

わくわくグリーンツーリズム通信

vol.02
2023.02.08

2022年11月リニューアルオープンした川越市グリーンツーリズム拠点施設より、五感が喜ぶ“わくわく情報”をお伝えします。



「伊佐沼農産物直売所」

古民家食堂「伊佐沼庵」&古民家カフェ「smiley」



公式HP

「川越市グリーンツーリズム拠点施設」緑地広場の向かいにある「伊佐沼農産物直売所」と「伊佐沼庵」「smiley」は、こだわりの“美味しさ”を提供しています。



▶朝採れ新鮮野菜

現在、伊佐沼農産物直売所に登録している農家は約150軒。毎朝、採れたばかりの新鮮な野菜を直売所に運んでくれます。

▶“ここでしかないもの”を売りたい

伊佐沼農産物直売所でしか手に入らない商品には、“店長のおすすめ”のPOPが貼ってあります。

オリジナル商品の“あまざけ”は、川越産酒米「さけ武蔵」を100%使用し、全てがお米の甘さの逸品です。また個々の生産者ごとの“枳”で売られている一等米もここでしか買えません。中でもミルクークイーンはおすすめです。

また、ヨーグルトや豆腐など、業者に依頼して一般には店頭販売していないものも仕入れています。



平川店長

ここでしか買えない商品を、ぜひ味わってみてください♪



川越産酒米
100%使用の
オリジナル
あまざけ



生産者の名前で販売しているお米。他の生産者の米は一切ブレンドされていない、厳選された一等米のみ販売しています。



佐野副店長

魚も人気商品です。小野文製茶の茶葉を使った赤魚の炊き込みご飯がおすすめ！



▶手作りのこだわり

直売所の隣の「伊佐沼庵」は、江戸時代後期に建築された古民家（移築再建）で営業しています。昼はうどん店、午後2時半からはカフェ「smiley」に変わります。

平川店長のイチ押しは“けんちんうどん”と“毎月変わる限定パンケーキ”。けんちんうどんは、一口では食べられないほど大きな根菜類。パンケーキはふわふわ・ぷるぷるで、どちらも大変美味しく、量もたっぷり！野菜を切るところから、油揚げを煮る、出汁、パンケーキのホイップ、飾りの生チョコレートやクッキーなど、手作りにこだわっています。



▶「また来たい」お店を目指して

季節の行事には、お客さまにちょっとしたプレゼントを差し上げています。「これからは、コロナ禍でできなかったイベントを増やしたい。大変なことも多いけれどお客さまの“また来るね”の声が嬉しく、やりがいを感じます！」と平川店長は明るく活き活きと語ってくださいました。



「伊佐沼庵」にこの用紙をお持ちいただくと
天ぷらうどん100円引き！（2月のみ）

わくわく川越農業 いちご～前号の続き～

川越市内“いちご狩り”観光農園

- 川越いちご園すじの (松郷城下町680-1)
- ぶどうと苺の沼田園 (的場135-2)
- 小江戸BERRY (上松原211)
- @FARM (今福1043-3)



▶取扱い品種など

「紅ほっぺ」「あきひめ」はいちご狩りと直売、「あまりん」は直売のみ取り扱っています。川越市役所近くのHATSUNEYA GARDEN (ハツネヤガーデン) 前駐車場ではいちごの直売をしています(12~1月)。夏ごろには「けずりいちご」や「スムージー」の販売をしています。

市内では、12月から5月中旬頃まで「いちご狩り」を体験できます。前号に引き続き、観光農園を紹介します。今号は「小江戸BERRY」です。(前号は「川越いちご園すじの」を紹介しました。)

▶解放感のあるハウス

入口の大きなヤシの木が目印の「小江戸BERRY」は、天井の高さと広いハウス(1,000坪)が印象的です。遠くハウス奥までいちごの赤い実が続く景色は、見る者の気持ちを高揚させます。園主の宮岡さん(写真)は以前、このハウスで京野菜のみぶなを栽培していたそうです。7年ほど前、ハウスの大きさを活かしていちご観光農園を始めました。



▶甘さが自慢

宮岡さんの農業経験は約45年! 野菜の生理現象や、どうすれば美味しい野菜ができるのか、日々研究しているそうです。天候によっては1日でいちごの味が落ちてしまいます。熟練の腕と経験により、甘いいちごが作られています。

※HATSUNEYA GARDEN前駐車場での販売は不定期
詳細は「小江戸BERRY」HPより→



川越市グリーンツーリズム拠点施設“わくわく体験”



「小麦粉からうどんを作り、畑のネギと食べてみよう!」

1月29日(日)うどん作り体験を実施しました。小麦粉と塩水を混ぜて生地を作り、足で踏みます。重さを出すために、お子さんをおんぶして踏み踏み♪生地を寝かせている間に、畑へ移動。ネギを収穫し、洗って薬味用に切り分けました。うどんを切って茹でて盛り付けて完成!親子で真剣に、楽しく体験していただきました。(詳細レポートは、蔵inガルテン川越のHPに掲載中)



2月 体験案内

- ▶ 2月25日(土) いちごジャム&パンケーキづくり
- ▶ 2月26日(日) 和菓子づくり

アクセス

川越は都心から電車で約30分
詳細はホームページをご覧ください



←蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP
<https://kawagoe-gt.com/>

川越市グリーンツーリズム拠点施設HP→
<https://kawagoe-gt.jp/>



発行者:川越市グリーンツーリズム拠点施設
住所:川越市大字伊佐沼 887
電話:049-226-6551

バックナンバーはこちらから→
創刊号は「いちご狩りクーポン券」が付いています!



「わくわくグリーンツーリズム通信」
のご感想をお聞かせください→

