

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

実りの秋です！ 収穫体験に行こう♪

自分で収穫する喜び、美味しさを味わってみませんか？

②ぶどうと苺の沼田園

ぶどう 9月中旬～10月中旬

<https://numataen.com/>
川越市大字的場135-2



③坂本農園

さつまいも 10月～11月上旬

電話でお問合せください
049-242-6509
川越市中台2-2-2

④山田園

さつまいも 9/13～11月上旬

049-242-6213
<https://yamadaen.net/>
川越市中台南1-10-8



⑤荒幡農園

さつまいも 9/13～11/12

049-243-3895
<https://arahatanouen.com/>
川越市南大塚6-12-33



⑦いまふくグリーンハウス

きのこ 随時受付

<https://www.xros-jp.com/>
川越市今福1110-18



⑥@FARM

さつまいも 9/27～10/26

049-248-8130
<https://www.at-farm.co.jp/>
川越市今福1043-3



⑧農産物直売所 福菜 落花生・さつまいも・里芋

10月～11月 土・日のみ営業10時～15時ごろ

営業時間中いつでも収穫体験できます。声を掛けてください♪

<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/1003190/1003181/1003182.html>
川越市上松原1699



10/5(日)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落花生収穫体験も、福菜で行います。詳細は2ページめ(裏面)二次元バーコードより★協議会HPを参照ください



今だけのごちそう！

らっかせい

落花生

ピーナッツでおなじみの落花生。乾燥させたものは一年を通じて売られていますが、生の落花生は今の時期だけしか手に入りません。

新鮮な落花生を塩ゆですると、ホクホクの食感！おやつやおつまみにどうぞ。

生落花生を調理しよう！

- ①落花生をよく洗う。
 - ②たっぷりのお湯を沸かし、塩と落花生を入れて30～40分ほどゆでる。
 - ③火を止めて10分ほど放置し、塩味をしみこませる。
- ★落花生300g、水1Lに塩大さじ2(3%)が目安。
★ゆで加減と塩加減は味見をしながらお好みで調整。
★ゆでた落花生は手でむけ、薄皮ごと食べられる。

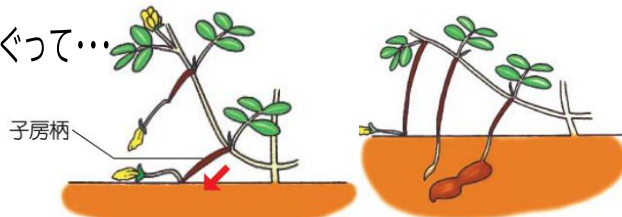
不思議！自ら土にもぐって…



落花生の花



1株に実がたくさん！



落花生は花が咲き終わってしぼんだ後、花茎の根本から子房柄(しぼうへい)と呼ばれる根のようなものが、

下に向かってぐんぐん伸び、地面にもぐっていきます。もぐった土の中で落花生の実ができます。

国内で流通している落花生は中国などからの輸入品が約9割、国産のものは約1割ほどです。国産のうち、千葉県産が約8割を占めています。川越産の落花生は希少です。

引用・参考 千葉県 <https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/zukan/kome/rakkase.html>
内閣府 食品安全委員会 https://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/tokusyuuu/kidsbox_3.pdf



8月2日(土) 35℃ 晴れ

早朝から市場に行ったり、娘の習い事の送迎をしたりバタバタしながらも夕方畑へ。想像通り雑草がはびこっていた。ばばーと全体的に抜いて、スイカの様子を見る。だいが大きくなったけど、まだ収穫するには早いな。にしても、自分の重さでブチッと切れて落ちないかと心配だけど、まあ、その時はその時だ。➡



8月14日(木) 37℃ 晴れ

実家に帰省。その前に、去年喜ばれたから、今年もスイカを持って帰るために畑へ。無事直径20センチぐらいの二つを収穫。ブチッと切れていなかったので一安心。二つのうち大きい方だけをリュックで背負って持って行った。実家で冷蔵庫で冷やし、翌日の夕食後のデザートに。無事、種なしのスイカになっていた。皮の近くの白い部分は多いものの、甘くておいしくて、両親も喜んでくれてよかった！



8月23日(土) 38℃ 晴れ

先週実家に帰ってしまったから、畑の草取りが全然できていなかった。ズッキーニがもう実をつけてくれなそうなので思い切って撤去。ナスとピーマンは二個づつ収穫。そろそろ冬野菜の植え付けをしなくては。今年もブロッコリーをたくさん植えたい。

見て見て♪私の農のある生活

応募いただいた写真とコメントを紹介します



今年の春から畑を始めた農業一年生です。カメムシで一度諦めかけたオクラに花が咲いてオクラが収穫できました！（サナたん）

募集します

“農のある生活”を楽しむ様子の写真を募集します！メールに写真添付し、エピソード（自慢も大歓迎）を書いて送信してください。応募いただいた中から、本通信で紹介しします。（人物が映っている場合は本人の了承を得てください）
締切：毎月末、随時募集！



←応募はこちら



- ◆収穫体験
- ◆畑の恵み料理
- ◆自慢の花壇や畑
- ◆自分で育てた野菜
- ◆農家さんや直売所での様子など

イベント案内

※やむを得ない事情により中止・変更する場合があります

- ★ 9/27(土) 脱穀・もみすり体験
- ★ 10/4(土) 川越の日本酒体験
- ★ 10/5(日) 落花生 収穫体験(1) ※1ページめ(表面) ⑧福菜にて
- ★ 10/11(土) 秋枝豆 収穫体験
- ♡ 10/12(日) 枝豆収穫体験をして飯ごうで枝豆ごはんを炊こう！
- ★ 10/18(土) 小松菜・ほうれん草 栽培・収穫体験
- ★ 10/25(土) 落花生 収穫体験② ※グリーンツーリズム拠点施設
- ♡ 10/26(日) あおぞらフェスタ
- ♡ 毎日～9/30(火)まで ラベンダーのモイストポプリ
- ★ 毎日収穫体験 ねぎ／唐辛子



←★は蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会が主催。協議会のホームページはこちら
<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/>

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。

◆川越市主催イベント(市内在住者向け)→川越市HP(グリーンツーリズム拠点施設について)
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/1003205/index.html>



←「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/1003205/1003215.html>

発行：川越市農政課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）