

Minuma Shun Sai

# 見沼・旬彩

2016-2017年冬号

## 見沼の野菜①

お正月のお雑煮の中で、ひとりわ綠鮮やかな小松菜

関東地方で古くから親しまれた野菜で、

耐寒性が強く、「旬は冬」。

霜が降りたり、非常に強い冷え込みでも  
枯れることは少ない。

八代将軍吉宗の鷹狩りの際に献上され、  
そのときに、そこの地名から

小松菜の名がつけられたといわれる。



若谷農園 若谷茂夫さん

第89回大日本農会で「緑白綬有効賞」を受賞したこだわりの小松菜

## 見沼のお米 上山口新田の「水田保全米」を守ろう

松澤 廣さんの米販売所



▲松澤 廣さん

さいたま市のシンボル景観の一つにもなっている“新都心高層ビル群の手前に広がる田んぼ風景”。その上山口新田の田んぼで米作りを続ける松澤 廣さん。年々高齢化などで作り手が減っていくのが忍び難く、頼まれれば何とか自分が頑張って引き受けようと、増え続け、今ではあの水田風景は松澤さんの努力の賜物なのです。“水田景観保全米”です。

あの美しい貴重な水田景観を何としても残したい!そのためには松澤さんの米の購入者を増やす、購入者が増えればやる気になって更に今後ももっと頑張ってもらえ、あの水田景観が維持できるでしょう。

もちろん美味しい米作り一筋のベテラン、しかも何と今どき珍しい二毛作をやっています。米の収穫後に次の田植え前までたんぼを使わないのはもったいない、とその間大根やのらぼう菜などを付し、一年中野良仕事に休む間もなく働く見

### 『里芋おこわ』.....

見沼たんぼ地域では、農業の営みの中で受け継がれてきた多くの「年中行事」と深くかかわりながら、「行事食」として「郷土の味」が受け継がれてきました。「里芋おこわ」は、晩秋の畑から掘りたての里芋や牛蒡・人参など旬の野菜がいっぱいのご馳走を、感謝を込めていただきます。郷土色豊かな見沼の味をお試しあれ!!



★材料：もち米1kg、里芋皮付き600g、牛蒡1本、人参200g、油揚げ2枚、干しシタケ25g、砂糖大さじ4、酒お

事な農家さんです。

新都心ビルの窓から春に見沼たんぼが黄色に眺められるのは松澤さんののらぼう菜なのです。

松澤 廣さんの米販売所

TEL.048-683-6118 (但し 19:00 ~ 21:00)

見沼区染谷 3-147-1

染谷農産物販売所（片柳コミュニティセンター内）

営業日：毎週土・日 9:15~16:00

コシヒカリ：5kg入り 1600円

### 市民の森農産物直売所

開店前より、数十人の列ができるほど人気があり・豊富な農産物（野菜・果物・米・花・シイタケ・卵等）が販売されています。営業日は、土・日曜日 10時から16時まで、農家会員29名が小澤会長の元、新鮮な農産物を販売しています。



市民の森農産物直売所

TEL.090-2162-6553 (直売所)

北区見沼2-94 (市民の森・見沼グリーンセンター内)

営業日：土・日 10:00 ~ 16:00

たまご1/2、塩小さじ1、醤油大さじ4と1/2、油大さじ2、シイタケの戻し汁4カップ。

★作り方：もち米はおこわ用に一晩水に浸しておく。シイタケの戻し汁は探っておく。里芋と人参は回し切り、牛蒡はささがき、シイタケはそぎ切り。材料をよく炒めて味付けする。もち米は蒸気が上がって40分ほどしたら煮汁300gを回しかけて15分蒸らす。もち米を飯台にあけ、具と混ぜ合わせて出来上がり。

参考：「さいたまの味」さいたま市発行

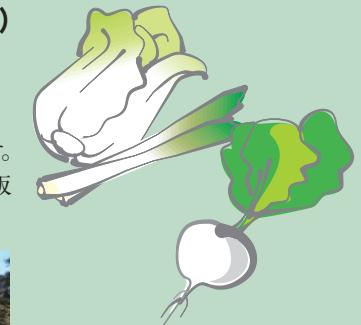
## 平成28年度 年末農産物即売会

日時：12月26日(月) 10:00~14:00(雨天決行)

場所：さいたま市役所東側広場

主催：さいたま市農業青年協議会

市内の若手農業者が生産した農産物の即売会を開催します。季節の花や、日頃見かけない珍しい農産物など、色とりどりに販売されます。農業者がついたのし餅も販売予定です。



## 第16回 さいたま市 洋らん展

日時：平成29年2月3日(金)~5日(日) 10:00~16:00

場所：さいたま市 園芸植物園内 展示会場：花き展示温室

即売会場：花き集荷施設

主催：浦和蘭友会、さいたま洋らん生産研究会

後援：さいたま市

◆市民の方の展示作品も募集しています。

出品希望者は平成29年2月2日(木)13:30から15:00までに園芸植物園展示温室に直接持参してください。



アクセス：浦和駅東口からバス・大崎園芸植物園バス停下車 徒歩5分  
(洋らん展準備のため平成29年2月2日(木)は花き展示温室を休館します。)



## マサキ園の味噌作り体験

これからが仕込みの時期です!

薪の火で、大鍋でコトコトとじっくり炊き上げた大豆と、自家製の麹でつくるお味噌は格別の味です。

**材料の大豆と米はすべて埼玉産。**

一人でも、グループでも、気軽に参加できます。日時はご希望に応じて調整します。人数は一回に5~6人で行います。教えてくれるのは、味噌や漬物の加工資格を持つ小山まつ子さん。毎年、ここで自家製味噌を仕込むのを楽しみにしている常連さんもいます。

申込み・問い合わせは

マサキ園:TEL.048-683-5361（朝は9:00まで、夜は19:00以降でお願いします）

見沼区中川323-2



## 見沼代用水東縁・緑のトラスト1号地前

## みどり直売所



懐かしい味・季節の味・美味しい新鮮な味…まさに旬彩の品々を求めて、見沼代用水東縁（見沼代用水哲学の道）上 ▲厚澤純子さん

流から下流から西縁からこの総持院橋を渡った先にある「みどり直売所」を目指して人々が集まります。

春の露の薹・菜の花・三つ葉から始まり、フキ・アサツキ・ニラ・ミョウガ・木の芽など四季折々、庭先から採りたての香り豊かな品々が並びます。

尾間木ぐるめ米ランド直売所 TEL.048-873-2006  
緑区東浦和9-5-12  
営業日時:月~金曜日 9:00~16:30

そして今、刈り取ったばかりの水が滴るズイキの束は早々と売り切れ、掘りたての八つ頭・里芋・ハヤトウリ・ヤーコン・キクイモ・サツマイモ・坊ちゃんカボチャ・葉唐辛子が売れていきます。柿・栗・ザクロ・グレープフルーツも庭先からの採りたて。「カリンはまだか?」と声がかかります。銀杏・生落花生・小豆・ササゲ・大豆。一番人気はゴマです。クチナシの実も要請されます。寒さが厳しくなるこれからは、土の香り十分な牛蒡・人参・大根・ネギ・山東菜・白菜・ほうれん草が美味しくなります。

「おいしい時だけ食べてほしい!」と品揃えから料理法まで気さくに相談に乗ってくれる直売所代表の厚澤純子さんとスタッフのみなさん。そんな気安さが、地域を超えた”コミュニティーの場“を創り出していました。これこそ新しい直売所の形。見沼たんぽ地域へおいでの時は是非お立ち寄りください。

みどり直売所 TEL.048-878-1350 (厚澤代表宅)

緑区南部領辻地内

営業日時:土・日 8:30~15:00

## JA尾間木ぐるめ米ランド直売所



尾間木ぐるめ米ランドは「地産池消の推進」と、「新鮮な地元農産物の販売」を行い、「消費者に農業への理解」を深めることを目的に、平成28年5月12日、リニューアルオープンしました。

店内には、約40軒ほどの地元農家が手塩に掛けて栽培した新鮮な旬の農産物が並んでいます。また、店頭精米も行っており、つきたてのお米が食べられると、お客様から大変喜ばれています。

尾間木ぐるめ米ランド直売所 TEL.048-873-2006  
緑区東浦和9-5-12  
営業日時:月~金曜日 9:00~16:30

## 見沼の野菜②

クワイ農家の後継ぎで、野菜ソムリエの資格を持ちヨーロッパ野菜の取り組み、そして体験農園の指導員と忙しい若谷真人さん。

クワイの一大産地は埼玉。東京のみならず関西の正月料理も支えています。クワイは水田で栽培しますが、11月から年末が収穫のピーク。冬場の田んぼでの作業の厳しさは想像以上。真夏も根の栄養がクワイに行渡るよう葉の剪定するきつい作業もあります。代々作り続けている農家だから、その栽培の知恵や技術が蓄積されています。

若谷さんは、一方で野菜ソムリエの資格を持ち「さいたまヨーロッパ野菜研究会」に所属し、新しい野菜作りに取組んでいます。また、見沼自然公園近くの片柳東で、栽培指導付き体験農園を10年以上前から続けています。



ここでも買えます!

若谷さんの野菜は、クイーンズ伊勢丹、イオン、木崎ぐるめ米ランド、レストラン等に出荷しています。野菜のラベルに調理方法のヒントなど書き込んであるので、皆さんも見かけたら是非試してみて下さい。



▲珍しいクワイの花 (Myナビ彩の国より)

見沼野菜の料理  
クワイのしゅうまい

さいたま市くわい産地営農新生協議会(野菜ソムリエ協力による創作料理コンテスト:濱直子さんレシピ)

## 材料

クワイ8個、クチナシの実1個(半分にしてだし袋に入れておく)

肉あん(豚ひき肉200g、ねぎ10cm、しょうが1かけ、はんぺん1/4枚、片栗粉大さじ3、砂糖小さじ1、しょうゆ・酒・ごま油 大さじ1、オイスターソース大さじ2)

もち米1カップ(たっぷりの水に一晩浸しておく)、好みでしょうゆ・辛子

## 作り方

①くわいの下ごしらえをする。①6個は芽を残しながら皮をむき、水にさらしておく。②2個は芽をとつて皮をむき、5mm角にして水にさらしておく。

②鍋に①とクチナシを入れ、水から10分ゆでて冷ましておく。

③フードプロセッサーに肉あんを全て入れて混ぜる。

④③をボールへ移し②のくわいを混ぜて6等分し、ゆでたくわいを包む。

⑤まわりにもち米をつけ、強火で15分程蒸す。もち米がふくらして火が通れば出来上がり。

▲クイーンズ伊勢丹大宮店 TEL.048-658-2611  
(大宮駅ルミネB1)



## 見沼たんぼ地域の冬の果物と花

### 美園いちごランド(岡田イチゴ園)

オリジナル品種“レイベリー”。甘み、酸味のバランスと香り、果肉がしっかりした自慢のイチゴ。命名は長女の名前をヒントにしたと岡田 徹さん。イチゴ狩りと完熟を冷蔵ショーケースでも販売。もちろん章姫、紅ほっぺもあります。



美園いちごランド TEL.048-826-6360  
緑区間宮 803 大崎公園より徒歩5分

### 中野バラ園

「大切な人にバラの花束を」この看板を膝子の日光御成り街道(県道105号)沿いで見かけたら、それは中野さんのバラ園。海外農業研修で学び、栽培を始めたバラ、切りたての花は長持ちし、最後まで咲くと評判です。

中野バラ園  
見沼区膝子 595



中野バラ園 TEL.048-873-6201  
緑区見沼 520 氷川女体神社のそば

### 笠原園芸

作るだけではなく、花を楽しむことが園芸と語り愛おしげにシクラメンを手掛ける三代目笠原 勇さんです。6号鉢、ミニ、頼めば原種も分けて頂けます。シクラメンのほのかな香りがするハウスへぜひお立ち下さい。



笠原園芸 TEL.048-873-6201  
緑区見沼 520 氷川女体神社のそば

### 講演会

## 人と環境にやさしい都市農業

12月14日(水) 14:00~16:00 見沼グリーンセンター

### 「環境保全型農業の現状と課題」

講師: 九十九和彦さん (埼玉県さいたま農林振興センター部長)



## 危機に瀕する見沼たんぼ地域の斜面林・平地林を守る

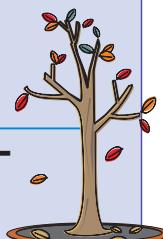
12月18日(日) 14:00~16:00 見沼グリーンセンター

### 「見沼たんぼ地域の景観保全対策からみた斜面林等の保全活動の今後の課題と展望」

講師: 深堀清隆さん (埼玉大学大学院・理工学研究科准教授)



▲深堀清隆さん



## 平成29年1月19日(木) 14:00~16:00 片柳コミュニティセンター 「知っておきたい相続税対策～斜面林と相続税など～」

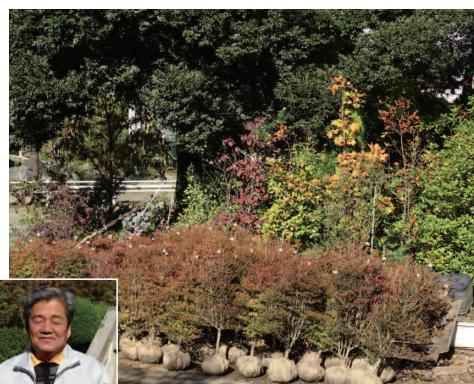
講師: 磯田盛雄さん (三井住友信託銀行 財務コンサルタント)

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

### あすま緑化園

緑区住宅街に昔から続く植木業・秋山家、大小の苗木が横たわって出荷を待っています。

苗木は売って終わりという商売ではない、その後の管理も仕事の一つと全国各地をとびまわる社長の秋山さんです。頼めば小売りも可能。季節に合わせてご相談ください。



あすま緑化園 TEL.048-873-9925  
緑区馬場 2-35-3

### Information

## 「フナノ」と「小正月料理」を楽しむツアー



平成29年1月15日(日)  
大宮駅コンコース 9:30集合

見沼たんぼ地域の文化遺産「フナノ」の見学と有機野菜料理のファームインさぎ山の「諏訪野」で「小正月料理」を楽しむ。

参加費:300円  
有機野菜昼食代:2,000円

お申込み: 見沼たんぼ地域ガイドクラブ  
北原ガイド 電話 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」2016-2017年 冬号**

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12月1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。