

Minuma Shun Sai

見沼・旬彩

2017年秋号 vol.5

紅 Beni-aka 赤



写真提供:ボタジェ〜食べる通信 from 埼玉〜

松沢英夫さん

「さいたま市紅赤研究会」の松沢さん。祖父の吉岡三喜蔵さんは「紅赤」の名付け親でもあり、普及に多大な貢献をしたことでも知られています。JA木崎ぐるめ米ランド、JA三室ぐるめ米ランドで販売しています。

さいたま市発祥のきれいな紅色の甘いさつまいも。一時は県内のさつまいも栽培面積の9割を占めていましたが、他の改良品種が出回ると、栽培が難しいため「幻のいも」と呼ばれるまでに生産が激減。しかし伝統野菜として復活し、現在市内では「さいたま市紅赤研究会」を中心に栽培されています。



見沼たんぼの米どころ「加田屋新田新米」をどうぞ!

加田屋新田新米



見沼たんぼの原風景が今も残る加田屋新田で代々続く農家の三枝武三さんは加田屋の水田を何としても守りたいと、米づくりを続けています。今でこそ美しい水田が続くこの加田屋新田もかつては底なし田んぼで、田植えは丸太に乗って、稲刈りはかんじきを履いてといった苦労があったとか。昭和30年代後半に暗渠や道路などが整備され稲作が進み、その後減反政策で今度は耕作をやめる田んぼが増えていった、それを目の当たりにしてきた三枝さん。水田や稲作にかけける思いは格別です。わら塚「フナノ」を50年ぶりに再現できたのも、そんな三枝さんの「米」へのこだわりのおかげです。

今作っているのはコシヒカリともち米、販売先は美味しいからと毎年頼まれ、送り届ける他、自宅そばの直売所で販売。今年の収穫は9月中旬頃から。刈って精米したてのピカピカの新米を購入できます。見沼区加田屋2-150 TEL.090-8588-3739

三枝直売所

見沼くらしっく館の脇、道路を挟んでセブンイレブンが目の前に、そして病院と高齢者施設もある、そんな立地にある三枝直売所。開店は土曜日だけとは残念。

三枝さんが近くの厩舎から手に入れた馬糞などで美味しい野菜のための土づくりを行っていて、季節ごとの農家の自家用野菜や果物のおすそ分け的な品々です。

秋、おすすめは銀杏や柿、そして米、もちろんサツマイモや大根等秋の野菜は一通りそろいます。



営業日時:毎週土曜日 11:00 ~ 16:00
三枝武三さん▶

『むかご飯』

うれしさの箕にあまりたるむかご哉 蕪村

秋になると直売所や農業祭などで見かける「零余子(むかご)」。小石のようにも見える指先ほどのころころとしたもの。これは長芋や自然薯の葉の付け根辺りにできる肉芽です。ぽろぽろと地面に落ちて発芽します。

食べ方は簡単。そのままさっと水洗いして塩茹で、素揚げ、乾煎りでおつまみに。また、ご飯を炊く前に、ひとつまみの塩と一緒に米に混ぜ込めば素朴な秋の味わいがいっぱい。「むかご飯」の出来上がりです。ぜひ試してみてください。



見沼・さぎ山交流ひろば 秋のフェスティバル

10月28日(土)・10月29日(日)
(10:00~15:00 ※雨天決行)

会場:さぎ山記念公園・記念館

主催:見沼・さぎ山交流ひろば

事務局:さいたま市見沼田園政策推進室

TEL.048-829-1413

アクセス:バス停 さぎ山記念公園

農業生産者、市民活動団体などの交流の場として、昨年、発足した「見沼・さぎ山交流ひろば(会長 萩原知美さん)」主催の秋のフェスティバルでは、さまざまな交流イベントや農産物の販売などが計画されています。出品歓迎!



◀昨年の秋フェス
埼玉大学生の演劇



さいたま市農業祭

11月18日(土)・19日(日)(9:00~15:00 ※雨天決行)

会場:市民の森・見沼グリーンセンター

主催:さいたま市農業祭実行委員会

事務局:さいたま市経済局農業政策部農業政策課内

アクセス:JR宇都宮線 土呂駅・徒歩7分

東武アーバンパークライン 大和田駅・徒歩15分



見沼地域の飲食店紹介

住宅街の隠れ家レストラン&カフェ「ラマーノ」

野菜ソムリエである女性オーナーシェフ堀口さんとスタッフで作るランチには、お隣の農家小原さんのコールラビ、ナス、大根やハート型・星型のきゅうりも登場。最近話題のさいたま市特産の新鮮ヨーロッパ野菜(ルッコラ、ビーツ、フェネル他)もふんだんに使われています。14時半からのカフェタイムにはワッフル、ガレット、ケーキも楽しめます。

白壁造りの外装とともにインテリアもアンティークな家具・照明に包まれ、料理の盛付け・味にも女性の繊細なセンスが感じられます。春岡の住宅街に10年前からある隠れ家南欧風のお店で、16号バイパスの深作・南を西に向かい、見沼代用水東縁を越えて直ぐの電柱にお店の看板があります。



見沼区春岡 2-44-13
TEL.048-688-0644
営業日時: 定休日/火・木と不定 11:30 ~ 17:00



風の谷農場

「風の谷農場」のオーナー三宅将喜 ▲茄子の花
さんは赤羽に生まれ育ち、大学卒業後バックパッカーで国内外を巡り、埼玉県・さいたま市農業支援で見沼を紹介されて10年が経ちました。

今では、家族と共に見沼に根ざし、未来の展望を謙虚な様子で、お話しくださいました。自然農法(無肥料・無農薬)の露地野菜は味の良さから顧客が増え、世田谷のナチュラルハーモニー、近隣レストランに安定した供給をしています。旬の野菜を箱詰め、宅配・発送が中心です。

只今、研修生募集中!

www.instagram.com/kazenotanifarm
緑区代山510-4 TEL.048-878-7053



▲三宅将喜さんとご家族



JAさいたま 大宮緑花木センター 野菜直売所

四季折々の地元農家の新鮮な野菜を直売しています。開店早々に、人気ある野菜は完売します。主な野菜は、大根、じゃがいも、ねぎ、キュウリ、ナス、トマト、枝豆、人参、里芋、蜂蜜等を販売しています。市民の森の北側にあり、幹線道路と直結した数十台の駐車場が完備しています。

また、花木、苗木、盆栽、花苗などの直売所に隣接しています。

北区見沼 3-22 TEL.048-652-0550
営業日時: 定休 火・水曜日 9:00 ~ 17:00



▲地元の新鮮な野菜

谷口雄一さん▶



「大崎直販センター」の 野菜・花・鉢物・植木・盆栽

場所は、大崎クリーンセンターの北側で、「見沼ヘルシーランド」の西側の道路を南へ150mほど行ったところです。

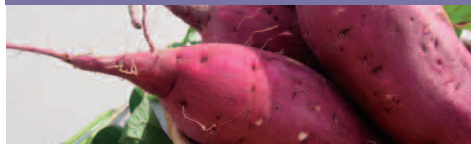
少し見つけづらいお店の位置ですが、おいしい野菜が、安い価格で並んでいます。一度行ってみてください。

緑区大崎 322-1 TEL.048-87-4350
営業日時: 通年・土日・祝祭日のみ 9:00 ~ 17:00



▲伊藤憲夫さん

関根久浩さんのサツマイモ



見沼区大谷の専業農家関根久浩さんは直売所やスーパーの直売コーナーを通じて消費者に直結する農業を目指して頑張っています。供給する秋野菜はサツマイモ、里芋、八つ頭、ニンジン、大根など。なかでもサツマイモにいちばん力を入れています。

今最も人気の品種はしっとり甘い「紅はるか」。この品種を中心に苗づくりの段階から工夫を凝らして栽培しています。出荷前に1ヶ月以上寝かせるのがポイントで、その原則をしっかり守って出荷管理をしています。本当は12月頃のサツマイモが一番おいしいそうです。最近「紅はるか」に対抗する品種として焼き芋にも適した「シルクスイート」の人気が出ているのでその栽培研究にも余念がないという。

関根さんの飛び切りおいしいサツマイモは9月以降に膝子直売所のほか、ヤオコーやマミーマートの直売コーナーでお求めになれます。

見沼区大谷1088 TEL.048-683-6937



▲関根久浩さん

マミーマート南中野店



▲顔写真入りポスターのある見沼野菜売場

中村店長さん▶



同店は埼玉を中心に東京・千葉にも出店する食品スーパー(現在71店舗でさいたま市内に4店舗)で、安心・安全をモットーに生鮮食品をメインにした地域

見沼野菜の料理 秋茄子のフライ ヨーグルトソース



身が締まった秋の賀茂茄子は、しっかりと火を通す料理に向いています。味にも深みが増す時期なので、味付けはシンプルでもとても美味しいです。カリッと揚げたフライをトルコ風にヨーグルトソースで。

●材料

ナス2本、塩小さじ1、卵1個、小麦粉適量、パン粉適量
揚げ油、ヨーグルトソース(無糖ヨーグルト100g、にんにく2分の1かけ、塩小さじ半分、オリーブオイル大さじ1、黒胡椒適量)

●作り方

- ① 茄子は1センチ厚さにスライスし、塩をしたら10分ほどおく。
- ② ヨーグルトソースの材料(にんにくはすりおろす)を混ぜ合わせておく。
- ③ ①の茄子に、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、中火で揚げる。
- ④ ③の茄子を皿に並べて、②のソースをかける。

写真・レシピ: 風の谷農場 三宅愛子さん

密着型の経営を目指しています。中でもこの南中野店は、売り場に見沼地区農家の方の顔写真入りポスターがいくつもあり、「地元生産者募集中」のチラシや生産者直売所の幟も。同店の若い中村店長によれば、3年前のオープン時より見沼地区農家の方々と契約し、今では10を超える契約農家さんのお陰で見沼の旬野菜を絶えず豊富に取り揃えることが出来たとのこと。

第2産業道路沿いで大きな駐車場もあるので、朝早くから野菜目当てに、近くの住民のみならず、車で来るお客さんも多く見受けられました。

見沼区南中野 650 TEL.048-682-4000

見沼の秋の 果物とお花

フルーツパーク浦和

ブドウ(巨峰など) 8月上旬～9月下旬、なし(幸水など) 8月中旬～9月下旬。

農業や化学肥料を1/2以下にした「エコファーマー」の認定を受けた「健康・環境配慮の農園」です。「ブドウ狩り」では、自分で収穫したものを購入します。

緑区問宮 766 TEL.080-5027-2289
営業日時:水・土・日 10:00～15:00



▲ブドウ(巨峰)



▲「フルーツパーク浦和」の皆さん

森田園芸

様々な色やグラデーションのパンジー、ビオラ、ナデシコ、ペチュニア等々の四季折々の花苗と、香り高いフリージアの切り花(1月～4月)。お花が大好きなご家族が愛情たっぷり育てた花々は、優しさと元気を届けてくれます。膝子直売所でも買えます。

見沼区膝子 586 TEL.048-683-0863



▲森田智之さん

造園設計・施工管理・植木資産販売の 清水造園



▲清水俊幸さん親子

造園／庭づくりは、四季折々の「樹木・草花と空間のバランス」をモットーに仕事に励んでいます。若いころ、竹や丸太で美しい生垣を造るのを見て感銘を受け、京都の造園家に3年間師事したことが、現在の造園に大変役立っているとのこと。

緑区南部領辻 3564 TEL.048-878-3356

講演会

「環境にやさしい造園とは」

日時: 10月21日(土) 14:00～16:00

場所: 高鼻コミュニティセンター3階6・7会議室

講師: 造園設計・施工管理・植木資産販売 清水造園園主 清水俊幸さん

造園は、四季折々の「樹木・草花と空間のバランス」です。プライベートな空間である庭園やパブリックな空間である公園などの緑地／緑空間を土木的に基盤を整備し、人の趣向を植物や水などの自然素材、石等の鉱物資源などによって造ることです。これらを解説し、人をいやすデザインについて、新しく庭園を造るケース、また改園のケースについて講演します。

連絡先: 黒澤兵夫 TEL.080-1038-6712 E-Mail: kurosawa@peach.ocn.ne.jp



景観形成シンポジウム 見沼たんぼ地域「景観・未来へのビジョン」

危機に瀕する斜面林と水田景観を中心に

日時: 11月25日(土) 13:30～16:30

会場: 上木崎公民館第一講座室

主催: 見沼たんぼ地域・景観形成ビジョン研究会

研究会の「景観形成ビジョン報告書」の発刊を踏まえて、首都近郊の大規模な田園緑地空間・見沼たんぼ地域の風致・環境・景観を将来に向けて良好な地域としていくために、何をなすべきか、について、市民・関係者で意見交換をします。

連絡先: 北原典夫 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

見沼たんぼ地域ガイドクラブ見沼の秋のツアーのご紹介

9月23日(木)

見沼たんぼの実りの秋と彼岸花の赤い道をのんびり歩く

●集合場所／時刻: 大宮駅中央改札口／9:30

●解散場所／時刻: 見沼自然公園／12:30

●主なコース: 大宮駅→三崎台→旧坂東家住宅→加田屋たんぼ→見沼代用水東縁→見沼自然公園・解散→締切橋→大宮駅

●距離: 4.0km ●参加費: 300円

●申込先

北原典夫: minuma.farm.kitasaku@ever.ocn.ne.jp

携帯電話 090-2675-1684 自宅: 048-834-5731

FAX.048-834-5731

10月1日(日)

氷川女體神社の鳥居はなぜ背後に建っている?

●集合場所／時刻: 北浦和駅／9:30

●解散場所／時刻: 見沼氷川公園／12:30

●主なコース: 北浦和駅→浦和博物館→馬場小室山遺跡→一の鳥居→氷川女體神社→磐船祭り祭祀場跡→見沼氷川公園・解散 希望者は氷川公園で昼食後東浦和駅まで同行します。

●距離: 3.0km ●参加費: 300円



●申込先

大神國裕: o-gami@jcom.home.ne.jp 携帯電話 080-1208-4883

電話 FAX.048-833-9592

10月8日(日)

三好あき子と歩く見沼自然散策

●集合場所／時刻: さぎ山自然公園記念館前／9:30

●解散場所／時刻: さぎ山自然公園／12:30

●主なコース: 加田屋たんぼや斜面林、自然公園内を散策、観察します。

●雨の場合はさぎ山記念館室内で自然についてお話しします。

●距離: 2.0km～3.0km ●参加費: 300円

●申込先

三好あき子: a-hill-m@nifty.com FAX.048-763-7610

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 秋号 vol.5

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 9 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。