

わくわくグリーンツーリズム通信

vol.26
2024.08.08

伊佐沼近くの「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”を発信します



**買
おう♪**

おいしい川越産農産物

「おいしい川越」のロゴマークを見たことがありますか？
野菜売り場で川越産農産物にシールが貼ってあったり、川越産農産物を使用している飲食店で見かけることができます。

川越はサツマイモが有名ですが、ほうれん草や小松菜、カブなども県内トップクラスの生産量です。市内の農家が心を込めて生産している農産物の魅力をたくさんの人に知ってもらい、地産地消を後押しするために2018年に作られたロゴマークです。

**味
わおう！**

「おいしい川越農産物提供店」

川越産農産物を使ったオリジナルメニューを提供する飲食店を「おいしい川越農産物提供店」として川越市が認定、現在23店舗あります。

これらの店舗で、ただいまスタンプラリーを実施中です。市内各

所で配布中のパスポートを提示し、お店ごとに定められた条件の注文をすると、スタンプを1つ押してもらえます。3つの店舗を回ってスタンプが3つたまると、3つ目のお店でサービス・特典を利用できます。 **詳細こちらから⇒**



小江戸黒豚 鉄板懷石オオノ

川越市谷中27 Tel 049-222-5566
ランチ11:00~14:00 デイナー17:00~20:00
定休日:水曜日・年末年始 ※上記は入店時間



店主 佐藤智也さん(右)
料理長 有馬光弘さん(左)

郊外の田んぼの中のレストランで、基本、自分の農園で作った野菜・小江戸黒豚・チョウザメを使っています。ここまで足を運んでいただけますと幸いです。



ロースカツ膳

小江戸黒豚の柔らかさ、脂の甘さをしっかりと味わえます

スタンプラリー特典
3,000円以上の
お食事注文で
ミニ生ハムサラダ
プレゼント



公式HP



農家カフェ ましゅましゅ

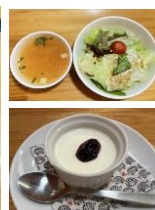
川越市伊佐沼7-1 Tel 049-229-5880
11:00~14:30(ラストオーダー14:00) ※事前予約を
定休日:日・月・木・年末年始・夏季休暇 お勧めします



マスター 芹澤直樹さん(中央)
妻の深雪さん(左)、砂川さん(右)

自家産米や、なるべく地元の野菜などを使いお料理を提供しております。季節によっては自家野菜等も販売しておりますのでぜひお越しください。

人気の
ましゅ飯⇒



スタンプラリー特典
ドリンク付きランチ
セット (1,200円)
注文でおかわりコー
ヒーor紅茶サービス

**集
めよう！**

ロゴマークのシール

農産物に貼ってあるロゴマークシールは捨てずに、ぜひ集めてください！12月8日(日)ウェスタ川越交流広場で行われる「くらしをいろどるFarmer's Market」で、集めたシール数に応じて「おいしい川越シールラリー抽選会」に参加できます。おいしい賞品が当たるかも！？

**フォロ
う♪**

Instagram



川越産農産物ブランド化連絡会ではInstagramのアカウント「おいしい川越」で、川越産農産物の隠れた魅力やイベント開催情報などを発信しています。フォローして川越産農産物の応援をお願いします！

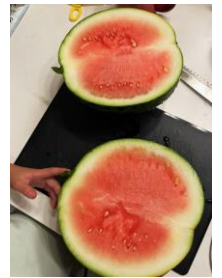




7月5日(金) 28℃ 晴れ

仕事終わりに畑に寄った。すいかが3玉だいぶ大きくなっていた。先週は4玉ぐらいあった気がすると思って探したら、1玉はしょぼしょぼにしぼんで黒くなっていた。茎が折れて腐ってしまっ

たのか、虫にやられたのかは謎。貴重な3玉のうちの一つを試しに収穫して持ち帰る。切ってみたらまだ未熟で白い部分が多めだったが、食べてみたら甘くておいしかった。収穫時期の見極めが難しい。(右写真)



7月13日(土) 35℃ 晴れ

蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会主催のとうもろこし収穫体験に参加。(右写真)

その後、自分の畑をチェック。すいか2号の位置をずらそうと持ち上げたらぽきっと茎が折れてしまったので予定外の収穫。「じいじたちに食べてもらいたい！」と娘のたつての希望で長野の私の実家に宅急便で送った。



7月15日(月)

母から「すいか届いてさっそく食べました。甘くて美味しい！この前スーパーで買ったのと変わらない！上手に作りましたね」とうれしいLINEあり。自分が作ったものを喜んで食べてもらえるってこんなにうれしいのね、と思った。



1.トマトが大暴れ



2.すべてぬいた後



← 3.すいかの赤ちゃん 約4cm

↓ 4.すいか 直径約30cm



7月20日(土) 36℃ 晴れ

暑い…暑いけども行かねばと気合を入れて夕方畑へ。片付けを後回しにしていた大暴れトマト(左写真1)。茎の処理がうまくいかなかったうえ、赤い実があまりつかず、茶色くなってしまった。隣の黄色のトマトもだいぶ自身の茎の重さで倒れこんでいる。ここはリセットしようと決し、食べられそうな実は全部収穫、すべてぬいてきれいにした。(左写真2)

そして悲しい事実が発覚…メロンが…枯れていた。隣のすいかのつるに覆われていて気が付かなかった…ごめんね、メロン。

一方で、きゅうりの赤ちゃんとしすいかの赤ちゃんを見つけてうれしい

気持ち。(左写真3)

とうもろこしが虫にだいぶやられていたけれど食べられそうなものを収穫し、同じく収穫したおばけきゅうり(長さ35cm!)とサラダに。とうもろこしが粒不揃いであまりおいしくできなくて、農家さんって本当にすごいなと思った。(下写真)

すいか3号もいい感じに大きくなってきたので収穫して食べてみた。7月5日に収穫したものよりはだいぶ白い部分が薄い。味は甘さ控えめだったけど、ちゃんとすいかの味がした。(左写真4)



イベント案内

8月

開催日の記載のない体験は、確定次第ホームページに掲載します

★ 25日(日)：ずんだといちごジャムの白玉アイス作り(女子栄養大学学生による調理実習)

♡ 毎日：スライム作り

★ 毎日：収穫体験(ピーマン/万願寺とうがらし)

9月

♡ 8日(日)：世界にひとつだけのオリジナルカレースライス作り

★ 28日(土)：稲刈り体験

★ ひまわり畑貸し切り&摘み取り体験

蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会ホームページ
<https://kawagoe-gt.com/>

★ の体験の詳細と申込み→



←♡ の体験の詳細(申込みは電話または窓口)

川越市グリーンツーリズム拠点施設ホームページ

<https://kawagoe-gt.jp/>

※生育状況や、その他やむを得ない事情により実施できない場合がございます

川越市グリーンツーリズム拠点施設は、「農のある生活」を楽しむ場、農業関係者の研修等の場、グリーンツーリズムの拠点としてさまざまな取組をおこなっています。会議室・多目的ホール・調理室等があり、どなたでもご利用いただけます。

川越市HP(グリーンツーリズム拠点施設について)

川越市主催のイベント案内もこちら→

<https://bit.ly/3Qe9GXx>

←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、農業者・関係者へのエールをお願いします



←バックナンバーはこちら

<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>

発行：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 (祝日以外の月曜休館)

電話：049-226-6551 (休館日を除く9:00~21:00)