜花を投入し、2分ほど湯がきます。冷水に入れて冷ましてから水分を絞り、マヨネーズと無糖ヨーグルト同量、レモン汁少々、塩、隠し味に砂糖少々で、スライスタマネギ適量と素早くあえる。



見沼ファーム21の体験水田米作り



▲見沼区加田屋2丁目(見沼自然公園の北側)

子供たちの米作り体験や田んぼの生きもの調べ

見沼ファーム21は県の公有地利用推進事業に協力して、5月の田植えから9月の稲刈り、10月の収穫祭までの米作り体験活動を1999年から継続して実施しています。環境にやさしい米作りを目指して無農薬、有機肥料堆肥、手植え用のポット苗栽培などの工夫をしています。また田んぼ周辺に生息する生きものや草花調べを年4回実施しており、子ども達には大人気です。

参加者数はファミリー層を中心に毎年500名前後に上り、延べ8,700名余に達しています。収穫祭

では収穫した無農薬米のおむすびを配り、米作り体験の成果と喜びを実感して頂いています。

NPOメンバーがアドバイス一緒に田植え

活動の中心となっている加田屋たんぼでは、参加者が裸足で安心して田んぼに入れ、不安なく作業できるように、作業前に手順や方法を説明するとともに、スタッフも一緒に作業し、声掛けやアドバイスするなど配慮しています。米作り体験は、毎年4月に県のホームページで公募します。



▲水田でどろんこ遊び

「進化」しつつあるファームインさぎ山の農業体験活動



▲萩原さとみさん

「農」の持つ力を暮らしに

ファームインさぎ山の農業体験活動は、1997年の活動開始から今年で25年目を迎えました。「農」が持つ『食の安心・安全、教育、福祉、環境、観光、居場所づくり』など、多面的で豊かな「農」の力を暮らしに取り込み、暮らしと人生の充実を目指した「農業体験活動」。

ファームインさぎ山は、見沼たんぼ地域の体験型農業の先駆的な活動を通して様々な魅力的な活動を展開・リードしてきました。

メインスタッフの充実

これまでの先進的な活動で地域文化をリードし

てきたファームインさぎ山ですが、4年前にパートナーの夫^{さとし}さんを亡くし、コロナ禍もあり、規模を縮小した活動となっていました。今年からは、メインスタッフの萩原さとみさんに加えて、ご子息の萩原哲哉さん、新たなスタッフの吉武裕美子さんという2名の常勤メンバーの力や知見を活用し、新たな展開を始めています。

科学的な「知見」を加えた体験活動

これまでの「農のある暮らし体験活動」に、「食育コース」や「田んぼの学習コース」といった「科学的な知見」を加えて「学びの要素を充実」させ、農業の持つ力のすばらしさを伝え、体験し、学ぶ活動の充実を図っています。

今後とも、ファームインさぎ山の農業体験活動の充実と地域の農的文化へのリード力を期待したいと願っております。

参考:ファームインさぎ山のホームページ
ファームインさぎ山 農のある暮らし
<https://sagiyama1997.com>



「ヌマーランド」上山口新田で米づくりを始めました。

「ヌマーランド」は、埼玉各地から集まった50名ほどのメンバーと上山口新田を中心に、見沼たんぼや周辺地域の自然資産を活用し、思う存分に手仕事と遊びを実現できるコミュニティを作っています。

1年目の昨年は、3反ちょっとの田んぼからスタートしました。大人も子どもも泥だらけになりながら、畦を直し、3種類の古代米(赤、黒、緑)と彩のかがやきを手で植え、草取りもみんなで、手作業でしました。刈り取った^{はさか}稲は、柴谷の竹林の整備で切り出した竹で稲架掛けを組み、スズメにおすそ分けをしながら、天日で干し、美味しいお米になりました。

今年からは、田んぼも増やし、畑もはじめます。お



米や野菜を作りながら、みんなで大変なことも楽しいことも共有し、人と人がより良い形でつながって、いける豊かな場を作って行きたいと思います。

おかの ともたか

さいたま市・見沼田圃基本計画・第三期アクションプラン素案への「パブリックコメント」の実施

「さいたま市見沼田圃基本計画」

2011年(平成23年)に、さいたま市では、首都圏に残された平地的大規模緑地空間である見沼田圃について、各部門の諸施策を体系的に取りまとめた地域総合計画として、「さいたま市見沼田圃基本計画」を策定しました。

第三期アクションプランの策定

見沼田圃基本計画に示された多くの施策の体系的な実施に向けて、5年間ごとの重点的・優先的に取り組むべき施策から段階的に取り組んでいく必要があります。第三期アクションプランの「市民プロジェクト(地域・分野横断型プロジェクト)」には下記の3プロジェクトが提案されています。

- ① グリーンインフラ推進プロジェクト
- ② 見沼たんぼ桜回廊活用プロジェクト
- ③ 見沼田圃生物多様性プロジェクト

第三期目のアクションプランへのパブリックコメントの実施

3月22日～4月22日に、「パブリックコメント」を実施中で、6月公表予定です。第三期アクションプラン素案は、下記ホームページで公表されています。

さいたま市/「さいたま市見沼田圃基本計画アクションプラン(令和4年度～令和8年度)(素案)」へのご意見を募集しています (city.saitama.jp)

意見提出方法

郵便・持参・ファックス・ホームページでの「ご意見入力フォーム」からでもできます。
〒330-9588 さいたま市浦和区常盤6-4-4
都市局 都市計画部 見沼田圃政策推進課



花と緑の祭典(春の園芸まつり) (開催はさいたま市のホームページでご確認ください。)

- 開催日:5月3日(日・祝)(9:00～16:00)～4日(月・祝)(9:00～15:00) ※雨天決行、一部中止
- 会場:さいたま市市民の森・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

祭典は5月の連休中に開催される、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楽しいイベントです。農業や園芸の振興並びに緑化啓発、世界文化等への理解と促進や友好親善を図るために「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つの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、多様な民族料理・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。



▲春の園芸まつり

小澤農園



▲小澤将伍さんと奥様

今年、若い二人が祖父から「小澤将伍イチゴ農園」(見沼・旬彩2021-22年冬号で紹介)を経営しながら野菜の直売を引継ぎ、始めました。モットーは「質のよい野菜を提供する」ことです。新鮮な季節

の野菜を直売しています。販売農産物はイチゴ、トマト、きゅうり、やまといも、さつまいも、八つ頭、こまつな、ホウレンソウ、だいこん、にんじん、はくさい、キャベツ、ブロッコリー、紅赤、焼いも等です。特に、やまといも、トマト、いちごは宅配します。精米所が隣接しています。

見沼区蓮沼1203 営業時間:14:00 ~ 17:00(定休日 水・日曜日)



る人がつながる。新メニューなどお店情報の他、生産者訪問記や折々の想いなどを発信しているフェイスブックもぜひのぞいてみて下さい。

大宮区仲町1-123 ベルヴィ大宮サンパレス
営業日時:金11:00 ~ 19:30、日11:00 ~ 16:00
フェイスブック:@yasaiyasai117



▲定番のサラダとカボチャのスープ



▲堺大輔さん

キッチンカー▶



テイクアウト専門店「やさいのある暮らし。」

おいしさには何の問題もないのに、大きさや形が規格に合わないというだけで廃棄されてしまう規格外野菜。食品ロスに関心を持っていた二人の大学生、堺大輔さんと北山紗帆さんがこの問題をもっと多くの人に知ってもらいたいと昨年立ち上げたのが、テイクアウト専門店「やさいのある暮らし。」。

地産地消も意識して市内の農家を訪ねて開業の趣旨を説明し、協力をお願いしたという堺さん。見沼地域からも小澤農園(p4)、野本農園(p6)、若谷農園などが規格外の野菜を提供しています。

場所は大宮駅東口から数分の大宮サンパレス入口脇のキッチンカー。週2回、地元の野菜をたっぷり使った定番のサラダの他に、おいものチップスやカボチャのスープ、ふわふわのホットストロベリーラテなど、その時々のおに合わせた季節の野菜や果物を使ったメニューも提供。気温の上がってくるこれからは野菜たっぷりのスムージーも予定しています。

丹精込めて作った作物を無駄なくおいしくいただく、ということを通して生産する人と食べ

見沼のお店紹介!

お食事処 厚澤

～地域に根ざし多彩なメニューの家族的雰囲気のお店/手打ちそばうどん・ラーメンから各種定食、更に手作りパンも販売

おばあちゃんの代から3代目の店主は新村友子さん。多彩なメニューで若い家族から年配、さらに車で来るサラリーマンまで幅広いファン層に人気です。常陸秋そばを使った手打ちそばから、定食のメンチカツやコロケ等の優しい手作りの味、更に店主自ら作るパン各種・焼き菓子も店頭に並びます。人気の唐揚げ弁当をはじめ日替わり弁当は、当日の電話注文にも対応しています。

現在のお店は2016年にリニューアルオープンし、小上がりの座敷もあり広くて明るい店内です。近隣にさいたま市立病院や浦和博物館があり、信号交差点角にあるお店です。見沼たんぼのドライブ途中や見沼代用水西縁を散策の際に立寄ってはいかがですか。

緑区三室2456 TEL.048-874-1416
営業時間:11:30 ~ 20:00 (水曜は15:00まで)
定休日なし
駐車場7台、50席(小上がり14席、テーブル32席、個室あり)

手作りのパン、焼き菓子、ジャム等▶



▲新村友子さん



▲日替り定食



見沼のお店紹介!

マールーウ

さいたま新都心から少し離れた静かな住宅地。かつては農家の納屋だったという自宅敷地内にあるお店は、お洒落で落ち着いた佇まい。丁寧に作り込まれたお庭と気持ちの良い空間の中、店主の町田さんとスタッフさんが笑顔で迎えてくれます。

スパイスを使っていちから作ったカレー(2種盛り、3種盛りも選べます)、カフェ風の創作料理には、サラダもしくは小鉢とお味噌汁が付いてきます。

どのメニューにもふんだんに使われている野菜は、見沼の生産者、特に同世代のkazenotani farmや、こぼと農園さんのものを積極的に使用しています。そして、お米は、ファームインさざ山さんのものなので、まるで見沼を味わえるようなお店です。

美味しく、センスが良くて、その上ヘルシーで。お庭を眺めながらいただく食事は、心も身体も満たしてくれます。カレー各種1,000円～、キッズおにぎり、サイフォンコーヒー他。

大宮区北袋1-236 TEL.090-9383-1510 (営業時間のみ)
営業日時:火～金曜日 11:00 ~ 15:00 (14:00ラストオーダー)



▲3種盛りカレー



▲中央が町田優子さん

見沼たんぼの美しい自然に魅せられて

地域活動に大変熱心な関泰子さん。東大宮自治会区長・JA婦人部会計・NPO法人の一員として、更に自ら見沼たんぼの一角で160㎡程の家庭菜園を行うなど矍鑠とした日々を送られています。

現在、家庭菜園では、のらぼう菜、ホウレンソウ、ネギなどが収穫できます。そして、ジャガイモ、エンドウ豆、レタスなどの植え付けも終わり春の訪れを待っています。

関さんに「なぜそんなに熱心に活動なさるの?」とお尋ねすると「老いて孤立したくないから」「見沼たんぼのこの景観が好きだから」そして「この自然を次の世代に残したいから」と、事も無げに言う。これをお聞きして思い浮ぶのが、カール・グスタフ・ユングの言う「人生幸福の5条件」

1. 心身共に健康であること
2. ほどよい程度のお金があること
3. 美しいと感じる能力があること
4. 人と仲良くしていく能力があること
5. 朝起きた時、やらねばならぬ仕事があること

野本農園直売所

見沼で代々続く農家の6代目にあたる野本賢司さん。七里駅近く、風渡野郵便局の向かいにある野本農園の直売所は、とにかく楽しい!何と言って



▲野本賢司さん



▲関泰子さん

▲NPOのお仲間たち



▲関さんの家庭菜園

見沼たんぼは、少子高齢化が進む社会で、人と自然、人と人が触れ合うことのできる、大切な場所なのかも知れない……。

も種類が豊富。お馴染みのニンジンや大根、イモ類にしても何種類もあって、選ぶのに心が弾みます。また、他ではあまり見かけない珍しい野菜も季節ごとにいろいろあり、新しいおいしさの発見も楽しめます。どれにしようか迷ったらお店の方に聞いてみてください。気さくにいろいろと教えてくれます。

さいたまの気候風土に適した野菜を、適した時期に栽培することを心掛けているという野本さん。基本的に加温栽培はしていません。野菜が本来持っている育つ力を活かし、減農薬無農薬でおいしい野菜を作っています。だから店頭にあるのは、まさに季節のもの、旬の味です。

訪ねた時はちょうど端境期で野菜の種類が少ない時期でしたが、5月から6にかけては、キュウリや枝豆、大玉トマトに10種類以上の色とりどりのミニトマト、黄色や白のトウモロコシなど、彩り鮮やかな野菜が店頭を飾ります。

野本農園直売所:見沼区東門前466

営業日時:水・日のみ休み 9:30 ~ 12:00

吉田浩之 Chill Out Farm -チル・アウト・ファーム-



▲吉田浩之さん

埼玉県農業大学校の農業コースを終了し、介護福祉関連の農業で経験を積み、2020年から認定新規就農者となりました。「我が子に安心して食べさせられる野菜づくり」をコンセプトに、除草剤や殺虫剤などの化学農薬・化学肥料を使用せず、有機質の肥料を使用した野菜の栽培に取り組んでいます。「さいたま有機都市計画」というグループに参加し、岩槻の浮谷地区で3反、今年から真福寺地区の3反で有機栽培を行っています。現在、「Chill Out Farm」という屋号で農業に取り組んでいます。

栽培野菜:岩槻ネギ、ワサビナ、ハニーケール、スティックブロッコリー、ピーズ、チコリ、アレッタ、ナラボーナ、タマネギ、ホウレンソウ、ニンニク等

主な納品先:キッチン&コワーキングスペースTOROto (土呂駅近く) / お惣菜バル Babbo (東大宮) 等 岩槻区浮谷2125-4

人と環境にやさしい農業講演会について

さいたま市「見沼田圃基本計画第三期アクションプラン(令和4年度~令和8年度)」

見沼田圃は首都圏有数の緑地空間であり、平成23年に「さいたま市見沼田圃基本計画」を策定し、農・自然・歴史など様々な分野で事業を推進してきました。見沼田圃エリアでは年間を通してさまざまなイベントが実施されています。

魅力ある田園空間としての再生、地域の活性化のためには、さらなる積極的な活用が取組が必要です。この度、「見沼田圃基本計画第三期アクションプラン(令和4年度~令和8年度)」がパブリックコメントを実施し策定されました。これにつきまして講演を戴きよりよい見沼田圃に5年間ごとの重点的・優先的に取り組むべき施策から段階的に取り組んでいく必要があります。第三期アクションプランの「市民プロジェクト(地域・分野横断型プロジェクト)」等の提案がされています。是非、ご出席をお願いします。

期日:7月6日(水) 15:15 ~ / 場所:七里公民館大会議室

テーマ:「見沼田圃基本計画第三期アクションプラン(令和4年度~令和8年度)」

講師:さいたま市 都市局 都市計画部 見沼田圃政策推進課

参加費:500円 / 申込み・連絡先:黒澤 メール kurosawa@peach.ocn.ne.jp

住民・市民が育ててきた見沼の桜『日本一の桜回廊』

見沼たんぼの桜回廊づくりの歴史を振り返る。

- ①江戸時代中期ごろ(時期不明)からの「坂東桜」
- ②昭和天皇の即位をお祝いの大宮堀之内地区の青年会の植樹
(この際に植樹された桜は樹齢100年ほどになります。)
- ③1970年代の浦和市・大宮市による桜植樹
- ④「坂東桜」の復活・再生としての住民や市民による「平成桜」
- ⑤その後の市民団体による「桜の補植活動」

i「見沼たんぼを楽しむ会」、「木崎自治会」などによる植樹

ii「ガッツ見沼の会(大宮区)」による北袋地区での植樹活動

- ⑥上記iiの植樹記念式に参加された清水市長のアイデア

さいたま市としての「日本一の桜回廊」をめざした「桜咲くプロジェクト」の開始

- ⑦日本一の桜回廊をめざし市民に寄付を募り植樹する

- ⑧2012年3月で、20.2kmの桜回廊となる。(その後も200mずつ延伸する計画)

- ⑨2019年6月にTBSテレビのバラエティ番組で「日本一の桜並木はどこだ」が放映

青森県の旧岩木町や岐阜県各務ヶ原市の桜並木は、いずれも「市町村合併」の記念事業として当時の首長主導で植樹されたもので、かつ「弱点(「高度差300mの県道沿いに植樹」や山奥の地区では杉と檜の山林が続く「看板に偽りあり」の状況)などを抱えている」ことを指摘

見沼の桜が名実ともに「日本一」であることを証明しました。

- ⑩2020年度(令和2年度)から「桜回廊サポーター制度(さいたま市)」が始まる。

市民みんなで守り育てる「日本一の桜回廊」の育成と見守り活動開始



▲見沼の桜の碑

