

Minuma Shun Sai

見沼・旬彩

2024年春号 vol.28



見晴らし公園の「菜の花と桜」

北区見晴らし公園の見沼たんぼの黄色い絨毯の菜の花と、見沼代用水西縁沿いの「ソメイヨシノとミヤビ桜」が見頃になり、風車をバックに訪れた人が足を止めて花を眺めたり写真を撮ったりしています。ビューポイントです。

春の野菜料理

つぼみがエネルギー源

春の野菜はやはり「菜の花」でしょう。芽吹きエネルギーをいただきます。水洗いしてシャキッと元気によみがえった菜の花を適量の沸騰した湯に入れて、3～5分湯がき、冷たい水に放してから水気を切ります。あとは和え物や添え物などバリエーションが広がります。写真左手は新タマネギのスライスと合わせて、ヨーグルト、マヨネーズ、塩、コショウとの和え物です。お試しください。



見沼田んぼ・上山口新田地域に「本格的な無農薬・有機農法で米づくりを行う団体」が登場しました!

NPO法人「見沼の里」のご紹介

見沼田圃で稲作を始め、今年で3年目。現在、育苗田圃も含め、4つの田圃(合計12.6反)で水稻稲作にチャレンジしています。かつて龍神の沼と崇められた見沼田圃で稲作を行うことは、とても尊い経験です。

見沼の自然を愛し、共生し、そして何よりも、この自然環境を保持したいと思い、お米づくりも無農薬で除草剤、化学肥料に頼らず、極力自然栽培に近い形で行っております。

見沼田んぼを自然と共生する田圃にしよう!

見沼の里は、「有機農産物の栽培を通じて見沼田圃の環境保全」に努め、「食の安全に寄与する」と共に、「自然との共生」を図り、「次世代の若者が農業を生業と出来る雇用機会の創出」を目指し、「地産・地消の循環型の社会を創造する」ことを目的として活動しております。

・入会金:1,000円、正会員:年会費3,000円、賛助会員:年会費2,000円

・ご支援:会員には当該事業を運営するためお米の予約購入をお願いしております。

・お約束:無農薬で、自然環境に配慮した農法で適宜、種を蒔き、作物を育て参ります。

この趣旨に賛同された方は、是非とも我々と共に活動しませんか。会員絶賛募集中!

詳細は、ホームページでNPO法人見沼の里・共生する社会へ身体が喜ぶ生き方 (minumanosato.com)



NPO法人見沼ファーム21 上山口田んぼ班

上山口での米作りは、2004年に県の委託を受けて始まりました。その後、近隣の農家さんからの依頼を受けて援農が始まり、現在は合わせて13反

ほどを耕作しています。

毎年、5月の田植えに向けて、3月になると準備が始まります。田んぼに隣接する畑のハウスに苗床を作り、苗箱を作製して種籾から苗を育てています。例年の事とは言え、すすくくと育ってくる苗の初々しい緑の色にはいつも心を動かされます。田植え前、田んぼに水が入ると、待っていたかのようにカエルが鳴き始めます。その後、9月の稲刈りまで暑さの中での作業が続きます。昨年は異常な水不足に悩みましたが、メンバー皆でわいわいと過ごす時間は楽しみでもあります。

田んぼには水路が欠かせませんが、耕作者が減ると水路の維持管理などをはじめとして、田んぼを維持していくことが難しくなります。水田風景が残っている上山口地域ですが、年々田んぼは減っています。まわりの農家さんなどと協力して、この環境を次の世代にもつないでいきたいと活動を続けています。



見沼ファーム21 HP: <https://www.minumafarm21.org>



▲苗箱の土入れ作業

▲ハウスの中の苗



▲田植え

MINUMA EVENT INFORMATION

花と緑の祭典(春の園芸まつり)

2024年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:さいたま市市民の森・見沼グリーンセンター(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ます。さいたま市主催の植栽、即ち草花類、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。



「生物多様性」と見沼田んぼ NPO法人エコ・エコ 加倉井憲一

見沼の農業と二次的な自然環境の生成

見沼の農業は、見沼田んぼという地域の自然環境の中で長年にわたって作業を継続してきたことにより、見沼田んぼ特有の農業生態系を形成し、斜面林など二次的な自然を生み出してきた。かつて生息し今ではほとんど見られないホタルやメダカなど身近な生物はこのような見沼の二次的自然に適應してきたもので、人々もその中で固有の見沼という文化を育んできた。

近年の農業形態の変化と「生物多様性」への負の遺産

農業の変化にともなう適切でない農業および肥料の使用やただ効率性優先の農地整備など、農業生態系に大きく負荷を加え、「生物多様性」に対してもおおいに負の遺産を遺してきた。

見沼田んぼでも1970年代から始まった「減反政策」や農家の高齢化の進展の結果、耕作放棄地や休耕田が増加したと考えられる。かつて1,260haあった田んぼは76haに減少した。農地の管理を放棄した場所では、休耕・耕作放棄後の年数の経過とともに遷移が進行する。見沼田んぼでは水田の乾燥化により多数の場所で外来種の侵入が見られ植生が単純化している。

オオタカの棲むトラスト1号地付近の豊かな「生物多様性」

オオタカが棲む南部領辻のトラスト保全1号地付近

は、シデ、ケヤキ、ムクノキ、エノキ、シラカシを主な樹種とする雑木林、スギ・ヒノキの針葉樹林からなる里山混交林であり、かつては見沼の里山の活動が行われてきた。定期的な雑木林の伐採更新により、様々な生育段階の雑木林の多様性が維持され、キジ、コジユケイ、キジバト、カケスなどの野鳥やタヌキ、キツネ、ネズミ類などの哺乳類を含む良好な狩場が出現させ、オオタカの繁殖率を向上させたと思われる。オオタカの捕食行動により生態系の健全なバランスが維持されている。

さいたま市緑区南部領辻は里山生態系が残されている地域である。オオタカ営巣地の特性は、ほどよく管理された里山である。現在、オオタカの繁殖率が低下し絶滅の危険が増大しつつあるのは、里山が放置され、里山生態系が崩壊しつつあることが一因と考えられる。したがって、オオタカを保護するためにはこの里山生態系を「生物多様性」のシンボルとして維持・管理していくことが必要である。



トラスト1号地のオオタカ

薄田農園

薄田農園の薄田隆夫さんはJA大砂土支部長を務め、野菜やお米の生産を行っています。野菜は新鮮なネギ、サツマイモ、人参、ゴボウ、大根、小松菜、ホウレンソウ、ジャガイモ、カブ、里芋など販売し、美味しいとの評判で北海道の親戚へ送る方もいます。また、たんばは、さいたま市民の森の南側で、アーバンパークラインの北側です。ミルキークイーンとコシヒカリを生産しています。販売は武蔵浦和のマーレで行っています。特に、ミルキークイーンが美味しいと評判がよいです。

販売日は不定期です。
(1週間前に立て看板でPRしています。)

北区土呂町2丁目



園主の薄田隆夫さん▶



こだわりのたまご 大ちゃんファーム

2017年から見沼たんばで平飼いの自家発酵飼料の餌にこだわった、養鶏場を営んでいる、高橋裕三・優子さんご夫妻をお訪ねしました。息子さんに障がいがあり、そのような方々の仕事場にしたいという思いもあり、2022年5月に現在の場所に息子さんの愛称を店名につけた直売所「大ちゃんファーム」をオープンしました。

現在「もみじ」という純国産の鶏種約200羽を見沼たんばの鶏舎で、そして下仁田鶏舎(群馬県)や矢板鶏舎(栃木県)でも見沼鶏舎と同様、またはそれ以上に開放型の飼育をしています。

大ちゃんファームは「もみじ」という純国産の鶏種の卵やそれを材料にしたプリン、スイーツ、地場野菜を使用した日替わり弁当などを販売。お客様から高い評価を受けています。

高橋さんのお話を伺っていると、所謂農福連携事業としての経営に並々ならぬ情熱を持ち、現にご自分の鶏舎でも鶏の餌となる自家配合の餌づくりや鶏舎の清掃、草取りなどを障がい者の皆さんが、ともに楽しく働けるよう協力しているとのこと。

緑区東浦和7-31-2 TEL.090-8516-8323
営業時間:10:00 ~ 18:00ごろ(定休日:月曜日)



▲高橋さんご夫婦



▲鶏の餌となる自家配合の餌づくり



DAICHANFARM1006



もみじ▶

見沼のお店紹介!

氷川参道カフェ いやしろ

中山道から一の鳥居に入っすぐの参道沿いのお店です。見沼田んぼで採れた玄米と新鮮な野菜を使った定食や焼き菓子等、見沼の食材にこだわった料理を提供しています。

メニューには玄米焼きおにぎり定食、季節の野菜たっぷり煮込み玄米カレー、土日限定・季節の定食ほか、ドリンクメニューも豊富です。屋外には鳥



▲参道からの店頭



▲店頭で見沼の野菜を販売



▲店頭



◀店内



▲玄米焼きおにぎり定食

▶お店イメージキャラクターのホッシーくん
焼き(あんこ、クリーム、チーズ)

見沼のお店紹介!

ギャラリー茶房 侘助

さいたま新都心駅から見沼代用水西縁方向に歩いて10数分、産業道路の一本奥の静かな道に面しています。ドアを開けると、陶器や小物の並んだ落ち着いた空間が迎えてくれます。

お客様から「ママさん」と呼ばれている小高章子さんが、ここに茶房を開いたのは20年ほど前。絵画や陶器、手芸品などの展示や販売の他、様々な教室やコンサートなどの集いの場でもあります。今は絵手紙教室やギターの生伴奏付きのうたごえサロン、写経の集まりなどが開かれています。

ランチメニューには、大崎公園近くの家庭菜園で、ご主人がばかしか肥料を使って無農薬で作る季節の野菜をたっぷり使っています。小鉢なども付いてバランスも良く、やさしい味わいで大満足。挽きたての香り高いコーヒーや紅茶と楽しむシフォンケーキも人気です。

茶室の床に活けられた一輪の侘助に心惹かれて名付けたという店名。気さくなママさんのさりげない心遣いが、人の輪をつなぎ、広げています。

居、テラスもあり、テイクアウトも可能です。

緑豊かなケヤキ並木が約2キロ続く氷川参道。氷川神社参拝の折にも立ち寄り、それぞれの四季の景色と風を楽しんでください。

大宮区吉敷町3-48-1 TEL.048-715-0623

営業時間:11:00 ~ 15:00 定休日:月・木



大宮区天沼町2-674-1 TEL.048-647-6239

営業時間:11:00 ~ 17:00 定休日:日・月・祝日

ブログ:https://wabisuke1.exblog.jp

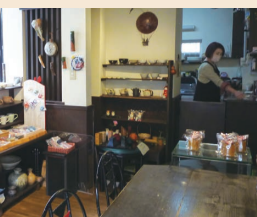
Instagramは右記QRコードから



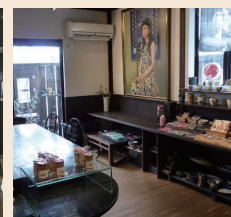
▲店外観



▲ランチのサラダうどん



▲店内(奥はママさん)



ランチとメダカとハンドメイドのお店 ギャラリー喫茶 Art Way

磯田親志さんと嫁がれた次女の安部真緯さんが経営するギャラリー喫茶は、1999年にオープンし現在に至っております。1階のコンセプトはランチとメダカとハンドメイドの空間。メダカを鑑賞しながらゆったりとランチ。キッズスペースで子供を遊ばせながらお友達とティータイム。

手作りの焼き菓子や、地域のハンドメイド作家さんの作品を定期的に販売する、ハンドメイドマルシェも開催しております。

また、お店で使われている器類は、亡くなられた奥様が作陶した物も利用されており、ご主人の優しい心遣いが感じられました。

2階はレンタルスペース。利用料1,000円/時間(用途はワークショップ、子育て割等特典有、詳細は店主と打ち合わせ)



▲磯田親志さんと次女の安部真緯さん

▲店内のメダカ

見沼区南中丸376-7
TEL.048-687-2653

営業時間:
10:00 ~ 15:00
定休日:
日・月・祝祭日



本田農園 本田泰久さん

約20年間、機械工場で働いていました。父親は死亡し農地を管理する人がいなくなり、家庭菜園から始めました。さいたま市の「明日の農業担い手育成入門研修」に1年間通い、就農して3年半です。農地の規模は35aで将来50a位に増やしたい。

生産している野菜の種類は多品種少量生産、年間で約100種(例えば、イタリア野菜カーボネロ、ハンサムレッド/グリーン、ナス(12

種:シロナス、ゼブラ、ステーキ、タイナス、ホワイト、コナス4種、ビステッカ等)。



▲ハンサムレッド



▲ラデキュ



▲園主の本田泰久さん

販売先は岩槻あさつゆの里、レストラン5ヶ所です。将来はネットワーク販売、体験農園を考えています。

鳥獣被害はハクビシン、タヌキ、アライグマ、ヒヨドリです。

岩槻区浮谷894-1

見沼たんぼの生物多様性と課題

期日:2024年6月19日(水) 15:00

講師:NPO法人 エコ.エコ 加倉井 憲一さん

加倉井 範子さん

場所:高鼻コミュニティセンター 第6・7集会室

長年、見沼たんぼの貴重な動植物を保全し守る活動をつうじ、見沼の農業や生物多様性の過去・現状・未来や課題について講演します。見沼たんぼ特有の農業生態系を形成し、それに伴う生物多様性は見沼たんぼの調査等を通して生きものに聞く、放置林・耕作放棄地をよみがえらせるなど多くのテーマを抱えて活動しています。その元になるものが、多くの人に大切な自然の営みと仕組みを知ってもらい100年後の子供達へ見沼たんぼを残すことです。

申込み先:黒澤 E-mail kurosawa@peach.ocn.ne.jp FAX.048-687-5543



▲生物多様性の象徴「龍神マルコ」

見沼地域の文化講演会のお知らせ

ひおうじしゃ 氷川簸王子社・中山神社の信仰と伝統

2024年5月20日(月) 15:15 ~ 16:45

1時間程のお話しとその後の質疑30分程

会場:七里公民館大会議室

講師:宮司 吉田孝年さん



明治末期の「合祀令」以前は「中川の氷川神社」とされていましたが、合祀令以降、「中山神社」と称されています。

御祭神の中心は、大己貴命=大国様です。『日本書紀』で、父神・須佐之男命と母神・稲田姫命の「御子神」と位置付けられているため「簸王子社」とも称されています。

旧社殿(覆屋の中)は、桃山時代の型式の建築物と考えられ、さいたま市内で最古の型式の社殿で県内に現存する社殿でも最も古い型式の建造物です。

中山神社には、大黒様など「出雲の神々」以前の「地主神」としての「アラハバキ社」がお祀りされていることや、鳥居のしめ縄が「ムカデ」をあらわすしめ縄であったりすることなど、古くからの伝統ある信仰のおもかげを現在に大切に遺している神社です。

その神社の宮司・吉田孝年さんから、「氷川簸王子社・中山神社の信仰と伝統」のお話しをお聞きし、見沼地域の歴史と伝統を学びたいと思います。

申込み先:北原典夫 TEL.090-2675-1684 FAX.048-834-5731
E-mail minuma.farm.kitasaku@ever.ocn.ne.jp

今号に掲載された、見沼たんぼ地域のお米・野菜・果物・花木 直売所等マップ



市民が応援する見沼たんぼ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」2024年 春号 vol.28

発行：未来遺産・見沼たんぼ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：2024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、公益信託 武蔵野銀行みどりの基金様、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からの助成金で印刷・発行しております。