

Minuma Shun Sai

# 見沼・旬彩

2018年夏号 vol.8



加田屋新田

## 割烹『春家秋亭』

市営霊園「思い出の里」にほど近い「東楽園通り」から少し入ったところに緑に囲まれて静かに佇む割烹『春家秋亭』があります。法事はもとより、七五三、還暦などの祝い事や歓送迎会などで、旬の素材にこだわった多彩な料理をこたつ式の座敷でゆったり楽しめま。気軽にリーズナブルなランチも陶板焼きなど多様なメニューが揃っており人気があります。

店主でシェフの三ツ木邦治さんは大宮市場で食材卸業の経験があり、自分で仕入れる新鮮な肉・魚介類が自慢。産直野菜として見沼たんぼの食材も増やして地元で愛される店にしたいと張り切っています。



ランチは、日替わり(平日)900円、天井御膳1,000円、  
和牛陶板焼き御膳1,300円など、ディナーのコース料理は3,500円から(税別)。  
見沼区大谷857-2 TEL.048-716-8376 6名以上は送迎無料  
営業時間 11:00~14:30 16:30~21:00(ディナーは要予約)  
定休日 月曜(祝日の場合は火曜)  
ホームページ <http://localplace.jp/t200316218/>



▲三ツ木邦治さん



## 上山口新田の水田を守ろう!

### 上山口新田

#### 小山吉男さんと市民団体による「休耕田復活」

上山口新田から新都心を臨む高層ビル群と水田のツーショット、当地を代表する景観です。埼玉県・さいたま市のパンフレット類をはじめ、多くの表紙を飾っています。

上山口新田に農地を持ち、近くにお住いの小山吉男さんは長年のサラリーマン生活から農業に軸足を移して既に6年、現在は農業委員会農地最適化推進委員として地域農業に関わってこれただ

けに、散見される休耕田が気になっていました。加えて、お父さんは当地の土地改良事業の理事長であっただけに、思いは強かったようです。

ちょうどタイミングを合わせるように、市民団体（上山口新田のコメ作り、水田を応援する会）から景観保持のための協力依頼があり、この度、農地、農業機械、運営資金・労力を持ち寄る三者協力の形が整いました。当面は4反歩を対象に水田復活を図ります。

休耕田 上山口新田字大山242、243



▲小山吉男さん

### マサキ園 季節の採りたて野菜と果物

中川神社近くのマサキ園の直売所では、すぐそばの畑で小山さんが作っている季節の野菜や果物を販売しています。これからはトマト、ナス、キュウリ、インゲン等々の夏野菜。果物は、サクランボはそろそろ終わりですが、アンズや8月後半からはブドウやイチジクが登場します。少量多品種栽培なのでなくなってしまうこともあります。安心して食べてもらいたい、丹精込めてつくられた野菜や果物が人気です。冬には味噌作り体験も受け付けています。

マサキ園直売所 見沼区  
中川323-2  
TEL. 048-683-5361  
(問い合わせは9:00までと19:00以降でお願いします)  
営業日時 火・金 9:00～17:00 (ノボリ旗が出ていれば営業中)



▲小山まつ子さん



## 『オムライス』



冷凍したご飯がたまっていたので、冷蔵庫にある野菜を細かく刻んでオムライスを作りました。トマトは柔らかくなっている位が、かえて旨味があります。市販のブイオンをベースに塩、胡椒、あればオレガノなどのスパイスで味を決めて下さい。

#### オムライス3人分のレシピ

- ・鳥肉かハムなど150グラム粗みじん／解凍ご飯茶碗三杯ほど
- ・タマネギ1玉をスライス
- ・ザク切りニンジン、ピーマン、トマト、均一に熱が通るように切り揃える
- ・卵3コ、ケチャップ適量
- ・野菜を炒めるオリーブオイル適量
- ・ブイオン大さじ1
- ・胡椒などのスパイスはお好み



講演会 生物多様性と共存する「人と環境にやさしい都市農業」を目指して

## 演題:見沼たんぼ地域の水辺環境の復元・再生に向けて —NPO法人エコ.エコの取組み—

- 講師:NPO法人エコ.エコ 代表 加倉井憲一氏、副代表 加倉井範子氏
- 期日:平成30年6月8日(金) 15:00 ~ 16:00
- 場所:上木崎公民館・第一講座室



見沼たんぼは、縄文時代以来5,000年ほどにわたり「池沼地域」でした。その後も100年間の「見沼溜井」を経て、江戸時代中期の新田開発以来、昭和60年代まで、240年ほどにわたって「水田地域」でした。

このため、この地域の潜在的な自然属性は湿地・水田・池沼などの「水辺環境」です。見沼たんぼ地域の湿地環境の再生や斜面林の保全、耕作放棄農地の復元などの活動を活発に展開しているNPO法人エコ.エコの代表・副代表から、生物多様性を基本理念とした活動についてのお話しをお聞きます。



## 武蔵一宮氷川神社の例祭

例祭は8月1日10時より斎行され、各町内の山車、神輿が神橋前の参道を挟み勢揃いする中を、正装の衣冠を着用した神職が参進します。その後、同様に正装の勅使が御幣物を捧持した随員と楽師を従え勅使斎館より本殿へと参進します。

1年に1度、御祭神、または神社に由緒ある日に行われる氷川神社にとり最も重要なお祭りが例祭です。大祭である為、神職は神社に籠り潔斎致します。



▲勅使御差遣





## ファームインさぎ山「田舎ぐらし体験」



美味しい、安全な野菜や米を作ること、その旬の食材を生かした調理をす ▲萩原さとみさんが農作業や料理を指導する楽しい体験活動です。これからなら芋掘りや稲刈りも。特製のかまどで炊く新米の藁炊きごはんは一度食べたら忘れられないと大人気。他にも見沼たんぼや「田舎ぐらし」のことなら何でも相談ののってくれるでしょう。ただ個人は受け付けず、団体のみでの応募が可能です。

場所 さぎ山記念公園南側200m

申し込み問い合わせはFAX. 048-878-0459 萩原まで

## 小沢農園直売所



▲小沢さん親子

農家として地元住民とコミュニティを持ちながら地域の社会奉仕に励み、社会貢献に熱心であります。父親から息子への事業承継は、上手く行われています。蓮沼の大きな道路に面した農地の一角に直売場はあり、隣接して自動精米所も設置されています。

取り立ての新鮮な野菜を販売しています。特に、イチゴ及びトマトはビニールハウスで栽培し、美味しく新鮮です。また、主な野菜は、いちご・トマト・きゅう

り・やまといも・さつまいも・八つ頭・こまつな・ほうれんそう・だいこん・にんじん・はくさい・キャベツ・ブロッコリー・紅赤ほか。

一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。

なお、宅配便による大和芋・イチゴ・トマトの宅急便サービスを行っています。

見沼区蓮沼1203 TEL.048-683-1665

営業時間 夏(5月～8月、14時～18時)及び秋・冬・春(9月～4月、13:30～17:30) 水・日定休

## 射光どっと(自家栽培野菜を使う家庭料理の店)



▲厚沢延江さん



▲ユニークな外観



▲なごみ定食

店名の由来は、10年前のオープン時にオーナー厚沢延江さんが恩師に相談した所、「店内に光が射し込み、お客さんのもとに入る」からとのアドバイスによるそうです。

のどかな畑に囲まれ、明るい店内の窓辺には爽やかな風が流れ、オープンキッチンで作る自家栽培の新鮮な野菜を使った料理が評判です。野菜はお店で購入することもできます。

お店のまわりの畑でオーナー母の妙子さんが育てた野菜をたっぷり使った「なごみ定食」950円が一番人気で、健康にも良さそうな美味しい惣菜も4皿付きます。他にもパスタ・ピザ・和食そして14:30迄はランチにデザート&ドリンクセットが付くお得なサービスメニューが用意されています。

緑区代山461-1 TEL.048-607-1185

\*浦和美園方面から御成街道を北上し、浦和東高校入口を右折し更に150mの所を右折し曲りくねった道の先で、浦和東高校と浦和学院高校の中間程のちょっと分かり辛いお店ですが、隠れ家を探す気持ちで行く楽しみもあります。畑の中に佇むペンション風建物です。

営業時間 11:30～18:30 (L.O18:00) 木曜のみ15:00迄 (L.O14:30) 営業時間を変更する場合もあります。要事前確認 日曜定休

## グッドファームハウス サカガミ宮原店

さいたま農産物直売所プチ道の駅・グッドファームハウス。大きな看板が国道17号線とニューシャトル高架線が交差する付近にあります。加茂宮駅から大宮駅寄りに徒歩2分。新幹線高架下のプチ道の駅のようなお店です。「生産者の顔が見える野菜」は安心・安全のしるしと掲げ、地域限定商品など全国から集めた個性的な品揃えです。

近隣の農家さんが新鮮な野菜を直接商品棚にならべ、店長の近藤雅春さんと常に情報交換をしています。店には珍しいヨーロッパ野菜や米作りにこだわる小熊勇さんのお米のミルクークイーンが大人気。来年は特A評価取得の「彩のきずな」の作付けに意欲的なお話をしていました。

焼きたての美味しいパンと本格インドのカレーも幅広い年齢の方に大人気!!

北区宮原町1-282-13 TEL.048-664-8080

営業時間 10:00～21:00 1/1・1/2以外は年中無休



▲大きな看板が目印

▲小熊勇さん(左)と店長の近藤雅春さん

## 夏の野菜料理①

## 夏野菜をたっぷり、ラタトゥーユ



ラタトゥーユは野菜の旨味を十分に引き出すつもりで、急がずゆっくりと中火で、蒸し炒めすることです。

オリーブオイル適量回し入れた中に、ニンニクと唐辛子を入れ玉ねぎを入れ、ゆっくりと透明になる迄炒め、後は用意した野菜を入れて、時々蓋を取っては混ぜを繰り返して塩、胡椒で味を整えます。

オリーブオイル適量、ニンニク、唐辛子1、塩、胡椒、オレガノ、ハーブはお好み、玉ねぎ1、人参1、パプリカ赤、黄ズッキーニ1、ナス、トマト、カブ、キャベツなどの野菜もお好みの大きさにします。



## 夏の野菜料理②

## サッパリ素麺が美味しい時期です。

素麺は3～4分位の茹で時間なので、野菜も一緒に茹でてしまいました。イカも少々ありましたので、今回は最後に投入して冷たい水で洗って水気を切ります。市販のつゆで好みの味加減にしてなるべく手間をかけずに、野菜を沢山食べるように工夫しています。

きゅうりなど一度に刻んで薄い塩で軽くもんで作り置きし、パックで保存して置いたものを加えました。トマトは食欲が増すように、彩りを添えました。





## INAKA PROJECT・見沼



見沼有料橋のすぐ南の「浅子農園・見沼のたまご」のお店の西側の約1.1haの公有地を中心に、浅子農園さんの農地も加えて、「水田・畑・お花畑・ヤギ牧場(6頭)など」バラエティー豊かな楽しい若者集団の体験農園が昨年からできています。

代表の平野史人さんは、大学時代をハワイで過ごし、海アソビ一本で生きてきましたが、大学のある授業をキッカケに、「都会と田舎を行き来するライフスタイル」に魅力を感じ、日本で都会と田舎を繋ぐ「INAKA PROJECT」を始めたとのこと。

「今日からのライフスタイルに INAKA という + α をみんなが想像する『イナカでやってみたいワクワク』を、地元の人たちも巻き込んでカタチにしていこう PROJECT」「汗だくで作業するのもよし、何もせずのんびりもよし。どんな INAKA にするかは、その人次第 INAKA を思い切り遊び、さらに面白い場所に」。

都会のすぐそばの『見沼たんぼ地域』は、そんな目的には最適かと。新しい活動スタイルを持った「INAKA PROJECT・見沼」さん達のこれからの展開を大いに期待しましょう。

緑区南部領辻 34 ほか  
連絡先 代表・平野史人(ふみと)さん  
ホームページ info@inakajapan.com

## ブルーベリー摘み取り 白子果樹園

白子果樹園といえば「梨」ですが、梨の時期の前、6月下旬から7月いっぱいブルーベリーが楽しめます。摘み取りやすいようにと、木と木の間にゆったりとり、丈も低めに仕立てた木々の間を心地良

い風が吹き抜けます。枝もきつめに剪定して、一粒ずつの実が充実するように心配りしています。いろいろな品種があるので、食べ比べてみるのも楽しそう。8月中旬からは梨のもぎ取り、販売が始まります。

白子果樹園 見沼区山 240 TEL. 048-684-2326  
ブルーベリー入園料: 500 円(持ち帰りは、自分で摘んだものは 150 円 / 100g、摘み取ってあるものは 250 円 / 100g)。さいたま市立病院前を北上、北宿大橋を越え南台のバス停を過ぎて間もなく、西山通り沿いの右手に見えるノボリとブドウ棚が目印。



▲平野史人代表(左)と本田晶士さん(右)

## 黒白洋蘭園・天王様の夏祭り

見沼区染谷の八雲神社で「天王様の夏祭り」を行います。60 年間も途絶えていましたが、2014 年に復活しました。数十人の子供たちが担ぐ華やかな飾りの「万灯」や山車と共に練り歩きます。「天王様の夏祭り」は子供たちの力で復活しました。

事業を継承する後継者の不足は染谷のお祭りとどまらず、見沼の農業の将来にも大きな課題を突き付けています。黒白洋蘭園の黒白秀之社長は「天王様の夏祭り」復活に努めました。兼業農家だった父親を早く亡くし苦労して現在の洋蘭園を作り上げました。

その経験から、黒白秀之社長は農業後継者育成の大切さを強く訴えています。

見沼区染谷 1-188  
TEL.048-685-2211 FAX.048-685-2213



▲天王様の夏祭り



▲黒白秀之さんと就農した長男の一聡さん(右)

## 人と環境にやさしい農業の講演会

### 「減農薬と農業～見沼たんぼの米作りを守ろう!!～」セミナー

日時 平成30年7月11日(火) 13:00~15:00

会場 七里公民館・大会議室

講師 齋藤 武氏(齋藤農園園主)

齋藤農園園主の齋藤武さんは、今から12年前父親の跡を相続し、本格的な米作りを始めました。さいたま市見沼区の北部にあります丸ヶ崎地区でお米「コシヒカリ」作りを耕作面積6haと大規模に行っています。

生産者と消費者の距離が近い丸ヶ崎地区は、都市型農業です。次の事項に注視し農業経営を行っています。今回、これらについて講演をします。  
・減農薬・種籾の温湯消毒・田植時の病害虫予防の農薬不使用・草との共存・地域(共和地区)との相互協力・支援・販路の開拓等。

そして、今後、さいたま市における農業はどうあるべきか、農家、市民の立場から一緒に考えていきたいと思います。

●問合せ先: 黒澤 kurosawa@peach.ocn.ne.jp



## Information

### 見沼たんぼの夏の花を巡る 染谷花菖蒲園ツアー

平成30年6月13日(水)

約8千平方メートルの敷地に200種・約2万株の花菖蒲が咲き誇ります。旧坂東家住宅ではイロリを囲んで本居麗子が見沼の伝説を朗読します。



集合 10:00 旧坂東家住宅(見沼くらしっ館)入口

旧坂東家住宅→加田屋新田散策→染谷花菖蒲園案内(自由見学)→坂東家住宅にて昼食、見沼伝説の朗読

(14:00 解散)

参加費:300 円(資料代等) 別途 花菖蒲園入場料 500 円(平日 75 才以上 200 円、昼食持参)

お申し込み 五十嵐ガイド メール igarashi-0221@jcom.zaq.ne.jp

TEL.080-5441-6612 FAX. 048-735-8540

### 見沼たんぼの夏の花 ヤブカンゾウ鑑賞会

平成30年7月6日(金)

夏の季節の見沼代用水西縁に、ヤブカンゾウが咲き誇る日本一長い土手(約1.5km)があります。「NPO 法人カンゾウ育てる会」など地域の人たちが、20 年以上をかけて保全育成してきた場所です。

集合 9:30 さいたま市新都心駅改札を出た所



さいたま新都心駅⇒(バス)⇒山中橋⇒ヤブカンゾウの土手(見沼代用水西縁)⇒高沼用水⇒さいたま新都心駅解散(12:30)

参加費:300 円(資料代等) 解散後、希望者と「さいたま新都心合同庁舎第1号館 31F レストラン View Terrace」で昼食します。別途食事代(1,000 円以内)。

お申込み: 大神ガイド メール: o-gami@jcom.home.ne.jp  
TEL.080-1208-4883 FAX. 048-833-9592

### 天王様の夏祭り

平成30年7月7日(土) 14:00~

場所: 見沼区染谷八雲神社  
主催: 片柳伝統文化保存会  
協賛: 片柳公民館さいたま市立片柳中学校



### 氷川女體神社・名越大祓いツアー

平成30年7月31日(火) 13:45集合(小雨決行)

集合場所: 東浦和駅前広場(\*14:00 前後発のバスに乗車) 東浦和駅⇒朝日坂上バス停⇒氷川女體神社(名越の大祓え参加)⇒見沼氷川公園⇒新見沼大橋⇒大牧自然緑地⇒浅間神社⇒浅間下バス停⇒浦和駅(16:45 解散後、希望者と暑気払い予定)

歩行距離: 約4 km、歩行時間: 約2 時間

参加費(資料代等): 300 円(バス代は含みません) 先着15 名様※ツアーは傷害保険等には加入していません。必要でしたら各自ご加入ください。

\*参加申込: 黒澤兵夫 メール: kurosawa@peach.ocn.ne.jp  
TEL.080-1038-6712 FAX.048-687-5543  
http://www.minuma-guide-club.com/#hyousi

# 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」2018年夏号 vol.8

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：2018年6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、公益信託 武蔵野銀行みどりの基金様、三菱UFJ ニコス株式会社様からの助成金で印刷・発行しております。