

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

「地産地消を大切に」

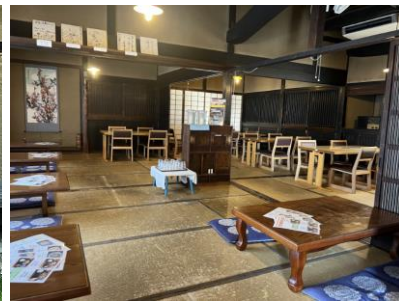
伊佐沼庵リニューアルオープン

川越市グリーンツーリズム拠点施設に隣接する古民家レストラン「伊佐沼庵」が、9月11日(水)にリニューアルオープンしました。11時から13時までは主にうどんや丼物・定食を提供し、13時30分からは店名を「Smiley(スマイリー)」に変えてカフェを営業しています。

「お店の一番の強みは、生産者(農家)との距離が近いことです。お米と卵は100%川越産、野菜もほとんどが川越産で旬によって種類を変えています。地産地消を大切に、地元の農家とつながり、皆さんに助けられて成り立っています。」と語るのは店長の平川祐樹さん(28)。



↑従業員の皆さんと
左から2番目が平川店長



↑古民家の雰囲気を感じつつ、
ゆったりと過ごせる店内

営業時間
伊佐沼庵 11:00~13:00
Smiley 13:30~17:00
定休日 毎週(月)(火)



↑江戸時代後期に建設された古民家(移築復元)を利用した店舗

新メニュー登場！

リニューアルオープン後のランチタイムの「伊佐沼庵」では、これまでメインだったうどんに加え、新たに丼物や定食を提供しています。平川さんは「近頃は“うどん”以外の食事を求めるお客様も増えています。この場所で今後やっていくのに、どういう料理がベストなのかをずっと考えてきました。近くの定食屋さんに足を運び味を見たりして。それで“日替わり定食”や“鉄板焼き”を取り入れてみることにしました。」と話します。

また、これまで「Smiley」営業時間にのみ使用していたテラス席を「伊佐沼庵」の営業時間にも開放しています。ペット連れでも「伊佐沼庵」でランチを食べられるようになりました。それに伴い、営業時間も変更しました。



←左写真は伊佐沼庵の新メニュー「ホルモン焼き定食」



←右写真はSmileyの「シャインマスカットパンケーキ」
(公式Instagramより)
毎月変わる期間限定のパンケーキを楽しみにしている常連客も多い

100点への決意と挑戦

平川さんは、都心の高級フレンチ・イタリアンレストランで働いていましたが、コロナ禍の営業自粛により仕事ができなくなっていました。一方で、以前から縁のあった伊佐沼農産物直売所では、巣ごもり需要で来客数が急増し人手不足に。平川さんが手伝い始めたのがきっかけで、後に「伊佐沼庵」「Smiley」を監修するようになりました。

都心での経験をどう活かすか悩んだ平川さんでしたが、「Smiley」を立ち上げると、徐々に常連客が増え繁盛したことが、やりがいと自信につながりました。

しかし、この度の「伊佐沼庵」リニューアルオープンに際し、関係者を招

待した試運転では「今日は0点。自分が至らず、従業員に迷惑をかけてしまった」と反省する平川さん。「全力で100点の接客、100点のものを提供する。そのためにも一緒に働く従業員を守り、仕事の楽しさや思いを共有するチームでありたい。」と熱く決意を語ります。

「伊佐沼庵を、自分のうちに帰ってくるような家庭的な味で、ここがあってよかったと思ってもらえるお店にしたい」「伊佐沼農産物直売所で余ってしまいそうな野菜を見極めてお店で使い、食品ロスをなくす仕組みも作りたい」と話す平川さんは、夢の実現に向けて挑戦し続けています。ぜひ「伊佐沼庵」「Smiley」で川越の味をお楽しみください。



8月2日(金) 32℃ 晴れ

2週間ぶり。強風や大雨の日を経て、ジャングル化した畑に一瞬立ち尽くす。気合を入れて、草取りと収穫スタート。ナスが大量にとれた！今夜はナス祭り。ナスのみそ汁と焼きナスにポン酢をかけたのは娘たちの大好物。きゅうりはもう終わりかな。オクラが大きくなりすぎて木のようにになっている。まだ花が咲いているからもうちょっといけるかな。すいかがいい感じにまた大きくなっていった。大きく育て。娘たちは畑に飽きて芋虫に夢中。

順調に育っているすいか(8/2)→



8月17日(土) 35℃ 晴れ

旅行やイベントでなかなか畑に行けなくて、またまた2週間ぶりに一人で畑へ。わお。ジャングル再び。ガシガシ草取りをしていたら…ガーン！すいか…枯れてる…茎が折れてしまったみたい。残念。もう一個あった小さいのも腐っていた。すいかも終わりか。本格的に秋冬野菜のことを考えなきゃ。

←枯れていた…楽しみにしていたのに…(8/17)

8月18日(日)

秋冬野菜栽培作戦を立てるため、ホームセンターへ。昨年の冬はブロッコリーを大量に栽培しておいしい冬を過ごせた。今年も大量ブロッコリーと、ほかの野菜も育てたい。いつも苗を買っているけれど、種から育ててみたい。ということで、ブロッコリーとカリフラワーの種をかごに。育てるポットはどうしようかと見ていたら、ちょっとおもしろそうなものを発見。「そのまま植えられる土ポット48個入り」。こんな小さ

い箱に48個も入ってるの？吸水させて種まきをするらしい。楽しそうなので購入し、早速使ってみる。この土ポット、最初大きさは直径30mm、厚さ7mm。たっぷりの水を入れた深さのあるトレーに入れると10分後、厚さが25mmに。20分後、35mmとどんどん厚くなった。十分に吸水できたら、割りばしで中をほぐして種をまく。ブロッコリーとカリフラワー、うちにあった枝豆とミックスレタスの種もまいて完成。玄関外の屋根下に設置。芽、出るかな？



水を吸わせると、どんどん厚みが増した



3〜4粒ずつ種をまいた

8月20日(火)

朝、玄関を出て驚く。「芽が出てる！」枝豆の勢いがすごい。ミックスレタスもブロッコリーもカリフラワーもちょっとずつだけ出てる。うれしいし、かわいい！

8月22日(木)

芽はどんどんのびている。カリフラワーとブロッコリーの芽がちょうどみたくてかわいい！枝豆は…かなりの勢いで成長している。これは早めに畑に植え替えた方がいいかもしれない。



カリフラワーの芽

イベント案内 9月～10月

※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

- ★ 9/8(日) 世界にひとつだけのオリジナルカレースパイ作
- ★ 9月中旬～下旬 ひまわり畑貸し切り&摘み取り体験
- ★ 9/27(金)・10/4(金)・11(金) こころとからだを整えるヨガ第2弾
- ★ 9/28(土) 稲刈り体験
- ★ 9/29(日) 秋の薪火体験イベント
- ★ 9/29(日)・10/13(日)・20(日)・27(日) 秋のプランター菜園講座



★ の体験の詳細と申込み

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(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/>

- ★ 10/5(土) 川越の日本酒体験
- ★ 10/6(日)・12(土) さつまいも収穫体験
- ★ 10/12(土) お茶煎り体験

---- 毎日 ----

- ★ 収穫体験：万願寺とうがらし/長ネギ
- ★ ~9/29(日) ラベンダーのにおい袋づくり
- ★ 10/6(日)～ たねを知ろう

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)
 の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)