

Minuma Shun Sai

見沼・旬彩

2022-23年冬号 vol.23

見沼たんぼの「冬の風景と来訪者」



▲見沼たんぼからの富士山遠望

▲見沼自然公園へ来訪した「オオハクチョウ」の親子と渡り鳥



▲三好あき子さん

7年間、続けられている
三好あき子と歩く「見沼自然散策」
2016年以来、7年間にわたって、ほぼ毎月続けられている三好あき子と歩く「見沼自然散策」ツアー。見沼自然公園を中心に、上野田地区や加田屋新田地区の自然観察ツアーを実施しています。室内での講義も含めて自然の驚きの現象変化をツアー参加者さんにお伝えし、自然の持つ豊かな感動を共感していただいており、常連ゲストさんも増えています。
三好さんは、見沼たんぼ地域ガイドクラブの財務部長兼ホームページ担当をこなすとともに、財団法人・埼玉県生態系保護協会の理事兼春日部支部長として、自然保護活動を展開し、埼玉新聞の東部地域版に毎週、「春日部地域の自然」を掲載されています。

「流域」を基底に、総合的な「水」の研究・実践・情報発信団体「NPO法人・水のフォルム」

2001年の活動開始から22年が経過

「水は水源から海まで、『流域』内でみなつながっています。水は流れるもの、流動するものとして、流域単位で捉え、合理的に見ること、考えることができます。でも、その情報発信は誰がする？行政の水管理は異常時対応で、専門ごとに分化されているから無理。ならば市民がせねばと思いついて、当NPOを立ち上げました。」とのこと。

見沼たんぼ地域での実践活動

●「見沼たんぼ」見山地区の水田15,000㎡で循環型伝統農法による米作り●隣接する斜面・平地林13,000㎡で循環型伝統農法による里山整備

流域の水総合理解に向けて情報発信

●機関誌『水のFORUM』発行・配布（1回/年）●『水のFORUM』Vol.1～20の合冊本●『荒川流



域を知るⅠ、Ⅱ』発行・配布 ▲藤原梯子理事長

地域の市民等との学習・交流事業

●市民講座「さいたま・水とみどりのアカデミー」・「母と子学習会」等主催●市民講座講義録要約（新書版）作成●海外の水事情視察・調査・報告・流域をつなぐ「上下流交流会」主催

これからも多彩な研究・実践・情報発信活動の展開・進化を大いに期待できそうです。

冬の高級食材くわいの収穫— 伝統的な産地を守る若谷真人さん

さいたま市の緑区・見沼区・岩槻区には、冬の収穫作業に忙しい「くわい」生産農家が点在しており、若谷家も緑区高畑で先祖代々、くわいを栽培してきました。

くわいの収穫には、田んぼに大量の水を張り、機械による強力な水圧で土中のくわいを掘り上げた後に、人力による厳しい作業が待っています。水面上に浮かんだくわいを熊手等で集め、まとめて田んぼの端に運びます。収穫後も洗浄・選別など作業工程が多く相当な手間がかかりますが、若谷さんは「もっと出荷量を増やし、さいたま市のブランドとして注目されるようにしたい」と頑張られています。



▲若谷真人さんとお母さん

なお若谷さんは、くわいの他、米、えだまめ、こまつな、みずな、西洋野菜、その他各種野菜の栽培など、美味しく楽しくなる野菜を提供できるよう日々挑戦されています。

緑区高畑954 TEL 090-2213-7794

冬の野菜料理

ハウレンソウを美味しく

ハウレンソウは湯がいてから、30分ほど水にさらすことで美味しさが増します。ジャガイモ、ニンジン、下茹でしておくとき短になり牛乳で煮こまなくて済みます。フライパンにオリーブオイルを回し入れ、タマネギスライスを焦がさないように炒め鶏コマ肉を加え、さらに火を通します。小麦粉を大さじ2杯ほど焦がさないようにいため、室温にしておいた牛乳を少しずつ加えてとろみが出たところで、塩、胡椒で味を調えます。仕上げにバターをお勧めします。



▲水にさらして30分

2022年度 年末農産物即売会について

2022年12月27日(火) 10:00～13:00(雨天決行)
さいたま市役所東側ひろば

さいたま市内の青年農業者さんが育てた正月用の新鮮な農産物の即売会を開催します。人気のあるシクラメン等の季節の花や、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。おせち料理での縁起物、さいたま市特産の「くわい」も販売します。また、農家さんが搗いた、のし餅も販売の予定です。

鑑賞・シクラメン▶

▲行列のできる農産物即売会



進化する「私の好きな見沼たんぼ」 写真コンクール

2008年(平成20年)から始まった「私の好きな見沼たんぼ」写真コンクールが、14年目の今年、デジタルベースのフォトコンテストへ「進化」しました。

見沼たんぼや、その周辺地域の風景、生きもの、文化財、伝統行事など、見沼たんぼの魅力を伝える写真を広く募集し、専門家を選んだ審査で優秀な作品を賞するとともに、市内各地を巡回して、市民のみなさんに見沼たんぼの魅力を紹介してきました。(主催は「見沼・さき山交流ひろば運営協議会」)

2021年までは、『A4サイズや四つ切サイズ程度に紙焼きした写真を事務局に提出』する方式でしたが、2022年度からは①HP部門と②SNS部門と

で募集することとなりました。

①HP部門の応募方法:さいたま市のホームページ上の「応募フォーム」より、必要事項を記入し、写真を添付して応募すれば応募完了となります。応募は1人1点で、データサイズは、10MBまで。

②SNS部門:さいたま市見沼田圃政策推進課公式Instagram (@minuma_sakura_kairou) をフォローし、ハッシュタグ「#見沼たんぼフォト2022」を付けてInstagramへ投稿します。

募集は11月30日で締切となりましたが、デジタル化した応募方法により、応募者層の拡大など、どのような変化が生ずるか大いに期待されるところです。

多品種のシクラメン生産販売「猪原園芸」

交差点・宮ヶ塔西から近い道路沿いの大きな看板が目印です。50年以上にわたり、生産販売しています。父親からの2代目であり、28年前からシクラメン生産と販売を行い、現在、約50種の多品種を扱っており、昔ながらの在来種から新しい品種までお気に入りのお花を探すことができます。大きいサイズ8,000鉢とミニサイズ3,000鉢です。特に、今年の推薦品種は、八重のシクラメン「フェアリーピコ」の赤色です。埼玉県が育成した芳香シクラメンの販売も行っています。今年は長雨と猛暑で花咲きが遅かったが、現在は順調にきています。暑さ対策は品種改良等に対応しています。シクラメン関連の施設は、9棟のビニールハウスを含め、約800坪です。リピーターや口コミによる顧客が多く、贈答品や宅急便もかなりの割合です。ご夫婦と母親、パートの方でおこなっています。奥さんは、シクラメンの品質管理が上手であり、栽培にも長けています。

推奨シクラメン八重の「フェアリーピコ」▶

見沼区東宮下830

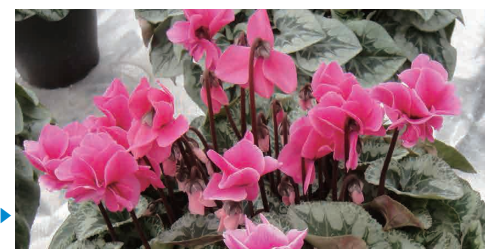
ご注文・お問い合わせ TEL.048-683-2672

営業日:11月1日～12月31日

取扱品目:シクラメン8,000鉢(6号～8号鉢)、ミニシクラメン3,000鉢(2.5号～4号鉢)



▲園主 猪原茂樹さん



中村農園農産物直売所

中村農園は、8代目の当主中村武夫さん(92歳)、息子茂さん(68歳)・妻俊子さん・孫(男女)と3代続く、都市農家としては稀有な存在です。

今回は武夫さんと息子さんの妻俊子さんのお話を伺いました。武夫さんは朝早くから自宅に隣接するハウスや畑を見廻るなど矍鑠たる日々を送られております。かつて農産物の品評会で県知事賞を受賞するなど、トロフィーを前に往時を懐かしむようにお話をいただきました。

10時、直売所の開店です。茂さん・俊子さん、嫁いだ孫娘さんとパートさん3人で運営している直売所の店頭にはお客様が列をなしており、その繁盛ぶりが窺えます。

農場は春岡小学校前の自宅周辺のハウスと畑のほか、孫の昌史さんは鶴ヶ島農業大学(現:熊谷農業大学)を卒業後蓮田・伊奈の農場で修行中。更に友人と伊奈町小室でベジボーイキッチン(レストラン・野菜販売・総菜販売)を立ち上げ10代目中村農園の後継ぎとしての経験を積んでいます。



▲中村武夫さんと俊子さん



▲店頭に列をなすお客様

トロフィーの数々▶



見沼区春岡 2-28-27
TEL.048-684-4421
営業日:水・木・土・日
(10:00 ~ 15:00)



はるおかいちご園

はるおかいちご園は、今年創業12年目を迎えます。園主の長島美代子さんの家族2人とパートさん3人で、あきひめ・べにほっぺ・かおり野・よつばし・あまおとめ・あまりん・恋のみのりの7品種、約12,000株のいちごを厳重に温度・照明・肥料・灌水管理がされたハウスで栽培しています。

取材当日は間もなく花が咲き実をつけるイチゴのランナー切り(つるのように伸びる茎)で大忙し。11月下旬には同園のホームページに、本年度のいちご狩りやパック販売の情報が更新されますので確認ください。



見沼区宮ヶ谷塔 3-45 TEL.080-6554-7494
営業時間:10:00 ~ 当日いちごが無くなり次第終了
定休日:毎週月・金曜日
休園日:1月1日/赤いいちごがない時期(不定期)



土呂直売場

JR土呂駅西口で、リーダーの薄田さんを中心に地元農家の方々が家族的な親しみのある雰囲気、新鮮な野菜を販売しています。早く行かないと希望の野菜、果物などが売れ切れてしまいます。開店の午後2時前には行列ができるほどです。背の低い向日葵の種を遅く蒔き咲かせる販売などきめの細かいサービスも人気の一つです。



▲販売まわりの行列



▲向日葵

北区土呂町1-12

営業日時:火・木 14:00 ~ 17:00

取扱品目:野菜・果物・花・米・サトイモ、ハツ頭、栗、柿、竹の子、キョウイモ、エビイモなど



▲農家の長島文孝さんと薄田勢子さん

お店紹介!

地産地消の手づくり料理と多目的コミュニティカフェ「ヘルシーカフェ のら」

「お客さん同士が自然と声を掛け合い、おしゃべりが始まる。そんな雰囲気ここに居る皆が育ててくれました」と「ヘルシーカフェのら」代表、新井純子さん。新井さんが店を開いたのは2009年。13年経った今、地産地消食材の手作りの味を楽しめるカフェ、学習や趣味活動の場、多世代多目的に開かれた街のオアシスに成長しています。

働く人も近隣在住の60才以上。厨房スタッフには、料理が趣味だった専業主婦や会社を早期退職した男性、店主の新井さん、ボランティアスタッフで切り盛りしています。「素人軍団だからこそ採算や効率を追求する[飲食の常識]に捉われずにやってこられたのかも」と純子さん。日替わりランチはワンプレート3点盛りに小付、スープ付き。畑から直送の野菜がたっぷり載っています。野菜は純子さんが毎週、見沼の館野幸雄さん(見沼旬彩2022秋号掲載)の畑に足を運び、採れたて旬の食材を直接仕入れてきます。お米も果物も豆腐・蒟蒻も100%県内産です。

「いわば登山する人にとって、休憩・食事・情報・交流・避難先等がぎゅっと詰まった場＝山小屋であり、山小屋



▲新井純子さん



▲店内



▲畑で館野幸雄さんと



▲ある日の日替りランチ

番が店主新井純子さん」と例えるのはキャリアカウンセラーでまんがタイムス発行人の古川晶子さん。幾多の取材も受け「日本女性学習財団未来大賞」も受賞し還暦を過ぎても元気な山小屋番に会いに行き、ランチとともにパワーも頂きましょう。

南区鹿手袋7-3-2 (中浦駅から南に徒歩10分)

TEL.048-607-3007

営業日:火曜～土曜日、ランチタイム:11:30 ~ 13:30

ティータイム:13:30 ~ 17:00

但し土曜日のランチはお休み。お食事を楽しんでいただくため来店の際は電話予約を。



石井実生園「蠟梅まつり」

花木の生産農場である石井実生園では、冬の時期になると約300本のロウバイが園内を黄色く彩り、園内には甘い香りが漂い、一足早い春の訪れを告げています。

同園は社長の石井克司さんが「美しく咲いた花をただ散らしてしまうのはもったいない」との思いで、36年前から生産農場を一般に無料開放しています。

蠟梅が見頃となる1月中旬から2月上旬にかけて「蠟梅まつり」が行われます。園内の蠟梅の栽培本



▲石井克司さん

数は約1,000本で、うち約300本を蠟梅まつり会場でご鑑賞いただけます。開園時間は10時から16時です。入園は無料です。

園内では、蠟梅の切枝などを販売しています。

見沼区南中丸75番地 TEL.048-684-2781



▲蠟梅まつり

見沼のお店紹介!

喫茶「花あかり」

東浦和駅から見沼通船堀西縁沿いを行き、芝川を渡って東縁沿いの桜並木の途中、この辺りでちょっとお茶でも飲めたらいいな、と思うまさにそのあたりにあります。住宅の一部を店舗としているので、まるで知人宅を訪れたような気分。玄関から靴を脱いでごはんまりと落ち着いた和室に上がると、梁の見える高い天井や障子、桜並木に面した大きな窓がゆったりと迎えてくれます。

メニューは季節で変わる3種類のお手製のお菓子と、月ごとに種類が変わる珈琲の他に、紅茶や煎茶、甘酒など。どの品も、余剰を排したシンプルさの中に細やかな心遣いを感じます。市のサイクルステーションにも登録されていて、休日にはサイクリングを楽しむ人達でにぎわいます。

「花あかり」という店名は窓から見える桜にちなんで季節からとったそうです。桜並木の風景に溶け込んだかのような佇まいで、うっかりしていると行き過ぎてしまうかもしれません。さいたま市のサイクルステーションののぼりと、隣の公共休憩所が目印です。



▲店外観



▲店内



▲カスタードプリン(350円)と紅茶(400円)

緑区下山口新田52-3 TEL.FAX.048-875-5008

営業時間:10:00 ~ 17:30 定休日:月・火(祝日は営業)

<http://ameblo.jp/kissa-hanaakari/>

MINUMA New Face/

柚木脇農園の園主・柚木脇 邦裕さん

大学(国際関連)卒業後、営業系の仕事につきました。以前から興味があった国の農業フェアに参加をし、農業のお話を聴講しました。その中でアグリスマイ



▲柚木脇邦裕さん

ル合同会社の農業の仕事に関心を持ち、その後、1年間の農業の研修を受けました。農産物の栽培、農機具の操作、農産物の販売及びマーケットを学び習得し独立をしました。

さいたま市の新規就農者の認定及び農業制度資金を受け、農業委員会から紹介された岩槻区の農家の納屋を借用した。ここをベースに農産物の栽培を行っています。

岩槻区小溝706

畑:8反(借用、そのうち4反で栽培)

栽培品種:ブロッコリー、春菊、ホウレンソウ、ノラボーナ、タマネギ、ニンニク、キュウリ、ナス、オクラ、ミニトマト等

出荷先:あさつゆの里、イオン春日部等



▲約2,000本のオクラ農場

首都圏の大規模緑地空間から生まれるアートプロジェクト

野良の藝術2022-さぎ山の現場のご報告

「芸術によるSDGs」を理念に、社会芸術/ユニット・ウルスおよび炭焼の会により、見沼たんぼ地域で2017年から多くの芸術家や関係者で続けられている「野良の藝術」活動。パンデミックにもめげず毎年続け、今年は、11月25日(金)~27日(日)にかけて、ファーム・インさぎ山にて開催されました。

「農が都市を支えている」を基底に、農家、木こり、庭師、アーティスト、科学者が行う「学際的総合的なアートプロジェクト」です。

今回のテーマは「熱・分解・融合」。年ごとに、多様に「深化」する展示プロジェクト。未来への「進化・展開」が期待されます。

①伏せ焼ワークショップ②縄文茶会「野良から縄文を考える」③熱・分解・融合/野外作品展示④食のワークショップ⑤紙原料を手のひらで〜皆でつくろう⑥「渦を見る-熱分解と空気の流れ」講演会⑦重機で組み立てられていく大型炭窯の制作⑧Specialフィナーレ・炭窯と踊りのコラボレーション、踊り:蒼浩氏



▲「火を焚く」総合ディレクター吉田富久さん



▲野良の大地での作品

ガイドツアー

令和5年 3社寺初詣ツアー 総持院・國昌寺から氷川女體神社へ 令和5年1月5日(木)

9:30 東浦和駅前広場集合 解散 12:00

※マスク必着「ディスタンス」を保って少人数で静かに参拝。15名募集

3つの社寺にお参りし令和5年のご多幸を祈念します。見沼たんぼの新年の晴れやかな空気と歴史・文化、冬の自然に親しんでください。

コース:東浦和⇒総持院⇒トラスト1号地⇒國昌寺⇒氷川女體神社⇒芝原小⇒東浦和 参加費300円

お申込み:見沼たんぼ地域ガイドクラブ

北原ガイド:TEL.090-2675-1684

FAX.048-834-5731

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



▲総持院



▲國昌寺



▲氷川女體神社

