

Minuma Shun Sai

見沼・旬彩

2017年春号

見沼の春

北区見沼一丁目の菜の花
NPO法人 地域人ネットワークの菜種油



見沼たんば地域での市民団体の体験農園活動を、当初からご指導いただいた細沼武彦さん。



見沼のお米 見沼2丁目の米作り

薄田さんのお米

薄田隆夫さんは、JA 大砂土支部長を務め、お米の生産を行っています。

田んぼは、さいたま市民の森の南側で、東武野田線（アーバンパークライン）北側です。

ミルクキーンとコシヒカリを生産しています。米用の冷蔵庫に貯蔵し、販売はJR 武蔵野駅に直結したショッピングモール武蔵浦和マールで行っています。特に、ミルクキーンが美味しいと評判がよいです。この他に、里芋、ジャガイモ等の野菜の販売も行っています。



マール：南区白幡 5-19-19
TEL.0120-518-002

ミルクキーンと薄田隆夫さん▶



大和田直売所

東武アーバンパークライン大和田駅から徒歩2分、スーパーマーケットもすぐそば、という好立地にあります。ここを選んだのが周辺農家のやる気を刺激、市内で早くから開設したという直売所を成功させました。新鮮で旬の野菜や花を買いに来る客はいつも途絶えることがありません。



見沼区大和田町1-1634
TEL.48-683-8597
取扱い品目：米、果物、野菜、花、卵、漬物
営業日時：毎週火、木、土
13:30 ~ 17:30



『菜の花寿司』

“見沼たんぼに春が来た！”“うれしい一品『菜の花寿司』。子どもにも大好評の味をお祝いの席にいかがでしょう。

◎材料（5人分）

- ・米……………3合
- ・昆布……………10×10cm
- ・菜の花……………100g
- ・紅鮭……………2切れ
- ・卵……………3個
- ・砂糖・塩……………各少々
- ・炒りゴマ……………大さじ2
- ・合わせ酢……………酢1/3カップ・砂糖大さじ3・塩小さじ1



◎作り方

1. 米に昆布をのせ、やや控えめの水加減で炊く。炊きあがったら飯台にあけ、昆布は除いて煮溶かした合わせ酢を加えてすし飯を作る。
2. 菜の花はさっと茹でて水けを絞り、飾り用に数本取り分け、残りは3cmに切っておく。
3. 鮭は焼いて皮と骨を取り除き、身はほぐしておく。
4. 卵に砂糖と塩を加えて炒り卵を作る。
5. すし飯に、菜の花・紅鮭・炒り卵・炒りゴマをざっくりと混ぜて器に盛り、上に菜の花を飾る。

参考「見沼からのおすすめ」萩原さとみ著

花と緑の祭典



毎年 **5月3日(水・祝)**、**4日(木・祝)**、ゴールデンウィーク期間に、市民の森・見沼グリーンセンターで花と緑の祭典「春の園芸まつり・国際友好フェア・シビックグリーンさいたま」が開かれています。

会場では野菜や果物、花き・植木苗木などの即売、ステージショーなどが行われて、毎回多くの方々にぎわっています。

園芸まつりに併せて開催されている「国際友好フェア」では、各国の料理の屋台販売、各団体の活動紹介なども行われ、楽しいイベントとなっています。皆様お誘いあわせの上、ぜひ会場にお越し下さい。

さいたま市アグリフェスタ '17

日時：平成29年5月4日(木・祝)～5日(金・祝) 10:00～15:00 雨天決行

場所：緑区大崎・緑の広場（農業者トレーニングセンター）

主催：さいたま市アグリフェスタ実行委員会

後援：さいたま市、さいたま農業協同組合

協賛：市内農業団体・各農業関係機関

市内の農業者が生産した農産物や商工物産の販売会を開催します。また、子供向けの催し物や郷土芸能などのステージショー等を開催します。JR東浦和駅から会場までのシャトルバスを運行します。（9時から16時）



JA三室ぐるめ米(マイ)ランド

「新鮮で安全な野菜」をモットーに、おいしさに定評のある芋類をはじめとして、根菜、葉物から果物(この時はイチゴ、甘夏)、花(切り花、鉢植え)、米などはもちろん、切り干し大根やきなこと、ごま、はちみつなども地元の農家特製のものを揃えてあります。北宿通りからは日よけのすだれに隠れてよく見えませんが、豊富な品揃えにお客さんが絶えません。スタッフの皆さんのアットホームな雰囲気や、ポップにつけたさりげない調理のヒントなど、また寄ってみたいくなるお店です。

緑区大字三室 2203 TEL.048-874-1390
8:30 ~ 17:00 (日曜定休)



小林祐司さん▶

小沢農園 直売所

蓮沼の大きな道路に面した農地の一角に直売場があります。自動精米所も設置されています。営業時間は、夏(5月~8月、14時~18時)及び秋・冬・春(9月~4月、13時30分~17時30分)であり、取り立ての新鮮な野菜を販売しています。主な野菜は次のとおりです。

里芋、トマト、イチゴ、キュウリ、なす、人参、サツマイモ、小松菜、法蓮草、八つ頭、大根、白菜、大和芋、キャベツ、ブロッコリ等。特に、昨年農業

祭の品評会で「里芋」が一等賞を受賞し、優秀さが認められました。

また、大和芋、イチゴ、トマトの宅急便サービスもおこなっています。

見沼区蓮沼1203 TEL.048-683-1665



小沢一三さん▶

JA木崎ぐるめ米(マイ)ランド



▲牧野勝雄さん

JA さいたま木崎ぐるめ米(マイ)ランドは、JA さいたまで最大の売り場規模をもった直売所です。

北浦和から岩槻に向かう県道沿いにあり、広い店内は、いつもにぎわっています。

地元の生産者が手塩にかけて生産した新鮮で安全・安心な野菜や切り花・鉢物が並んでいます。店内には加工所もあり、さいたま市産の特別栽培米を使用した「おだんご」や「お赤飯」も販売しています。

浦和区領家 4-24-15
TEL.048-834-2890



有泉さんの木の芽(山椒の若芽)

今、世界的に注目されている日本の食文化。その名脇役の木の芽。見沼はその主要産地だということ、ご存知でしたか? 有泉さんは、その木の芽を栽培しています。年間を通じて出荷するためには、畑に植えた苗木を芽が出る前に根ごと掘り起こして、発芽を抑えるために冷蔵保管。それから順次ハウスに伏せ込み、発芽させます。温度調節や葉色の瑞々しさを損なわないための様々な工夫があります。出荷後の鮮度の管理の難しさや出荷単位の大きさなどから、直売所などへは卸していませんが、大田や築地の市場から全国に出荷されて、今日も和食を支えています。

緑区東浦和 6-1-2
TEL.048-873-1488

有泉康夫さん▶



四季菜 直売所

季節毎に野菜や花の種類・品目が豊富です。春先には植木・花苗が店頭にとくさん並びます。営業日には3~40代の若い農家の方が新鮮な品を運んでくるので、近隣の方にも人気ですが、駐車場もあるので車でのお客さんも多いとのこと。気さくな女性スタッフがお待ちしています。場所は片柳郵便局バス停近く、JA さいたま片柳支店のすぐ傍です。



見沼野菜の料理

菜花のペペロンチーノ



見沼の春野菜の代表は、黄色い小さな花が次々咲始める菜花です。

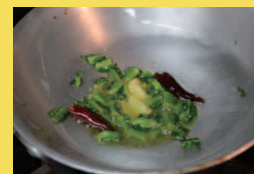
エネルギーを秘めた沢山の蕾をパスタレシピ、ペペロンチーノをアレンジしてご紹介します。(埼玉県立近代美術館内、レストラン「ベペロネ」シェフ・具志堅司さん)

材料

スパゲティ 80g / 菜花 4本 / (ゆでて軸は小さくカット) / オリーブオイル ex / ニンニク1片 / 鷹の爪 2本 / 塩適量

作り方

- ①火にかけてフライパンにオリーブオイルをまわし入れ、種を除いた鷹の爪とニンニクがキツネ色になるまで火を入れます。
- ②香りが立つてきましたら茹で上げたパスタ、菜花を手早く混ぜ塩だけで味を調えます。
- ③蕾の隙間にオリーブオイルがタプブリと入り込むとともに旨味が増します。



見沼区御蔵 1544 TEL.048-688-3153
営業日時: 木 9:00 ~ 12:00 火・土 13:30 ~ 17:00

見沼の春の野菜とお花

小島さんのトマト

かつて夏の野菜だったトマトも今ではハウス栽培が盛んで美味しさは夏以上。膝子の“小島さんのトマト”も特別の、美味しい、甘いトマトです。「サンロード」という品種、味の決め手は水を控え、ストレスを与えて育てること。天候の加減を見極めて水やりを工夫する、それが美味しいトマトづくりの秘策のようです。ハウス 400 坪に 11 月植え付け、2 月中旬頃から 7 月末頃まで収穫、最も美味しい時期は 3 月下旬から 5 月頃とのこと、まさに春の野菜です。付加価値のある作物を、と目指した“小島さんのトマト”は日々精進の賜物です。

但し、“小島さんのトマト”は美味しさが評判を呼び、旬の頃は開店前に長い行列ができ、並ばないと手に入らないので要注意。500 g 入り 400 円程度。大小サイズはお好みでどうぞ。

膝子直売所、市民の森農産物直売所、木崎ぐるめ米ランド・シャキシャキ、で買うことができます。



膝子直売所・見沼区膝子725
TEL./FAX.048-687-5286
営業日時:火、木、土 12:00～17:00

小島照雄さん



尾島農園

尾島農園さんの春は、クマガイソウ、キンラン、イカリソウなどの貴重な野の花に出会える季節です。花の時期は、4 月中旬。「花の命は短くて」との詩のように、花の盛りに出会うには、お電話してからがよいと思います。入園料 300 円

見沼区御蔵 937 TEL.048-685-0466

交通:北浦和から宮下行バスで、御蔵騎西屋下車 5 分

夏から秋には、ブルーベリーなどの
果物やサツマイモの掘り取り体験
もできます。



▲尾島和子さん・正治さん



▲イカリソウ クマガイソウ



尾島家・クマガイソウ
ツアー

4月21日(金)

申込:見沼たんぼガイドクラブ・黒澤(080-1038-6712)

石井実生園



▲石井克司さん

ハナミズキの森へ、お花見にいきませんか？

大宮駅東口からバスで 10 分。中川坂上バス停下車、1 分のところにある「石井実生園」さん。斜面林の上の広い花木園には、ハナミズキ、ボタン、ハンカチの木など、各種の花木が 1 年中見られます。園内は 1 年中、無料開放されていて、4 月の 15 ～ 16 日には「ハナミズキまつり」10:00 ～ が開催されます。

見沼区南中丸 75 TEL.048-684-2781

講演会

人と環境にやさしい農業の講演会

4月11日(火) 14:00～16:00 見沼グリーンセンター中会議室

テーマ:見沼地域の地産地消

講師:見沼農業・応援連携部会副代表 丸山文隆氏(オーガニックハーベスト丸山代表)



講師 丸山文隆氏のご紹介

1963 年生まれ さいたま市見沼区在住

1986 年 明治大学農学部農学科卒業

1986 年 株式会社第一園芸入社

1991 年 大宮市役所入庁(農政課、見沼グリーンセンター、さいたま市公園みどり課などで勤務)

2006 年 さいたま市役所退職、
「オーガニック・ハーベスト丸山」設立
現在 7ha 程の農園を経営

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

Information

国昌寺からの「見沼龍神行列」と 氷川女體神社の磐舟祭祀場での 「祇園祀り」を楽しむツアー

平成29年5月4日(木・祝)

東浦和駅前ロータリー

10:00集合

国昌寺の「開かずの門」を
とおり、氷川女體神社までの
龍神行列に随行。氷川女體
神社の磐舟祭祀場での「祇園祀り」を見学します。
参加費:400円 昼食持参



見沼・鷲神社「龍頭の舞祀り」ツアー

平成29年5月14日(日)

今から 930 年程前の「後 3 年の役」。兄、源義家を助けに、弟の源義光が奥州に向かう途中、この地で、軍兵の士気を鼓舞するため、「鷲大明神に奉納した舞」が伝わったとされています。

三頭の獅子を中心に、竜が天に昇るがごとく、また地を這う如く華麗で勇壮な舞で、永い歴史があります。
東浦和駅前ロータリー 9:00 集合 東浦和駅 9:28 ⇒バス停・総持院 9:37 ⇒鷲神社の龍頭の舞祀りに参加⇒見沼自然公園 12:00 解散(昼食)
⇒バス停・締切橋⇒大宮駅 13:30
参加費:300円 昼食持参



申込: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

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」2017年 春号

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

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：2017年3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、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、トヨタレックス様、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。