

Minuma Shun Sai

見沼・旬彩

2018年秋号 vol.9



守屋一隆さん「KMフルーツJAPAN」のシャインマスカット

涼しげな緑色の大きな粒、種なしで皮ごと食べられて甘くてジューシー。今、人気のシャインマスカットを無農薬で栽培しているのが、守屋一隆さんです。

ブドウの無農薬栽培は全国的にもごく少なく、大変な手間がかかりますが、シャインマスカットだけでなく、他にもいろいろな珍しい種類のブドウや梨、スモモ、アンズ、栗、キウイなどもすべて無農薬で栽培しています。



▲守屋一隆さん

見沼区片柳2-1 TEL. 048-684-2221 (大宮から締切橋に向かう214号線の染谷新道バス停先のガソリンスタンドとスーパーの間を右折、道なりに進んで、大きく左にカーブした先に直売所があります。のぼり旗が目印!)

・自宅前の直売:土日は毎週、平日はほぼ毎日 10:00 ~ 13:00 / 14:00 ~ 17:00 (収穫の状況により変更することもあります)

・染谷農産物直売所(片柳コミュニティセンター内):土・日 9:15 ~ 16:00

・菜園クラブ(宅配専門) TEL.050-5881-4605 <http://www.saienclub.com>



▲ブラックダイヤモンド



▲秋麗

見沼たんぼの水田を守ろう

「彩のきずな」中野勇さん

中野勇さんは話題の特A「彩のきずな」(特別栽培米)を作っています。膝子では有数の米づくり農家・中野勇さんに3年前、農協から新しい品種「彩のきずな」を作ってみないか、と声がかかりました。半信半疑でとにかくやってみようと、4反歩に作付したところ、作りやすく、よく実り、しかも美味しい。これはいける!と2年目の昨年には1町3反歩に増やし生産、そして今年も同量、今年の猛暑にも負けず順調に穂をつけ、間もなく収穫の時を迎えようとしています。

「彩のきずな」は昨年度、日本穀物検定協会の食味ランキングで美味しさを示す5段階評価の最高位「特A」の評価を受け、埼玉県では26年ぶり、「A」の魚沼産コシヒカリを超えた美味しい米と評判になりました。

埼玉県が暑さに強い品種の開発をすすめる中で奇跡的に生まれたという「彩のきずな」。中野さんは他にもコシヒカリ、「彩のかがやき」も作っているの、早稲のコシヒカリ、晩稲の「彩のかがやき」の間、中稲(なかて)の「彩のきずな」を収穫するという作業上もメリットがあるそうです。従来から県の特



▲中野勇さん

別栽培米の認定を受けて低農薬、有機肥料で、米づくりに家族で熱心に取り組んでいる中野さんの「彩のきずな」。新米は10月初め頃、ぜひ皆さんも食べてみてください。

購入は中野さん自宅へ:見沼区膝子595-1

TEL.048-684-4733 FAX.048-676-8787

携帯:090-5815-2048

*彩のきずな:5kg 2,000円/コシヒカリ:5kg 2,000円/

彩のかがやき:5kg 1,750円

玄米にも希望に応じてくれます。

春岡広場直売所(さいたま市農村広場)

さいたま市北東部見沼代用水東縁近くに位置し、地元で採れた新鮮な農産物の直売が行われています。人気があり、開店前に20~30名のお客さんが並んでいます。今から6年前に設立され、直売所責任者の蘆川茂三さんを中心に和気藹藹、地元の農家10軒が協力しながら運営をしています。主な農産物はトマト、きゅうり、ナス、枝豆、人参、かぼちゃ、ニンニク、ししとう、インゲン、ネギ、玉ねぎ、お米など。

見沼区宮ヶ谷塔765 TEL.048-685-0008

営業時間:毎週土曜日 9:00~12:00

この春岡広場は、農業者団体用の農業者総合研修施設を中心に運動広場、芝生広場があり、地域の方々の憩いの場・スポーツを楽しむ場としても利用されています。



▲蘆川さん(中央)と地元農家のみなさん

『芋むすび』



見沼たんぼの新米と新芋でおむすびを作りました。この季節、公園でトンボなどを見ながら、お昼のお弁当にお薦めです。

作り方

・お芋は30分以上水にさらしてアク抜きをします。

・新米2カップ半

・水加減の中に塩、こぶのダシ、酒を含みます。(味見をします)

・煎った黒ごま少々

・炊きあがったら飯台などに広げて粗熱と水分を飛ばしてからラップで包み黒ごまをトッピング、プッチンとはじけるごまが、新米と新芋を更にひきたてて秋を感じさせてくれます。



見沼・さぎ山交流ひろば 秋のフェスティバル

平成30年11月3日(土・祝)・4日(日)

(10:00~15:00)

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:さいたま市見沼田圃政策推進室

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、一昨年、発見した「見沼・さぎ山交流ひろば(会長 加倉井憲一さん)」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行われます。出品・歓迎!



▲昨年の秋フェスの風景

さいたま市農業祭

平成30年11月17日(土)・18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(北区見沼)

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

TEL.048-829-1373

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

秋の大収穫祭として、市内農業生産者、市民・消費者の交流の場、また地産地消の推進を目的に2日間、開催されます。

さいたま市内の農業者による野菜、果物、花き、植木、農産物加工品の直売や餅つきなどのイベント、友好都市の特産品直売、多彩な出店及びショーなどがあり大人から子供まで家族連れで楽しめるイベントです。さいたま市内の農業関係のイベントでは、最大規模のお祭りです。

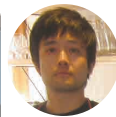


お店紹介!

デリカ(埼玉の食材とお酒を楽しむ小さな店)



▲おしゃれな白い外装



▲オーナーの山崎暢さん

氷川参道近くの横丁の小さな料理店です。オーナーの山崎暢さんは、埼玉生まれで大学在学中にフランス料理に出会い、卒業後に都内有数のベーカリー、ビストロ、ワインビストロで働き、今年春にオープンしました。

シンプルな内装も自ら手掛け、自家製ベーコンも何気なく店内に吊るされています。そして黒板にチョークで書かれたものだけが本日のメニューです。「自家製ハムとネギ」は肉のうまみがにじみでて、しっとり滑らかなおいしさ。「大麦のサラダ」は埼玉県産のふっくらとした大麦に色とりどりの野菜そして秩父の味噌おなめで合えたユニークな味で、ワインやお酒によく合います。オーナーの経歴から、おいしいお酒、ドリンクのお薦めもあり、自信ある料理の逸品にきっと満足するでしょう。この日のメニューボードには、豚と鴨のリエット、豚のテリーヌ、鴨ソーセージ、鴨のコンフィ、冷製スープ、各種サラダ等が書かれていました。

大宮区宮町3-161 TEL.048-856-9522

定休日:火曜 営業時間:14:00~21:00

・東光寺から氷川参道に向かい八百屋さん前の道を左折し2軒目の白い外装のお店です。



▲本日のメニュー

▲自家製ハム

清酒『九重桜』醸造元 大瀧酒造



眼下に広がる膝子のたんぼを一望し、はるかその先に銀色に輝くつばさを ▲大瀧栄壽さん
広げた「埼玉スタジアム2002」を望む格好の地に大瀧酒造があります。明治17年に創業し、以来134年、当主大瀧栄壽さんは5代目。各種品評会で数々の受賞に輝き、全国新酒鑑評会では通算12回も金賞を受賞したさいたま市を代表する蔵元です。

酒造りに大切な米は自前のたんぼで育て、水は敷地内の井戸水を使っています。ここで醸造される酒はまさに《見沼たんぼの恵み》といえます。代表銘柄の「九重桜」は、芳醇な吟醸、個性豊かな純米酒、旨味深い本醸造酒を取り揃え呑み飽きしない味を醸しています。銘柄の縁で大相撲の九重部屋から特別注文を受けたこともあるそうです。

「酒米はいろいろ試しているが、昨年採用した“彩のみのり”は辛口の大変旨い酒になった。搾りたての生酒はアルコール分が20度もあり旨いので是非味わってみてほしい」と勧められた。今年の搾りたて生酒は12月15日頃から蔵元で販売されます。



▲醸造所内部

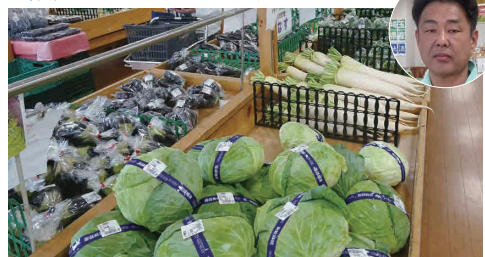
見沼区膝子663
TEL. 048-683-3006 FAX. 048-683-3016
営業日時: 祝祭日を除く月曜日～土曜日 8:30～17:00
ホームページ: <http://otakisake.com/>

JA木崎グルメ米ランド

JAさいたま木崎グルメ米ランドは、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
営業時間: 10:00～18:00 年末12/31と年始1/1～1/3は休業



所長の小林裕司さん▶

「手仕事屋」寺岡裕美さん

手仕事屋のオーナー寺岡裕美さんは市民の森近くの農園で、秋茄子、万願寺唐辛子などを栽培しています。ニューシャトル加茂宮駅近くのさいたま農産物直売所プチの駅「グッドファームハウスサカガミ宮原」に納品しています。

6年ほど前からお父様から畑を譲り受け、販売するようになって4年ほどになります。冬に向けて辛味大根、白菜、香味野菜等、残暑厳しい中準備しています。



▲寺岡裕美さん

グッドファームハウスサカガミ宮原
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

マーシーズファーム 尾関正志さん



添加物のない、安全でおいしい「食」に関心があり、自分でそんな野菜を作ろう、と農業を志した尾関さん。県農林公社の就農予備校で学

び、見沼で自然農法を実践している三宅さんの畑を手伝い、修行しながら、今年はさいたま市担い手農業者育成事業に参加中。

肥料は草を堆肥化し、鶏糞等の動物性肥料は使わず、無農薬で育てた野菜は“本物”の味、そして長持ちする“土の命を頂く野菜”です。美味しいです。まだ修行中なので収穫量は少ないですがステラタウンわくわく広場、みぬマルシェ等で販売しています。秋野菜は大根や大根葉、ネギ、ケール、里芋等。「みぬま秋フェス」にも出店、ぜひお出かけください。



▲尾関正志さん

わくわく広場(ステラタウン) TEL.048-662-0831
みぬマルシェ(見沼区役所) 毎月水曜日12:30～15:00

見沼野菜の料理

ワッフルお好み焼き

ドイツのデュセルドルフ、ベンラート城近くで営業しているレストラン「コンプ」の桑名規子さんにイベントメニューを教えてもらいました。

ワッフルメーカーを使用します。上下で焼きますから、3分位で焼けます。お好み焼きはキャベツ、ネギ、など野菜をザクザクとなんでもボールに入れ、卵1・小麦粉大匙山盛り3～5・だし汁適量を混ぜ合わせて焼きます。フライパンで焼くときは大匙山盛り1位を目安に裏返してから押さえて焼き上げると良いでしょう。お好みでソースとマヨネーズでいただきます。かつおの削り粉と青さをトッピングするとさらにグッドです。

冷めてもおいしく、千切りジャガイモとベーコン、キャベツ、タマネギもお試ください。



トッピングはお好みで!▶

野本農園



▲野本賢司さんと奥さん

野本賢司さんは11年前の2007年に脱サラして、見沼区の七里地区で農産物直売所を開いています。直売する野菜類は、直売所裏の風渡野の他、深作、宮ヶ谷塔などで、奥さん・ご両親とともに作っているので、旬なものが揃い新鮮そのものです。

取り扱う野菜はトマト、ねぎ、なす、きゅうり、じゃがいも、レタス、ズッキーニ、西洋野菜他の旬に合わせて多種多様な野菜で、店内そして店先にもパラソル等で日陰を作った棚や木箱に並べられています。直売の他にもヨークマートや市内のレストラン等に納入されています。

お伺いした朝には白茄子、ストライプドトガ茄子、白ゴーヤ他のスーパーには少ないユニークな野菜もありましたが、野菜作りの基本は「旬の時期に出来る野菜を出来るだけ多く作る」という明快な方針を語られていました。元気なご夫婦と常連客の楽しい会話が今日も店先に聞こえています。



▲322号線から見える直売所

見沼区東門前466 TEL.090-1737-2460
定休日: 水・日・祝
営業時間: 9:30～12:00 / 15:00～17:00
・322号線(東門前蓮田線)の風渡野郵便局の向かいに野菜直売のノボリが立ち、側道に入った場所が直売所で駐車スペースも十分にありま

石井ぶどう園

石井ぶどう園園主の石井謙一さんは、就農して3年目で、ぶどう、キウイフルーツ、ブルーベリー、水稻を生産しています。代々農家で、ぶどうは40数年前より生産しています。現在、巨峰5反、シャインマスカット1反の規模であり、今後、シャインマスカットを増やしていきます。お中元、贈答品として好評であり、数種類のキウイフルーツも人気があり、売れ切れてしまいます。直売が8～9割、よいものを作り、リピーターを増やしています。モットーは、「誰がどのように、どんな方針で作っているか。見える化する。」です。



▲石井謙一さんとキウイフルーツ



▲シャインマスカット

岩槻区掛 249 TEL.048-757-4663

営業日時：ぶどう（巨峰、シャインマスカット）7月上旬～8月下旬／キウイフルーツ 11月の土曜（予約制）

フルーツパーク浦和のブドウ・梨

農薬や化学肥料を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。



緑区間宮 766 TEL.080-5027-2289

ブドウ（巨峰など）8月上旬～9月下旬

梨（幸水など）8月中旬～9月下旬

営業日・時間：水・土・日 10:00～15:00

▲守谷一男さん



「彩Honey」小西真彩さん

さいたま新都心の高層ビル群を背景に広々と田んぼが広がる、上山口新田・三浦地区。その一角にハチの巣箱が並んでいます。木立の向こうに新都心のビル群が望めます。ここで一年を通してはちみつ採っているのが「彩 Honey」の小西真彩さん。はちみつマイスターの資格を持ち、さいたま市産で非加熱のはちみつを生産しています。はちみつに含まれている元々の成分を大事にしたいと、濾過にも荒目のものを用いてそのままの形を残すようにしているそうです。だからとても香りが高く、また季節によって味や香りの変化を楽しめます。販売はさいたま新都心けやき広場でのファーマーズマーケット（毎月第1日曜日）と自宅直売で。

緑区三室 89-12 TEL.080-3272-2281

メール：saihoney3938@gmail.com

Facebook：彩 honey

はちみつは、100g（500円）、210g（1,000円）、1,100g（5,000円）

▲小西真彩さん



講演会

人と環境にやさしい農業の講演会

「地域の農業情報と農業経営の取り組みについて」

日時：平成30年10月17日（水）15:30～17:00

会場：七里公民館・大会議室

主催：未来遺産・見沼たんぼプロジェクト推進委員会

講師：原 弘信氏（埼玉県農林部 農業支援課）

地域の農業、都市型農業、集約化、法人化および課題について講演をします。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、行政の立場から一緒に考えていきたいと思います。

●問合せ先・申込先：黒澤 kurosawa@peach.ocn.ne.jp



「見沼たんぼの土壌と安全な食材」

日時：平成30年10月26日（金）13:30～16:00

会場：上木崎公民館・第一講座室

演題1：「土と安全な食材」

講師：阪本 健氏（元肥料会社・取締役工場長、現有機農産物検査員）

I 土壌とは／II 微生物の役割／III 遺伝子組み換え食品（ゲノム操作食品）への疑問／IV 日本の食は安全か

演題2：「埋立農地」での土の安全性の確保システムを目指して
講師：北原 典夫氏（見沼未来遺産推進委員会・事務局長）

- ①埋立型の土地改良事業の進行
- ②ふがいない行政対応の経緯
- ③市民団体による監視と通報システムの必要性
- ④埋立業者の負担で、土壌検査を
- ⑤安心・安全な土壌で健康な食材生産を

●問合せ先：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）



▲埋立地に運び込まれた焼却残渣

Information

ガイドと歩く、秋のナチュラル・グリーンパーク見沼たんぼ

秋の見沼の森と鷲神社・龍頭の舞祭り

平成30年10月14日（日）集合：10:55

（東京メトロ南北線⇒埼玉スタジアム線）浦和美園駅改札口前

コース：浦和美園駅西口⇒バス停・バイパス大崎⇒國昌寺（お弁当）⇒見沼・緑のトラスト1号地⇒鷲神社・龍頭の舞祭り（13:00～14:00）⇒バス停・中野田⇒東川口駅北口（14:30）

歩程：2km／参加費：300円／お弁当・飲み物・雨具持参

募集定員：35名／雨天中止（前日17:00に決定し参加予定者さんにご連絡）

申込方法：メールで info@minuma-guide-club.com にご連絡ください。

ホームページからの申込もできます。見沼たんぼ地域ガイドクラブで検索してください。ホームページ：http://www.minuma-guide-club.com/ の「ガイドツアー／申込」をご覧ください。

主催：見沼たんぼ地域ガイドクラブ／共催：埼玉高速鉄道（株）



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」2018年秋号 vol.9

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9月10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。