

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。

わくわく 味噌づくり



グリーンツーリズム拠点施設(農業ふれあいセンター)の 新しいピカピカの回転釜で味噌づくり!



施設リニューアルオープンに伴い、農産加工室に新しい回転釜を設置しました。味噌づくりにご利用いただいた「彩の国いきがい大学(現:埼玉未来大学)」卒業生に話を伺いました。

味噌づくりのきっかけ

彩の国いきがい大学(36期生2011年入学)の皆さんによるクラブ活動は卒業後も続いており、7年ほど前から味噌づくりを始めました。男性メンバーの一人が「味噌づくりをやりたい」と提案したのがきっかけでした。初めて作った年、とても美味しく仕上がり、男性陣が奥様方に大変喜ばれ褒められたので、翌年以降も作り続けるようになりました(笑)

当初は毎回、講師に作り方を教わっていましたが、コロナ禍で集まれなくなり、各個人でそれぞれ作り続けました。結果、一人一人の腕が上がり、講師に頼らなくても上手に作れるようになったそうです。



クラブのメンバーは皆さん大変前向きです。高齢者は健康で、多少のお金があって、いいお友達がいるのが最高!(写真・真ん中・部長の立見さん談)



一度に30kgの大豆を2時間で茹でられるのは感動です! 煮汁はお味噌汁に入れると美味しいですよ。

味噌づくりの魅力は、市販の味噌を買うよりずっと経済的で、何より楽しくて美味しいことです!



手作り味噌レシピ

前日に大豆を洗って、たっぷりの水に浸けておく。

柔らかくなるまで約2時間ゆで、ざるに上げて外気で冷ます。冷めたら潰す。

ボウルに麴と塩を混ぜておき、その中に大豆を入れて手でこねる。(柔らかさを保つために、ゆで汁を少し加える)

清潔な容器に塩を適量敷き、手で丸めて作った味噌玉を容器に叩きつけるように投げ入れる。(空気を抜く)

全部入れたら表面を平らにし、塩を薄く振り、ラップで密閉する。キッチンペーパー1枚にからしを塗り、もう1枚でサンドしたものを載せる。(カビ防止)

常温の涼しいところで保管。5月になったらかき混ぜて天地を返す。2週間に1回かき混ぜ、7~8月ごろに出来上がり!(さらに1~2年寝かせると色濃くまろやかに)

※このレシピは取材を元に記載しています。



“3月の菜園管理”講座案内

日時 : 令和5年3月4日(土)13時~15時
場所 : 川越市グリーンツーリズム拠点施設
(農業ふれあいセンター) 農業研修会議室
講師 : 渡辺一義先生
内容 : ネギとトマトの栽培管理について
コンパニオンプランツについて
スイートコーンのアワノメイガ対策について
持ち物 : 筆記用具
参加費 : 無料(先着20名) ※事前申込み不要、当日受付

初心者向け野菜栽培講習会

日時 : 令和5年3月18日(土)13時~15時
場所 : 川越市グリーンツーリズム拠点施設
(農業ふれあいセンター) 研修室兼視聴覚室
講師 : 渡辺一義先生
持ち物 : 筆記用具
参加費 : 無料
申込み : 電話にて先着30名
TEL : 049-226-6551

市民農園
利用者
随時募集中

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://kawago-gt.com/>

川越市グリーンツーリズム拠点施設HP→
<https://kawago-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→
<https://www.city.kawago.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>



「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→
<https://forms.gle/ACxbSe3na6xpVejCA>



わくわく川越農業 いちご ~最終回~

川越市内“いちご狩り”観光農園

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

ぶどうと苺の沼田園



公式HP

▶たくさんのお客さまと経営の工夫

いちご観光農園としては小規模ながら、年間約1500人(コロナ禍前は2500人)が訪れる「ぶどうと苺の沼田園」。その半数は埼玉県外の方で、小江戸川越観光とセットで楽しむ方も多そうです。コロナ禍からは地元スーパーへの出荷と自園での直売にも力を入れています。上下2段の高設栽培とすることでハウスの広さに対して定植数が多く、下段は小さなお子様が摘み取りやすくなっています。また、営業日を偶数日に限定することで、奇数日は作物の手入れに専念でき、病害虫にもいち早く対処できています。

▶“脱サラ”の決断

園主の沼田さん(写真)は、大学生のころからお父様のブドウ農園を手伝っていましたが、就職したのは金融機関でした。お父様が亡くなり、遺された農地を有意義に使うために、退職して農園経営を始めたのは40代半ばでした。ご自身で綿密な将来試算を行ったうえでの決断だったそうです。残業も多かった金融マン時代には奥様に任せっきりだった保育園や学童のお迎えも、就農後は毎日行けるようになりました。「ママ達の世界を知ることができた」と笑う沼田さんは、“脱サラ”により家族と過ごす時間が増えたことが、何ものにも代え難いそうです。



S-GAP実践農場評価書を取得し安心安全な農業に取り組んでいます。



←S-GAP実践農場評価について詳細はこちら

▶やりたいことがたくさんある！

農園経営を始めてから丸6年経ちましたが、「本格的にやるのはこれから」だそうです。まずは加工場が完成したので、3月ごろから夏にかけて“削り苺”を販売する予定です。「現在は、いちご狩りがメインの体験農園ですが、今後はブルーベリー狩り、ぶどう狩り、キウイフルーツ狩りができるような年間を通して体験を提供する農園にし、自園の農産物を使った加工品を販売していきたいと思っています。どのような加工品になるかは試行錯誤しながら検討していきます。」と計画を教えてくださいました。

※いちご狩りの週末予約は、2週間前にはほぼ満席になるため、早めにお問い合わせください。(予約専用TEL080-9346-5801)

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。いちごシリーズ最終回は「ぶどうと苺の沼田園」「@FARM」を紹介します。(前回までに紹介したいちご観光農園情報はバックナンバーをご覧ください)



@FARM



公式HP

▶コンピューターで栽培管理

「@FARM」の広く大きなハウスに一步入ると、ふわっといちごの甘い香りに包まれます。もちろん、いちごの美味しさも自慢。

これらは、コンピューターでいちごに最適な環境(温度・湿度・かん水量・養液など)を管理することによって、作り出されています。天窓やカーテンの開閉、光合成促進のために二酸化炭素を出すシステム、気温が高い時のミスト放出などが自動的に行われます。コンピューターではできない栽培作業に、人の手を集中させています。

▶農業事業への参入

「@FARM」は、主に段ボールを製造する三共木工株式会社が運営しています。2017年、創業100周年を迎えたのを機に、農業事業を開始しました。人が生きる上で「食」は欠かせない、その原点である「農」に取り組み、持続可能な社会に貢献したい、との思いからの参入でした。当初、農業部門に配属されたメンバーに農業経験者は一人もいませんでしたが、コンサルタントにアドバイスを受けながらノウハウを学んだそうです。

▶いちご狩りだけではない！

ハウス内の大きなパネルには、「おいしい“いちご”の見分け方」「いちごができるまで」などの掲示があり、大人も子どもも、いちご狩りのついでに楽しく学ぶこともできます。

また農園全体では季節ごとに、トマト・春菊・さつまいも・キウイ・メロンなどを生産しています。

隣接するおしゃれな店舗では、自社商品の他に、近隣農家の直売所の役割として新鮮な農産物も販売しています。有名人も訪れており、サインがたくさん飾られています。また、カフェでは採れたて農産物を使ったスイーツやピザなどの軽食が食べられます♪

