



川越の食材

《川越の農産物の魅力》

川越の農業、 農産物をめぐる歴史

川越市は深谷市に次ぐ埼玉県第2位の農業産出額を誇り、米や野菜、果樹、畜産など、さまざまな農産物が、都内などに向けて出荷されています。

川越の農業は、古くから城下町川越の発展を支え、周辺に広がる農村地域から集まる米や野菜などの食材は、江戸との取引を通じた商業の発展に寄与しただけではなく、川越の食文化に影響を与えています。

歴史ある川越の農業を未来に渡って継続していくためには、川越にお住いの皆様や川越の飲食店など事業者の皆様に利用いただき、地場農産物の市内での流通を増やしていく必要があります。

本冊子では、川越の農業、農産物の歴史と現在農産物直売所などを通じて提供されている川越産農産物の魅力を紹介しています。本冊子を参考にして、川越の農産物について多くの方に知っていただき、味わっていただければと思います。

古くから城下町川越の発展を支えていたものに、周辺部に広がる農村部とその開発がありました。それらを基盤に川越は今でも農産物の産地で、米や新鮮な葉物野菜、質の高い根菜類など、地元産の食材を豊富に使えることが川越の「食」の魅力です。

また、特に川に囲まれた立地から川魚料理が充実し、人気の高い鰻料理や、江戸庶民に「本場もの」として人気を博し、芋菓子や芋料理として川越を訪れる多くの人に喜ばれているサツマイモなど、歴史ある川越の「食」は今も高い魅力があります。

○城下町川越と周辺農村部

川越は南西の多摩地方から続く武蔵野台地の北東の端に位置し、その台地を囲むように、荒川、入間川、新河岸川などの河川によって形成された低地が広がっています。

江戸時代の武蔵野台地の新田開発により、埼玉県内でも有数の畑作地帯となっていること、河川周辺の低地には古代から広く稲作が行われていること、低地にある川や沼からは川魚が採れたことから、城下町川越には周辺部から多くの食材が集積しました。

こうして、川越の中心に集められた食材などは、川越地域で消費されるだけではなく、新河岸川舟運により江戸の人々の生活も支えました。

CONTENT

川越の農業、農産物をめぐる歴史	3～5
川越とサツマイモ	6～9
川越のお茶	10～13
かつて名をはせた川越の農産物	14～16
農産物カレンダー	17
春野菜	18～19
夏野菜	20～21
秋野菜	22～23
冬野菜	24～25
ハウス栽培の野菜	26
川越のブドウ・イチゴ	27
川越の米	28
川越の酒米「さけ武蔵」	29
川越の畜産	30
農産物直売所	31



視界いっぱいに広がる田園風景

○新河岸川舟運

17 世紀の初め頃、川越藩主堀田正盛が寺尾に川越大火で焼失した仙波東照宮再建のための荷揚げ場を設けたことが発端となり、次の藩主松平信綱が、寺尾の上流に新河岸をつくり、水量を確保するため、九十九曲がりといわれる蛇行をする河川改修を行い、本格的な舟運を開始させました。その後新河岸は上下に分かれ、牛子河岸も作られました。17 世紀の終わり頃には、扇河岸が開設され、「川越五河岸」は、城下町の外港として栄えました。五河岸には船問屋が軒を並べ、日夜発着の船が絶えなかったといえます。

この新河岸川舟運によって、米、麦、雑穀、素麺、織物、お茶、サツマイモ、木材など川越産やその周辺部の物資をスムーズに江戸に供給するとともに、江戸からは衣類、雑貨、砂糖、乾物類、肥料などの物資が川越に運ばれました。

新河岸川舟運は、川越城下町だけではなく、周辺農村部も含め、川越地方の発展に欠かさないものとなっていました。新河岸川の舟運は、明治期、大正期も行われていましたが、鉄道の開通とともに、昭和初期その役割を終えました。



かつて舟運が行われていた新河岸川 舟運が盛んだった頃の面影を残す船問屋「伊勢安」（斎藤家）

○武蔵野の開発と植栽奨励

市内南西部に広がる武蔵野（現在の福原地区など）は、古来より周辺村々へ肥料や飼料、屋根の萱などを供給する入会萩場（いりあひまきば）でしたが、近世になりここが畑地として開発されはじめました。

川越藩主松平信綱は、武蔵野の開発を組織的、計画的に行い、城下町の南に続く今福村など九か村と川越街道沿いの野火止新田がその対象地となりました。また信綱は農民に営農方法などについて具体的指示を与え、信綱が領内に出した御触書をまとめた「古伊豆守様川越え御直下知之控」には、自家消費ではなく商品として流通する野菜や椿・漆・桑・茶など換金作物の栽培を奨励しました。

元禄 7 年（1694）に川越藩主となった柳沢吉保は、上富、中富、下富からなる三富新田の開発を行いました。開発後の畑は短冊形に整然と均等な地割がされ、道路に面した屋敷地、その後方に畑地、さらにその奥には肥料等を供給する林がありました。また、三富新田に栽植した村民の心のよりどころとするため、多福寺を建立しました。こうした地域から、麦、大豆などの穀物や野菜、茶、桑などの生産を通じて、城下町川越の発展を支えました。

三富新田では現在も広く農業が行われ、平成 29 年（2017）に「武蔵野の落ち葉たい肥農法」として日本農業遺産の認定を受けています。

○川越の伝統的な農産物

川越では、古代より荒川や入間川沿いを中心にした肥沃な土地で米が栽培され、江戸時代には大麦など、二毛作も行われていました。江戸時代の産業の中心は農業であり、国力を石高で表すようにその基盤は米の生産でした。川越の米の生産は、川越の発展を支えてきた基盤ともいえます。

鎌倉時代や南北朝時代に、川越でお茶の栽培が行われていたといえます。鎌倉時代に各地の名茶場を五場とし、その一つに「河越」があるとしているほか、南北朝時代の書物では茶の名産地として「武蔵河越茶」の名が書かれていました。江戸時代には、畑の畔などでも茶の木が植えられ、農家の自家用や換金作物とされていました。川越は後年生まれた狭山茶発祥の地ともいわれています。

江戸時代に將軍に献上されたマクワウリは、元禄 10 年（1697）刊の『本朝食鑑』に川越産が「第一」として評価されているなど、当時川越の特産物でした。

川越は大麦、小麦の大産地でした。特に川越産の小麦は評価が高く、江戸時代に名が知られていた「川越素麺」の素材としてだけではなく、和州（奈良県）の「三輪素麺」にも使われていたそうです。

寛延 4 年（1751）に栽培が始まった川越産のサツマイモは、18 世紀後半からの江戸の焼き芋ブームの中、その食材として新河岸川舟運で江戸に供給されていきました。江戸の焼き芋人気は明治期まで続き、川越産のサツマイモは大量に供給されていました。近年は、芋ほり観光や芋菓子、芋を使った料理などが人気になりました。

17 世紀前半に川越藩主となった秋元喬知が、前任地である甲斐国谷村（山梨県都留市）から絹織物と一緒に甘柿の甲州丸をもたらし、領内で栽培が広がりました。その後導入された禅寺丸柿は近年まで大東地区の特産でした。

川越南部の武蔵野台地の土質が根菜類に適していたことから、大正から昭和の初め頃になると、滝野川系の間間ゴボウ、間間ニンジン、川越産の品種の西町大根といった根菜類が名産として人気になっていました。

コラム 日本農業遺産 武蔵野の落ち葉堆肥農法

元禄 7 年（1694）に川越藩主となった柳沢吉保は、市内の南部から三芳町などに広がる上富、中富、下富からなる三富新田の開発を行いました。この土地は、水が乏しい台地のうえに、火山灰土のため栄養分が少なく表土が風に飛ばされやすいという、農業を行うには非常に厳しい自然条件となっていました。

これを克服するため、見渡す限りの草原に木々を植えて平地に林を作り出し、落ち葉のたい肥利用や土壌飛散防止など複数の機能を持たせた平地林を活用した農業が行われてきました。この地域では、今でも平地林の落ち葉たい肥を活用した持続的な農業が続けられています。

そして、平成 29 年（2017）3 月には、この農法が「武蔵野の落ち葉堆肥農法」として日本農業遺産の認定を受けています。



川越とサツマイモ



○川越いも

川越といえばサツマイモのイメージが定着しています。その始まりは江戸時代後期までさかのぼります。当時、「川越いも」とは、川越藩とそこに隣接する他領の村々の、武蔵野台地上の畑作地帯で生産されるサツマイモのことを指しました。現在でいうと、川越市南部の他、所沢市、狭山市、ふじみ野市、新座市、三芳町などになります。この地域では、寛延 4 年（1751）にサツマイモの栽培が開始され、昭和 30 年代（1955～1964）まではとても多くの生産量があり一大産地となっていました。

○サツマイモの伝来

サツマイモの原産地は中南米地域とされ、日本には慶長 10 年（1605）に沖縄（当時は琉球）に伝来し、やがて鹿児島（薩摩）へ伝わりました。また、享保 17 年（1732）の享保の大飢饉を背景に、将軍・徳川吉宗はサツマイモの栽培を推奨する『蕃薯考』を書いた青木昆陽を「薩摩芋御用掛」に任命し、サツマイモの栽培を命じました。昆陽はサツマイモを小石川薬園など 3 か所で享保 20 年（1735）に試作して成功させ、関東へのサツマイモ伝播に大きく貢献しました。

○川越いものはじまり

川越地方で初めてサツマイモが栽培された場所は、現在の所沢市・南永井というところ。その土地（南永井村）の名主だった吉田弥右衛門は、飢饉に強いというサツマイモの栽培が関東で始められたことを知り、寛延 4 年（1751）に当時のサツマイモ栽培の先進地であった上総の志井津村（現在の千葉県市原市）から種イモ 200 個を取り寄せ、栽培を行いました。これが「川越いも」の始まりで、サツマイモの栽培はその後近隣の村々に伝わっていきました。

○江戸の焼き芋ブーム～栗（九里）より（四里）うまい十三里～

川越にサツマイモのイメージが定着したのは、寛政時代（1789～1801）のことで、この頃の江戸では焼き芋が大ブームとなっていました。



江戸時代後期の焼き芋屋の様子（イラスト山田英次）

理由は、サツマイモが庶民の食べ物では、数少ない甘い食べ物であったこと、そして、とても安く手に入ったからです。また江戸では各町の入口に木戸といわれた門があり、その門を管理する木戸番小屋では、番人の内職で、おやつや夜食として焼き芋が売られていました。

このブームの中、特に川越産のサツマイモは「本場物」として江戸では大人気でした。江戸まで近距離という地理的条件や新河岸川の舟運を利用できたことも大きな理由です。かさばる上に重たいサツマイモの運搬には舟運が非常に便利でした。

当時の江戸の焼き芋屋は、「八里半」と書かれた店頭の行燈看板や、さらに「栗（九里）より（四里）うまい十三里」の宣伝文句で焼き芋を売っていました。これは、焼き芋の味が栗に近く、また「本場川越産は栗よりさらにうまいイモ」ということを含め、川越の札の辻から日本橋までの距離が十三里と思われたこと、中国の『農政全書』にサツマイモの 13 の利点があるとする「甘藷十三勝」に因んで生まれた言葉ではと推測されています。

○明治期以降の川越いも

明治に入り、江戸が東京に変わっても焼き芋は大人気でした。明治 35 年（1902）に当時の東京の様子を書いた『東京風俗志』には、「焼藷屋は甚だ多く」とありさらに「甘藷はなべて甘みに富み、川越を名産とす」と書かれています。その焼き芋も大正に入ると消費者の好みも多様化していったのか、下火になってきました。それに伴い、焼き芋用のイモを供給することで栄えてきた川越のサツマイモ栽培もだんだん少なくなっていきました。

しかし、昭和に入り、特に太平洋戦争中から敗戦直後にかけての食糧難時代には、武蔵野台地がサツマイモで埋め尽くされたと言われたほどサツマイモが栽培され、食糧難の問題を支えていたのです。ただ、当時人気の品種で食味と品質が良いものの収量が少ない紅赤などではなく、品質よりも収量が多い品種の沖縄百号などが積極的に栽培されていました。

○サツマイモの増収栽培法の確立

サツマイモの栽培方法について、川越（今福）の赤沢仁兵衛（1837～1920）が徹底研究して増収法を確立しています。仁兵衛は、良い



サツマイモの増収栽培法を確立した赤沢仁兵衛（イラスト山田英次）

苗を作るための種イモの選び方、肥料のやり方、うねの立て方などサツマイモを作る工程について、慶応 2 年（1866）から研究を開始し、「良い苗をつくるため、形・色の良いイモを種イモとする」、「苗を挿すうねを高くする」、「堆肥をたくさん入れる」など、現在に通じる栽培方法を確立しました。明治 4 年（1871）の調査では、仁兵衛の畑では他の畑の 1.5 倍から 2 倍の収穫量があったと記録が残っています。

仁兵衛は、「赤沢式」と呼ばれた自身の栽培方法を惜しむことなく広め、明治 43 年（1910）、73 歳の時に『赤沢仁兵衛・実験甘藷栽培法』というサツマイモ栽培に関する書物を発行しました。

○川越のいもほり観光

川越では、戦前からいもほり観光が行われている例がありました。昭和 29 年（1954）には今福の坂本長治氏が「人々に喜ばれ、子供たちの心の教育にもなり、社会的に意義ある仕事」であるとして始め、当初は市（商工課）が PR、受付をして、畑の受け入れを坂本氏が行う形でスタートしています。その後、近隣の農業者の参加や農業協同組合の協力もあり、昭和 38 年（1963）には農業者 10 軒で川越芋掘観光受入組合が設立され、組合員相互の親睦と良いイモ作りの研究、手洗い場やトイレ、休憩場所などの一定水準の維持などが図られました。

1970 年代には最盛期を迎え、年間 20 万人の来客となりました。現在、川越いも研究会の構成員である農業者を中心にサツマイモの栽培が行われ、いもほり観光の来客は年間 4 万人程度となっています。

○伝統ブランド品種「紅赤」

明治 31 年（1898）のこと、木崎村針ヶ谷（現さいたま市）の農家の主婦である山田いちが発見したサツマイモが紅赤です。皮の紅色が鮮やかで、食味と風味がよく、甘みは上品ということで大評判になりました。現在、収穫量は減少していますが、紅赤は天ぷらやきんとんなどに適していることなどから、今でも存続し、平成 30 年（2018）には「紅赤発見 120 年」の記念事業が開催されました。



明治 31 年に「紅赤」を発見した山田いち（イラスト山田英次）

○サツマイモまんが資料館&川越いも学校

川越の蔵のまちに、親しみやすいサツマイモの情報発信の拠点として、令和元年（2019）12 月 1 日に「サツマイモまんが資料館&川越いも学校」がオープンしました。川越いもの歴史文化、焼き芋の文化、品種・栄養などがイラスト漫画などで分かりやすく紹介されています。

○サツマイモの日

10 月 13 日はサツマイモの日ということは広く知られていますが、サツマイモの日は川越いも友の会が決め、昭和 62 年（1987）に全国へ向けて宣言をしました。10 月 13 日になった理由は、「九里（栗）四里（より）うまい十三里」の 13 と旬の時期の 10 月を結び付けたことや、中国の古典的農書『農政全書』にサツマイモの 13 の利点を述べた「甘藷十三勝」などがあげられています。川越の妙善寺には川越サツマイモ商品振興会により、平成 7 年（1995）に戦後 50 周年を記念して建立した「川越さつまいも地蔵」があり、毎年 10 月 13 日にはそこでサツマイモに感謝する「いも供養」が開催されています。

○現在の川越いもの栽培・販売

現在の川越産サツマイモは、埼玉県内第 2 位の 16ha の作付面積があります。福原地区や大東地区など、市内でサツマイモを生産する農業者で組織する川越いも研究会のメンバーを中心に生産され、芋ほり観光のほか、庭先販売所、農産物直売所などで販売されています。ほくほくした味の「紅あずま」や「すずほっくり」、しっとりした味の「シルクスweet」や「紅はるか」、「ひめあやか」などの他、伝統的な川越いもである「紅赤」も量は少ないながらも栽培されています。

コラム 小江戸伝統菓子 いもせんべい

明治時代から川越で 100 年以上作られる芋菓子。川越土産として、当時から有名だったサツマイモを使用して開発されたものです。

当時薄くスライスしたサツマイモを鉄板に挟んで焼き、白砂糖を煮詰めたものを刷毛（はけ）で塗ったお菓子。現在ではいもせんべい焼成機という回転式の機械を使って焼き上げます。

サツマイモをスライスする作業は手作業で行われています。サツマイモをいもせんべいの形にするためには角度が重要で、厚さは 1mm 程度。鉄板で押し焼きにするわけではないので、焼き上がり厚さはほとんど変わりません。

取材に伺った東洋堂で使用されているサツマイモの種類は紅あずま、紅はるか、高系 14 号、紅赤など。川越産のサツマイモを直接仕入れに行っているそうです。



川越のお茶



川越市内で栽培されているお茶の多くは、狭山茶として販売されていますが、最近「河越茶」の名称で店頭に並んでいる商品を目にするようになりました。狭山茶の名称が確立したのは、明治 8 年（1875）に狭山製茶会社が設立された以後のものと言われていますが、中世には茶の産地として「武蔵河越」の名が知られていた歴史もあります。

○河越茶 ～狭山茶のルーツ～

河越茶について、鎌倉時代に日本五場の一つとして「武蔵河越」の名が知られていました。南北朝時代（14 世紀）に書かれた『異制庭訓往来』では、茶の名産地について、梅尾や仁和寺、醍醐、宇治などと一緒に「武蔵河越茶」の名が書かれています。当時のお茶はお寺が中心となって作られていましたが、河越茶は、武蔵河越の中心なお寺であった天長 7 年（830）に創建された無量寿寺（現在の中院・喜多院）を中心に作られたのでしょう。

その後、戦国時代の騒乱の中、無量寿寺が戦火に巻き込まれてしまうなどにより、河越茶は衰退していったと思われます。江戸時代初期（17 世紀）の川越藩主松平信綱は、城下町から南に続く旧今福村など 9 か村とそこからさらに南方の野火止新田の武蔵野新田開発を積極的に行いました。その信綱が領内に出した御触書の中に、茶などの換金作物の植栽の奨励をしたのです。

その後、川越藩主となった柳沢吉保は、武蔵野新田の開発をさらに進め、上富、中富、下富の三富新田を完成させました。この時新田の畔に茶を植えて、軽くて風に吹き飛ばされやすい赤土が飛び散るのを防いだと伝えられています。今でも川越の福原地域にはこの畦畔茶が一部残っています。狭山茶の誕生の前に、川越を含めた武蔵野新田では、農家の自家用、副業として茶が栽培されていたようです。

このように、中世に名が知られていた河越茶は、その後いったん下火となりますが、江戸時代では、川越地方のお茶の栽培は奨励されていきます。これらがやがて世に出る狭山茶のルーツなのです。

○狭山茶の誕生

江戸時代も終わりの頃、二本木村（入間市）に住む宮大工の吉川温恭と狭山丘陵の麓にある坊村（東京都瑞穂町）に住む剣士で俳人の村野盛政は、茶の先進地だった京都の宇治への視察や実習を経て、「蒸し製煎茶」の製法の導入に成功しました。文化 13 年（1816）には、作ったお茶を江戸日本橋の茶商山本山に贈り、これを評価した山本山の山本嘉兵衛徳潤は、このお茶の販路拡大に協力し、その後、吉川と村野は製茶技術や量産体制を整えて、文政 2 年（1819）に江戸の茶商との取引が本格的に始まりました。

これ以降、埼玉県南西部地域ではさらに蒸し製煎茶が広がり、後年の狭山茶の振興につながっていきました。狭山丘陵の北嶺、入間市宮寺にある出雲祝神社の境内には、天保 3 年（1832）に林大学頭の撰文による「重開茶場碑」があり、中世に名をはせた河越茶の歴史と復興、両名の取り組みなどが記されています。

時代は明治に入り、当時生糸とともに日本の主要な輸出品目であったお茶の品質確保を図ることに中間業者を通さずに輸出するため、明治8年（1875）に埼玉県域の製茶業者 30 名により狭山製茶会社が設立されました。また、これを契機にいくつかの名で呼ばれていた茶の名称も「狭山茶」に統一されました。



狭山茶発祥之地の碑（中院）



○製茶機械発明家 高林謙三（1832～1901）

江戸時代末期から明治にかけて、茶が日本の主要な輸出品目となっていました。手揉み製茶で生産量が少なく、コストが高いためなかなか利益が上がりませんでした。さらにインド産の紅茶にもおされて、次第に市場の競争力を失っていききました。こうしたなか、川越市小仙波に住む、医師の高林謙三は、日本茶業が構造的に抱えている生産性向上や、手揉み製茶が重労働であるという問題を製茶機械の発明によって解決しようと生涯を賭けました。

高林謙三は日高市の農家の家に生まれましたが、医業を志し、苦勞して西洋医学を学び、安政3年（1856）、25歳の時に川越の小仙波村琵琶橋の地で新たに医院を開業し、ついで文久3年（1863）には川越藩主・松平大和守の抱え医となり、医業は繁盛しました。

その後、医師として成功した高林は明治2年（1869）、38歳の時、川越で茶園を開き、さらに日本茶業の発展は、生産性向上のための製茶の機械化が急務であることを痛感し、自ら製茶機械の開発の使命感を抱いて47歳頃より研究に取り組み始めました。

高林は明治17年（1884）、53歳のときにほうじ茶をつくる焙茶器を発明しました。そして能率よく茶を蒸す生茶葉蒸器、茶の葉につやを出す製茶摩擦器をつくりました。それらは、明治18年（1885）に施行された専売特許法に基づき、生茶葉蒸器が第2号、焙茶器が第3号、製茶摩擦器が第4号の特許を得ました。

高林は、その後、さらに製茶機械の改良発明に専念するために医業を廃業し、研究開発に尽力した結果、これまで開発した機械をつなげて一貫作業ができる「自立軒製茶機械」を発明し、57歳の時に埼玉県知事より功勞表彰を受けました。しかし、この頃、市販した同機械の使用に不慣れな購入者達から、製茶の品質の不評を受け、多くの返品などが相次ぎ、経済的な苦境に陥ってしまいました。

また、追い打ちをかけるように家の全焼により、開発した機械を失うなどさらなる困窮に陥りました。そんな逆境のなかでも、支援者を得て研究を重ね、明治31年（1898）、67歳の時に、誰が操作しても品質の良いお茶がつかれる「高林式茶葉粗揉機」を完成するにいたりました。その機械は静岡で製造され、全国に販売されて大好評を得ましたが、高林は残念ながらそれを見守るうちに70歳で逝去し、川越の喜多院に葬られました。

高林が発明した製茶機の原理原則は今でも活きていると言われ、茶業界全体が恩恵を受けているのです。



製茶機械発明家 高林謙三像（日高市生涯学習センター）



高林式粗揉機（高麗郷民俗資料館）

○狭山茶の特徴 ～自園・自製・自販～

入間、所沢、狭山、鶴ヶ島、日高、川越などの狭山茶の産地は、茶の産地としては北限地帯に近い位置にあり、このため、一番茶の時期が日本の他の産地よりも遅く、5月上旬から中旬頃にピークを迎えます。また、他産地では茶を年3～5回摘採しますが、狭山茶の産地では1～2回しか摘採できません。このため、茶畑の単位面積当たりの年間収穫量は少なくなりますが、樹勢が強く、養分が濃厚のため葉肉の厚い茶が収穫できます。

また、他の大規模産地では、茶の生産、加工、流通が分業化されているところが多くなっていますが、狭山茶の産地では、自家の茶園で栽培した茶葉を自家の茶工場で製造加工し、自家の店舗で販売する、「自園・自製・自販」の形態が特徴となっています。そのため、ブレンドが多い日本茶の中でも、狭山茶は単一農園の生葉を摘み取って製茶し、その後ブレンドせずに単品として仕上げるシングルオリジンの日本茶が多く、店舗ごとに独自の味や風味の特徴を作り出すことができます。

近年、消費者からは香り豊かなお茶の人気がありますが、「やぶきた」や「さやまかおり」「ふくみどり」「ゆめわかば」など、狭山茶の主要品種は、茶の生葉がしおれた時に生成する香気（いちじょうか）の萎凋香を生かした個性的な茶の製造に向く品種が多くなっています。

○川越市内のお茶

現在、川越市内には5軒の農業者が農園を営み、それぞれ狭山茶の特徴である「自園・自製・自販」の形態で取り組んでいます。また、最近では狭山茶のほか、中世に盛んであった河越茶の名称で販売されている商品やほうじ茶や抹茶などにも加工、販売されています。販売は自店舗のほか、小売店舗や飲食店舗への卸なども行われています。

さらに、最近では狭山茶の品種で加工した和紅茶も人気です。一般的な紅茶とは風味が少し異なりますが、砂糖やミルクも必要がない、緑茶のように美味しく飲むことができます。

新茶の一番茶は5月上旬、二番茶は6月末から7月にかけてです。お茶として飲むだけでなく、抹茶を使ったお菓子や新芽の天ぷらなど、いろいろな楽しみ方があります。



市内茶園で自家販売されている川越のお茶



乗用茶摘採機での茶摘みの様子

かつて名をはせた川越の農産物

川越には江戸時代から昭和の中頃にかけて、広く名産として知られていた農産物があります。消費者の嗜好や栽培の難しさなどから、それらの多くは現在ほとんど見かけなくなりました。今回、かつて名をはせた川越の農産物について、その歴史などを紹介します。



現在の姿からは想像できませんが、かつて西町と呼ばれた川越駅周辺では、戦前は畑が広がり、大根の主産地でした。西町大根は、明治の末期にその西町付近で、練馬尻細種と秋づまり種の雑種から優良系統を得て、選抜固定し、地名を冠して西町大根とされました。

その当時一般的であった練馬大根はタクアン用、漬け大根用などには適している一方、肉質が固く煮食用としては適していませんでしたが、西町大根は外形が整い、肌も美しい純白で肉質も柔らかく味が良かったのでタクアン用にも煮食用にも両方適していました。

漬けても煮ても良いうえ、作りやすく、大きくなる。そこで、昭和6年（1931）には「西町理想大根」と命名され、良質の種子を販売する種元が川越にあったことから、全国的に普及されました。

『埼玉の園芸』（1966年、埼玉県）によると、川越産の当時の品種の大部分が西町理想大根で、栽培面積の半分は地元や東京都の漬物業者との契約栽培でもあったそうです。

大正末期から昭和30年代頃までの長い期間、その盛期が続いた西町大根ですが、その後徐々に生産量が減ってきました。耕土が深いなど、大根の栽培に適した土壌から、川越は現在も埼玉県内第2位の38haの作付面積（2015農林業センサス）がありますが、その大部分は青首大根となっています。

かつて川越から全国に発した「西町理想大根」は、今でも種苗店で種袋を見かけるほか、市内では若干ではありますが生産する農業者もあり、12月頃には市内の一部農産物直売所に並べられています。



西町大根



江戸時代後期までは非常に重要な野菜であったようで、江戸時代に書かれた『農業全書』では、ウリ類の最初にマクワウリをあげ、栽培法などを詳しく書いています。キュウリがウリ類の代表的な野菜になったのは明治時代に入ってからです。



川越地方のマクワウリについて、江戸時代初め松平信綱が川越藩主の時代に將軍に献上し、その肥料として葛西からの灰や下肥を輸送するために牛子河岸が開かれたといえます。当時の産地は、不老川右岸の赤坂村、松原村があったほか、扇河岸に隣接し、現在も市内砂新田の小字名で残る「ワセ瓜」の起源は、後年、秋元藩政の時代に瓜を作ることを命じられたことによるそうです。

また、元禄10年（1697）刊の『本朝食鑑』^{ほんちようしよくかん}では、川越産のマクワウリを「第一」として評価しているほか、元禄15年（1702）に江戸の俳諧師立羽不角^{たちばふかく}は入間八景の一つとして「川越瓜市」を詠んでいます。また、享和元年（1801）発刊の川越の地誌『武蔵三芳野名勝図会』^{むさしさんほうの}には、川越産物としてマクワウリのことを金真桑^{きんまぐわ}、銀真桑^{ぎんまぐわ}と書かれています。

このように歴史のある川越のマクワウリですが、川越では現在もわずかではありますが生産され、7月頃になると市内の直売所などで見かけます。

甘すぎないさわやかな甘さを好む方がいるほか、漬物にしてもおいしいかもしれません。



秋元喬知^{あきもとたかとも}が宝永元年（1704）に甲州の谷村城^{やむら}（山梨県都留市）から藩主として川越城に入ったとき、絹織物の技術とともに「甲州丸」柿を川越にもたらしました。

甲州丸柿は藩の奨励で藩内各地に植えられましたが、入間川の沿岸地帯が適していたようです。特に豊田本、池辺、大袋、藤倉、増形、奥富、柏原などは「柿の里」と言われるほど甘柿づくりの地形にあっていたため、江戸後期に産地として有名になりました。なかでも池辺周辺の人たちは、「池辺甲州」と呼ぶほど甲州丸柿の産地であったそうです。

「禅寺丸」柿は、現在の神奈川県川崎市が発祥の地の品種で、川越地方には甲州丸柿の後に導入されました。川越から舟運で江戸に甲州丸を運んでいましたが、江戸では多摩地方の禅寺丸柿の評判が良いのを知り、川越に導入したといえます。しばらく盛んであった禅寺丸柿は、戦後は「次郎」や「富有」などに押され、昭和30年（1955）を過ぎたころには市場には出なくなりました。それらの柿に比べ禅寺丸柿は小粒で甘みが強すぎること、皮が薄すぎて傷みやすいことなどがありました。

柿の里の名残でしょうか、市内では農家の庭など、今でも柿の木を見かけることができます。そうした中には禅寺丸柿があるかもしれません。





大正12年(1923)、関西の青物問屋が川越いも(サツマイモ)の見学のために、川越周辺の畑地を回っていた際、この付近がゴボウ栽培に適する土地であることに目を付け、京都、大阪へ向けた販売の契約栽培が行われたのが、入間ゴボウの始まりでした。作付面積も昭和初期から急拡大し、入間ゴボウの取扱量が多かった京阪神地区の消費人口が増えていったことに加え、同時期に地域の主要産業であった養蚕業が不況となり、ゴボウが桑園の転換作となったことも作付面積が増加した背景にありました。

入間ゴボウは肉質がしまり、しかも柔軟で舌ざわりが良く、食べて繊維が舌に残らないと言われています。

入間ゴボウの産地の中心は入間郡の東南部で、川越市、所沢市、狭山市などが中心でした。品種は主に滝野川系で、春秋二期に播種されていました。ゴボウの長所として貯蔵性が高かったことから、年間を通じて出荷が途絶えることはなかったそうです。

入間ゴボウは掘り取りが大変であることなどから、しだいに川越地方でも生産量が減っていきました。今でも秋から冬にかけ、農産物直売所などで見かけることができます。



明治末期、入間地方一帯ではしばしば軍隊の移動演習が行われ、その機動力だった軍馬の飼料として長ニンジンが最も好まれました。そこで農業者が競って長ニンジンを栽培したところ、耕土が深く土壌環境に恵まれていたので品質の良い長ニンジンが生産されていきました。

大正時代になって、ニンジンの栄養価値が認識され、需要が増大したことが入間ニンジンの生産に拍車をかけ産地形成がされ、戦時統制時代には指定産地として生産が続けられました。また、当初の東洋系の品種から昭和に入ると西洋系の国分系に移っていきました。

他産地に比べ、皮色、形状、肉質等が優れていたとされる入間ニンジンですが、昭和30年代の後半になると、長ニンジンの今後の需要と労力の大変さを考慮して、短根種のニンジンが試作され、昭和40年頃より短根種の人気が出てきたことに伴い、長ニンジンの生産量は減っていきました。

長ニンジンはシャキッとしていて煮崩れしないため、キンピラ等に向きますが、ニンジンの香りがやや強いです。一方短根のニンジンは煮崩れし易いですが、甘みがあり、ニンジン臭さは少ないという特徴があります。

現在、川越市では、28haのニンジンの作付面積(2015 農林業センサス)があり、その大部分は短根種となっていますが、一部農業者は伝統的な長ニンジンを栽培しています。



農産物カレンダー	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
カブ												
キュウリ(施設)												
キュウリ												
クワイ												
水菜												
春菊												
里芋												
トマト(施設)												
トマト												
ニンジン												
小松菜												
ほうれん草												
ちぢみほうれん草												
菊芋												
白菜												
山東菜												
ブロッコリー												
カリフラワー												
キャベツ												
レタス												
のらぼう菜												
からし菜												
アイスプラント												
たけのこ												
ふきのとう												
ふき												
淡竹(はちく)												
ナバナ												
シソ												
スナップエンドウ												
枝豆												
玉ねぎ												
ジャガイモ												
そら豆												
モロコインゲン												
アーティーチョーク												
ラッキョウ												
ニンニク												
トウモロコシ												
オクラ												
バジル												
カボチャ												
マクワウリ												
ナス												
ピーマン												
獅子唐辛子												
万願寺唐辛子												
ミョウガ												
モロヘイヤ												
パプリカ												
ズッキーニ												
生姜												
サツマイモ												
黒豆												
大豆												
ゴボウ												
落花生												
マコモダケ												
ブドウ												
レモン												
みかん												
イチゴ												
スイカ												
メロン												
ブルーベリー												
イチジク												
柿												
栗												

春野菜



キャベツは夏に種をまき11月から3月に収穫する冬キャベツと秋に種をまき4月から6月に収穫する春キャベツがあります。川越ではかつて県内有数のキャベツ(春キャベツ)の産地で、水田の裏作として、昭和25年(1950)頃から菜種や麦に変わって普及し、市内では仙波町周辺などでもっとも盛んに栽培されていました。昭和45年(1970)発行の『埼玉の園芸特産』(埼玉県)では、県内第一位の122haの作付面積がありました。当時、春は田んぼ一面がキャベツで緑一色だったそうです。

キャベツはビタミンCが豊富なことで知られ、大きめの葉っぱ2枚分で1日の必要摂取量に達するほどです。キャベツならではの重要な成分として、胃炎回復に効果があるといわれるビタミンUがあります。

水田の裏作として栽培されている春キャベツの量は以前より少なくなりましたが、今でも川越では冬キャベツ、春キャベツが栽培されています。



稲作の裏作として田んぼで栽培されている春キャベツ



のらぼう菜はアブラナ科アブラナ属の品種でなばなの一種です。近年、江戸東京野菜として人気となっています。関東地方では、神奈川県川崎市や東京都の多摩地方、埼玉県比企郡を中心に伝統野菜として栽培されています。電気がなかった時代、のらぼう菜は食用というよりタネから油を搾るために栽培されていたそうです。

アブラナ科特有の苦みやえぐ味が少なく、さっとゆでて食べると、茎がほのかに甘く食べやすい野菜です。葉っぱも茎もまるごと食べられますが、特に味わってほしいのが茎の甘さです。収穫初期の3月に採れるのらぼう菜は特に甘くやわらかいので、新鮮なものであれば葉っぱも茎も手でちぎって生のままサラダで使えます。もともと油をとるために作られていた野菜のせいか、油とも合います。

栄養も豊富で、ビタミンC、カルシウム、食物繊維、ビタミンAなどを摂取することができます。

寒さに強い品種で、9月下旬に種をまき、冬を超えて2月から、4月に伸びてきた花径を折って収穫します。収穫したのらぼう菜は他の葉物野菜よりも呼吸量が多く、日がたつとしおれてしまいます。そのためか、川越では直売所での出荷が多くなっています。2月から4月頃まで店頭に並びます。



埼玉の伝統野菜 のらぼう菜

春野菜



カブは『日本書紀』に登場するなど、日本には古くからある野菜です。江戸時代に書かれた『農業全書』には、カブが重要な作物である理由として、飢餓の際に穀物に混ぜるとよいとしています。大根のように品種も多く、埼玉県では、江戸東京野菜の金町コカブから改良されたゆりかもめ、雪牡丹といった品種があります。埼玉県は全国第2位の作付面積があり、川越では下赤坂地区がカブの代表的な産地となっています。

葉の部分は緑葉食野菜で、βカロテンが豊富です。根の部分はカリウム、ビタミンC、食物繊維の他、消化を助ける働きをするジアスターゼが含まれます。

春の七草「スズナ」として知られていますが、露地栽培だけではなくハウスでの栽培も行われているため、春、秋、冬に収穫できます。特に冬のカブは甘みが増します。新鮮なカブは葉も食べれるほか、浅漬けやサラダにしても美味しいです。川越では肌が白く小ぶりの白カブが目立ちますが、中には赤カブや天王寺カブを栽培する農業者もいます。



川越での栽培面積は3ha。玉ねぎに含まれる硫化アリルがビタミンB1の吸収をよくするので疲労回復にもぴったりです。辛みの程度は品種によって違い、辛い玉ねぎの方が貯蔵しやすいですが、生食をするなら辛みの少ない甘い玉ねぎがおすすめです。4月頃から5月頃の新玉ねぎは水分が多く甘みが強いため、生食はもちろん、加熱すると糖質と結びつき旨味成分が増します。水分が多いので保存には注意が必要です。市内直売所では4月頃から5月頃に店頭に並びます。



タケノコは地下茎から出る若い茎です。鮮度が重要で掘ってから時間が経つと苦味が増してしまいます。名細地区などで採れる地場産のたけのこは皆様の手に届くまでの時間が短いのでおすすめです。一般的な孟宗竹のタケノコは直売所で3月頃から5月頃、孟宗竹よりやわらかくてアクが少ない淡竹は直売所で5月頃店頭に並びます。

【春に直売所などに出荷される主な食材】

3月	4月	5月
・春菊・ニンジン・トマト(ハウス) ・キュウリ(ハウス)・春キャベツ ・レタス・ナバナ・のらぼう菜 ・からし菜・タケノコ・フキノトウ ・里芋・カブ・ほうれん草 ・小松菜・イチゴ	・ニンジン・カブ・トマト(ハウス) ・キュウリ(ハウス)・キャベツ ・レタス・ナバナ・のらぼう菜 ・からし菜・タケノコ・フキ ・フキノトウ・ほうれん草 ・小松菜・玉ねぎ・ブロッコリー ・カリフラワー・シソ・イチゴ	・カブ・ニンジン ・トマト(ハウス)・キャベツ ・タケノコ・フキ・フキノトウ ・からし菜・玉ねぎ ・スナップエンドウ・キュウリ ・ナス・ブロッコリー・カリフラワー

夏野菜



枝豆は未熟な大豆の種子をゆでて食用にする場合の呼び名です。大豆が日本に渡来したのは縄文時代、あるいは弥生時代初期とみられています。枝豆としては、平安時代には利用されていたとする説があります。江戸時代には枝豆売りの姿も見られ、当時は豆が枝付きのまま売られていたことから枝豆という名前になったといわれています。

「畑の肉」と呼ばれる大豆と同様、良質なたんぱく質を含み、ビタミンB1や葉酸、カリウム、カルシウム、鉄、食物繊維などが豊富です。また、大豆には含まれないビタミンCも含んでいます。

枝豆の味は収穫後急速に落ちるので、収穫直後の新鮮な枝豆が求められます。川越は、埼玉県有数の枝豆の産地で、「天ヶ峰」「味風香」「夏風香」「恋姫」「湯あがり娘」「栄錦」「とびきり」「サッポロミドリ」などの品種があります。収穫時期は5月下旬から9月までに至り、販売先と調整の上、収穫時期を見込んで播種をする農業者もいます。



夏には市内で多く見られる枝豆

特に6月から7月にかけてはスーパーの地場産コーナーや農産物直売所だけでなく、農家の庭先販売所でも提供されています。



明治時代にアメリカ合衆国から甘みのある品種が北海道へ導入され大ヒット！人も子ども大好きなトウモロコシにはエネルギーの源となる炭水化物や脂質、ビタミンB1や葉酸、マグネシウムやリンが含まれています。収穫した瞬間からどんどん食味が落ちていくので朝採りの地場産のものがおすすめです。保存する際も加熱した後に冷蔵庫に入れたほうが生のままよりおいしく保存できます。

川越産のトウモロコシには「ピュアホワイト」「あまいんです」「味来」「おおも」「ゆめのコーン」「甘々娘」「ドルチェドリーム」「ゴールドラッシュ」などがあります。品種での早生種・晩生種、農業者の播くタイミングにもよりますが直売所では5月末頃から9月頃まで店頭に並びます。

6月中旬には川越産ヤングコーン（生食用品種の若採りしたもの）が入荷する直売所も。ヤングコーンは旬が短く、加工品とは違った地場産ならではの味わいです。

市内ではトウモロコシの収穫体験を実施しているところもありますので、ぜひ新鮮なトウモロコシをご賞味ください。



夏野菜



川越では、古くから栽培され、享和元年（1801）に書かれた『三芳野名勝図会』に、素麺やマクワウリなどとともに、「今福紫瓜」が川越産物とされていました。皮に含まれる色素成分のナスニン。これは強い抗酸化作用があるアントシアニン系の色素で、コレステロールの酸化を防ぎ、細胞の老化などを抑える作用があります。



ナスは古くから多くの在来品種があり、近年まで全国各地で栽培されていた丸ナス、関西を中心に西日本に多い長ナス、関東地方では、長ナスに比べてやや小型で卵型の品種が好まれたようです。少し前の埼玉県では、やや小型の中長形の「早生真黒ナス」やアントシアニンの形成されない巾着型の青ナス「埼玉青大丸ナス」などの品種が定着していたようです。

一般的な千両ナスのほか、長ナス、米ナス、賀茂ナス、白ナスなど様々な品種が作られています。長ナスは煮物、揚げ浸し、米ナスは漬物より加熱調理に向いています。賀茂ナスは田楽、漬物にも向いています。白ナスは素揚げや、皮に色がついていないためホワイトシチューなどでも色を気にせず食べることが出来ます。

川越では4haの作付面積で、収穫時期は6月中旬から秋ナスが終わる10月頃まで。家庭菜園などにも人気の作物です。川越産のナスはスーパーの地場産コーナーや直売所、庭先販売所などで提供されています。



●新じゃが

川越市内のジャガイモ作付面積は6haで、川越の新じゃがの時期は6月です。皮が薄く皮つきのまま食べることができます。ジャガイモのビタミンCはデンプンにくるまれているので壊れにくくおすすめ。品種は「メークイン」「インカのめざめ」「キタアカリ」など。

●カボチャ

「冬至に食べると風邪をひかない」と言われるカボチャですが収穫時期は夏で、熟すと栄養価が高まります。川越市内直売所では7月から11月頃まで店頭に並びます。「坊ちゃん」「鶴首」「バターナッツ」「ソーメンカボチャ」「コリンキー」「雪化粧」など品種も豊富で目にも楽しいです。

【夏に直売所などに出荷される主な食材】

6月	7月	8月
・カブ・キャベツ・枝豆 ・玉ねぎ・ジャガイモ・ニンジン ・そら豆・モロコシインゲン ・アーティーチョーク ・ラッキョウ・ニンニク ・トマト・キュウリ・ナス	・カブ・ニンジン・ジャガイモ ・枝豆・ニンニク・トマト ・トウモロコシ・オクラ・パジル ・カボチャ・マクワウリ ・キュウリ・ナス・葉しょうが ・スイカ・ブルーベリー	・カブ・枝豆・ニンニク・トマト ・トウモロコシ・オクラ・パジル ・カボチャ・マクワウリ・玉ねぎ ・ジャガイモ・キュウリ・ナス・ピーマン ・シントウガラシ・万願寺とうがらし ・ミョウガ・モロヘイヤ・パプリカ ・ズッキーニ・スイカ・メロン

秋野菜



川越の里芋は、ねっとりとして肉質がやわらかい土垂と、ねっとり感や甘みのある蓮葉の2種類が主に栽培されています。どちらも色が白いのも特徴です。市内では福原地域を中心に栽培され、夏になると大きな緑の葉が一面に目立ちます。秋から冬にかけてその多くが市場出荷を通じて都内などに向け流通していますが、一部は直売所などにも置かれているので、川越でも仕入れることは可能です。

川越市だけではなく、所沢市や狭山市など埼玉県南西部地域は里芋の産地として全国的に評価が高く、川越市の作付面積は約 75 ha で、埼玉県内第 3 位、全国でも第 7 位となっています。

品質の良さに加え、毎年種イモから栽培され続けているなど、里芋はまさに川越の伝統野菜としての地位が確立されている野菜です。



色の白さが特徴 評価の高い川越の里芋



親芋の周りに子芋孫芋ができる



落花生は南アメリカのアンデス山脈が原産とされるマメ科植物です。日本では江戸時代に中国を経て渡来したことから、南京豆と呼ばれました。英語名のピーナッツでおなじみの落花生。沖縄ではジーマミー（地豆）と呼ばれ、豆腐の原料にも使われています。たんぱく質、脂質、炭水化物が豊富で、脂質には悪玉コレステロールの生成を抑制するオレイン酸がたっぷり入っているほか、アルコールの代謝を助けるナイヤシンも含みます。

夏に黄色の花を咲かせ、受粉後に子房柄というひものようなものが伸び、土の中でさやを付けます。花が落ちたところのできるの、落花生といわれているそうです。

産地としては千葉県が有名ですが、『埼玉の園芸特産』（昭和 45 年、埼玉県）によると、川越はかつて県内 3 位の 223 ha の作付面積がありました。川越では現在も栽培され、10月頃に収穫されます。市内直売所にも並ぶ川越の落花生。採れたての新鮮な落花生であれば、殻付きの塩茹でがおすすめです。生落花生が手に入ったときにしか味わうことができないホクホクした食感と濃厚な味を楽しめます。



秋野菜



川越の代表的な農産物。9月下旬から11月上旬にかけて、庭先販売や直売所などで提供されています。伝統野菜「紅赤」や「紅あずま」、「すずぼっくり」などホクホクした芋と「紅はるか」、「シルクスweet」のようにしっとりとした食感の芋があります。

【川越で販売されている主な品種】

紅赤、紅あずま、すずぼっくり、ひめあやか、紅はるか、パープルスweetロード、シルクスweet



川越の大豆の作付面積は 18 ha。市内の大豆は「里のほほえみ」「青山在来」「白光」で、多くの大豆は醤油・味噌・豆腐などに加工されて皆さまのお手元に届いています。一部、10月頃に直売所でも大豆で販売されます。



川越のニンジンの作付面積は 28 ha。カロテンが豊富で免疫力を高めてくれる野菜です。短種の西洋ニンジンが一般的で春夏にんじんは4月から7月、冬にんじんは11月からです。また正月に向けて甘くて長い「万福寺人参」も直売所に並びます。



里芋の一種ですが、親芋の周りに子芋が出来るのではなく、親芋と子芋が一塊になっているのが特徴です。漢字では「八つ頭」と書きます。末広りの八や子孫繁栄を連想させるので、正月のおせち料理に使用されます。9月から12月まで直売所に並びます。



一般的なゴボウのほか、長ゴボウの柳川理想ゴボウなども直売所等に10月から12月頃まで並びます。不溶性食物繊維が豊富で腸内環境を整えます。

【秋に直売所などに出荷される主な食材】

9月	10月	11月
・カブ・枝豆・玉ねぎ ・パジル・カボチャ ・マクワウリ・キュウリ・ナス ・ピーマン・パプリカ ・生姜 ・サツマイモ ・黒豆・大豆 ・ブルーベリー・イチジク・栗	・カブ・玉ねぎ・生姜 ・サツマイモ・里芋 ・ゴボウ・落花生 ・キュウリ・ナス・ピーマン ・ほうれん草・白菜 ・水菜 ・黒豆・大豆 ・柿・栗	・カブ・玉ねぎ・キャベツ ・里芋・ごぼう・ニンジン ・キュウリ・ほうれん草 ・水菜・小松菜・白菜 ・マコモダケ ・大豆 ・ブロッコリー・カリフラワー ・柿

冬野菜



ほうれん草は、ペルシャ（イラン）など西アジアで栽培が始まったものとされています。やがて東西に伝えられ、日本には16世紀頃中国から渡来したと思われます。

江戸時代の記録からは、当初はそれほど重要な作物とされていないようです。時代が下り、大正末期から昭和に入ると、日本人の好みに合う品種が開発されたり、ほうれん草の栄養価の高さが認識されたことから消費量が増えていきました。

ほうれん草には西洋種と東洋種があり、東洋種は葉が薄く切れ込みが深く、根の上の部分で濃い紅色の特徴があり、西洋種は葉が丸くて厚みがあるのが特徴です。今一般的に出回っている品種はこの2つを掛け合わせたものです。

ほうれん草は、各種ビタミンやミネラルを大量に含み、鉄の含有量は野菜でもトップクラスです。川越産のほうれん草は、福原地区などで栽培され、埼玉県内第1位、全国でも第7位の2,750t（2019、農林水産省ホームページ）の収穫量があり、現在の川越を代表する全国区の野菜です。

ほうれん草は、近年では栽培技術の向上により、年間を通して収穫されていますが、本来は冬野菜で、収穫量が多くなるのは11月から2月頃です。冬のほうれん草は葉が肉厚で、緑が濃くなります。市内直売所では、12月から1月頃には冷気に当てて糖度の増した「寒締めほうれんそう」を見かけることもあります。



ブロッコリーは昭和35年（1960）に栄養素の高さから各地で栽培試験や品種改良を行われて生産量が増加し、一般家庭の食卓に西洋野菜として親しまれるようになりました。旬は冬の野菜で直売所では11月から4月頃に店頭に並びます。

ブロッコリーはカロテンとビタミンCが豊富で、スルフォラファンなどの成分も含まれており、抗酸化作用があると言われています。特に寒くなる真冬のブロッコリーは花蕾の表面が紫になり、その紫色はアントシアニン色素を含んでいるので、他の時期のものより甘くなります。

川越の作付面積は13.46ha（2015年センサス）で芳野地区などで栽培が盛んです。ブロッコリーは収穫から時間が経つと花蕾が開こうと栄養素を消費してしまいます。栄養素を丸ごとおいしくいただくなら、地場産のブロッコリーがおすすめです。

茎が長くアスパラガスのような食味の「茎ブロッコリー」という品種もあり、小分けにする手間が省けると人気です。



冬野菜



一年中栽培されている野菜ですが、霜に当たると味がよくなるので冬が最もおいしく食べられます。サラダにも鍋物にも使えて便利と人気です。

日本独特の葉物野菜で『本朝食鑑』（1697）では京都で灌漑設備を用いて栽培されていたことから「水入菜」と称されていました。産地として京都が有名なので「京菜」とも呼ばれています。

食物繊維だけでなく、ビタミンB、C、Eにカリウム、カルシウム、ポリフェノールまで含まれています。アクも少なく葉茎が柔らかいので、生食でとると水溶性のビタミン群を余すことなく摂取できます。直売所の店頭に並び始めるのは10月頃です。



昭和30年（1955）頃に食の洋風化に伴ってカリフラワーは広く知られ、栽培技術の向上もあって一般家庭でも手に入る金額での生産が可能になりました。川越では昭和40年（1965）頃から導入されはじめ、当時は市街地に隣接した畑地帯で栽培されていました。カリフラワーの鮮度は花蕾の色に出してしまうため、新鮮な地場産がおすすめです。ビタミンB1、B2、Cが豊富で、生でも食べられますし、過熱してもビタミンCが少なくなりにくい野菜です。

最近はカラーカリフラワーが出てきており、オレンジ色の「オレンジブーケ」などはカリフラワーの栄養素に加え、βカロテンも含まれています。「パープルカリフラワー」は茹でるとさらに鮮やかになります。また、スティックタイプの「カリフローレ」は小分けにする手間が省けて人気です。



江戸時代の将軍、徳川吉宗が江戸の小松川村で食べたこの菜を気に入り「こまつな」と名付けたという小松菜。アクがほとんどないので下茹で等の手間いらずです。

鉄分やカルシウムは、ほうれん草より多く含まれています。時間が経ってしまうと葉が萎れてしまいます。そのため、消費者までの流通の距離が短い都市近郊で多く栽培され、埼玉県は小松菜の収穫量全国上位3県の常連です。

福原地域には美味菜部会という生産者の集まりがあり、おいしい小松菜を栽培する研究の取り組みをされています。小松菜は川越の土質に合い、シーズンを問わず栽培されていますが、旬は冬。霜に当たると葉茎が一層甘くなります。この時期の栄養がぎゅっと詰まった小松菜はお正月の雑煮に入っている地域もあるそうです。

【冬に直売所などに出荷される主な食材】

12月	1月	2月
・クワイ・春菊・小松菜 ・ほうれん草・ちぢみほうれん草 ・カブ・キャベツ・水菜 ・大豆・ゴボウ・里芋・ムカゴ ・ブロッコリー・カリフラワー ・白菜・山東菜・レモン・イチゴ	・クワイ・春菊・小松菜 ・ほうれん草・ちぢみほうれん草 ・カブ・キャベツ・水菜 ・里芋 ・ブロッコリー・カリフラワー ・白菜・レモン・ミカン・イチゴ	・春菊・小松菜 ・ほうれん草 ・カブ・キャベツ ・里芋 ・ブロッコリー・カリフラワー ・ミカン・イチゴ

ハウス栽培の野菜

市内には、屋外の畑で自然の状態^{あじ}で栽培する「露地栽培」と本来の野菜の旬の時期をずらして収穫することができるようにビニールハウスやガラスハウスなどの施設で栽培する「施設栽培」の野菜があります。施設栽培の野菜は旬の時期を過ぎても味わえ、食味も露地栽培とは少し異なります。ここでは、市内で施設栽培が行われているキュウリとトマトについて紹介します。

キュウリ 露地栽培では夏が最盛期なので夏のイメージがある野菜ですが、川越では施設栽培されているキュウリが少なくありません。露地栽培では6月・7月頃に収穫されますが、施設栽培では、2月から6月頃と9月から12月頃など年間2シーズン収穫できます。施設栽培ではキュウリを生育するため、日中は28℃以上にならないように、夜間は15℃を下回らないように管理されています。昼夜の温度差があるとまっすぐに育つそうで、温度管理ができる施設栽培のキュウリはまっすぐのものができやすいそうです。また、施設栽培のキュウリは露地栽培のキュウリに比べて外皮が薄く、食べやすくなるのが特徴です。市内では、庭先販売や直売所などで販売されています。

トマト 昭和になってから消費が拡大し、現在では人気の高いトマト。食卓の彩として欠かせない赤色はリコピンの証。リコピンの抗酸化作用とクエン酸の血糖値上昇を予防する効果などで皆様の健康を強力にサポートします。

旬は夏の野菜で、露地栽培では6月から8月頃に収穫されます。施設栽培では10月下旬に植えて1月から6月いっぱいがトマトの収穫期です。トマトの栽培は、日中の温度を25℃程度、夜は10℃程度にするなど、温度管理が重要です。また、水分コントロールができるため、トマトの甘みと旨味がぎゅっと凝縮されるのも施設栽培の特徴です。

施設では大玉ピンク系の甘くておいしい「桃太郎」や皮が薄くて糖度が高く酸味が控えめな中玉の「フルティカ」などが栽培されています。

施設栽培の川越産トマトは、大玉、中玉それぞれのサイズで庭先販売や直売所などで販売されています。



川越のブドウ・イチゴ

巨峰 主に8月中旬から9月中旬にかけて、霞ヶ関地区や大東地区などで見かける巨峰の絵が描かれたのぼり旗と巨峰の直売の風景は、晩夏から初秋にかけての風物詩になっています。川越は知る人ぞ知る巨峰づくりのパイオニアです。

巨峰は、伊豆に住む農学者の大井上康が栄養周期という理論をもとに、試行錯誤の上昭和20年(1945)に作った品種です。その大井上氏を師とする堅木一進氏(的場)は、それまで地域の農業で中心であった養蚕や水田の転作作物として、巨峰づくりを進めていきました。

昭和39年(1964)には川越市葡萄生産組合が結成され、栽培技術の向上に向け、市内の農業者が協力して努力を重ねていきました。今でも21名の組合員を中心に栽培されています。

川越の巨峰は、地元では大人気で、ほぼ直売で売り切れ、市場に出回らない「幻の巨峰」とも言われています。栽培する農業者によってそれぞれ微妙に味が異なります。

最近では巨峰の他、人気のシャインマスカットなど多品種のブドウを栽培している農業者もいます。

イチゴ 市内では、施設での栽培を中心に生産され、庭先販売のほか、直売所にも出荷されています。施設栽培では、12月下旬から並びはじめ4月頃まで収穫されます。直売のいちごは新鮮なうちに消費者にお渡しできるため、完熟で一番おいしい状態で摘み取ります。

市内には摘み取りの観光農園も4軒あり、採りたてのいちごをお楽しみいただけます。

市内で販売されているいちごは「章姫」「紅ほっぺ」「やよいひめ」「あまりん」「かおりん」「とちおとめ」など。ビタミンCが豊富で、毎日食べると風邪予防にもなります。



川越の米

川越は荒川、入間川に囲まれ、川が運んできた肥沃な土砂が堆積しており、水も豊富に使えるという米の栽培に適した立地で、弥生時代から現在に至るまで稲作が行われています。

今の川越では郊外を中心に米が栽培され、南部の畑作地帯を除き、北部、東部、西部に水田が広がり、その経営耕地面積 1519.68ha（2015 農業センサス）は、都心 30 キロ圏内では最大の広さになっています。

川越で栽培されているお米は「コシヒカリ」「彩のきずな」が二大品種となっています。特に埼玉県ブランド米で 2014 年に品種登録された「彩のきずな」は、病虫害や暑さに強く、様々な食材に合わせやすいさわやかな甘みが特徴で、県西地域の「彩のきずな」は、日本穀物検定協会が発表した 2020 年産の食味ランキングで最高位の「特 A」を取得しているなど評価の高い品種です。

また、市内では、化学肥料を減らすため、田んぼでレンゲやハーブを育て、それらを緑肥にして水稻を栽培するなど、工夫をした取り組みも行われています。

水田は米を生産するという重要な役割のほかに、保水機能による洪水の防止、水や生物を育むことなどさまざまな役割があります。そして、水田が広がる田園景観は川越の魅力にもなっています。

川越産のお米は、直接販売している農業者がいるほか、直売所でも販売されています。川越のお米を多くの方に味わっていただくことが、歴史ある川越の水田を将来に残していくことにつながります。



菅沼周辺の田園風景

川越の酒米「さけ武蔵」

2013 年に和食（日本食）が無形文化遺産に登録されたことなどの後押しもあり、近年、海外でも人気が高く、輸出額も伸びている日本酒。その日本酒をつくる原料米は、酒造好適米^{しゅぞうこうてき}と呼ばれ、お米の中心のデンプン質が疎^{まばら}な白い部分（心白^{しんぱく}）が大きい、たんぱく質や脂質などが少なくデンプンの純度が高いという特徴があります。

酒造好適米は、酒造メーカーから人気の高い「山田錦」と「五百万石」の 2 つの銘柄で日本全国の酒米の生産量の約 6 割を占めています。

埼玉県は、日本酒の出荷量全国第 5 位で、全国でも上位に位置する日本酒の製造が盛んな地域です。その埼玉県では県独自の酒米品種を求め以前から研究が行われ、従来の品種（若水）を改良し平成 16 年（2004）に酒造好適米「さけ武蔵」を開発しました。「味にふくらみがありきれいな酒質になる」と好評な酒米です。

この「さけ武蔵」を平成 18 年（2006）年に市内の農業者が栽培を始め、さらに「さけ武蔵」を使った酒造りを市内の小江戸鏡山酒造株式会社が担っています。酒米を栽培する農業者と酒造会社である小江戸鏡山酒造株式会社、連携する事業者とのこの取り組みは平成 20 年に農林水産省の「農商工等連携事業計画」の認定も得ました。

その後「さけ武蔵」の生産者が増え、平成 29 年 7 月には「J A いるま野さけ武蔵生産組合」が設立され、「さけ武蔵」の栽培体制が強化されました。同組合での「さけ武蔵」の作付面積は令和 2 年現在 7.2ha となりました。

「さけ武蔵」で造られた小江戸鏡山酒造株式会社の日本酒は、令和元年の全国新酒鑑評会で金賞を受賞しています。

また同組合は地域農業の振興や活性化に優れた功績を上げたことから令和 2 年度埼玉農業大賞地域貢献部門で優秀賞を受賞しています。



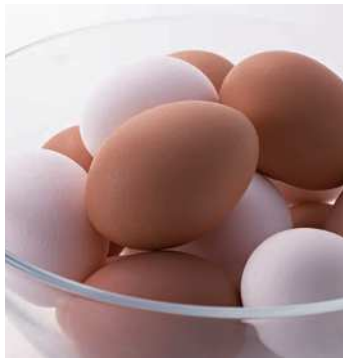
川越の畜産

農家と畜産には深い関係があります。江戸時代、農家は自宅で馬や牛を飼い、労働力としたほか、豚や鶏を飼育して田畑の堆肥をつくるのにも役立てていました。また、当時、卵は病人の療養食として高く売れました。

昭和 35 年（1960）の農林業センサスによると、市内全農家 6,310 戸の 76.4%に当たる 4,826 戸の農家が家畜飼養農家で、その家畜飼養農家の 51.1 % が牛を中心とした大家畜の飼養農家になっていました。このように、かつて川越の農家の多くが家畜を飼っていました。東部の水田地帯では乳用牛・役肉用牛（労働力としても食肉用としても活用される）、中央部から北部にかけて採卵用の鶏と養豚、南西部の畑地帯は養豚・乳用牛・採卵用の鶏を生産していましたが、住宅開発の広がりや営農形態の変化から、家畜を飼う農家は年々減少していきました。

令和 3 年（2021）現在、川越で畜産経営を営んでいる農家は養豚 6 軒、採卵用養鶏 2 軒、酪農 1 軒、牛繁殖農業者（繁殖させて子牛を販売する）2 軒となり、以前に比べ大きく減少しています。

こうしたなか、独自の飼育方法で育てた豚をブランド化し、ハム、ソーセージなどの加工までする一括生産方式で 6 次産業化に取り組んでいる養豚農家や餌や育成環境にこだわり、卵を市内直売所などへ出荷する養鶏農家など、消費者に近づき、商品を提供する農家もいます。



川越産農産物ブランド化連絡会の取組

川越産農産物の付加価値や知名度の向上を目的として、平成 28 年に設立した川越産農産物ブランド化連絡会では、農業者と飲食店などのマッチングや直売イベント、Facebook での川越産農産物の PR など行っています。



農産物直売所

●伊佐沼農産物直売所

鴨田 922-1 電話 049-226-3780



昭和 61 年（1986）から毎月第 4 日曜日に伊佐沼の農業ふれあいセンターや大正浪漫夢通り、各種イベント等で朝市を行っていた川越市伊佐沼青空市組合を母体とした組織が平成 18（2006）に常設で始めた直売所です。春は桜、夏は蓮の花を楽しめる伊佐沼のほりにあります。

地元川越の旬の農産物やその加工品などが店内に並びます。旬の野菜は手書きのポップが目印になっています。お米はブレンドせずに、生産者ごとに販売する単一指名買いがこの直売所の特徴です。玄米をその場で精米して販売するので、精米したてのおいしいお米が味わえます。

店内で販売している惣菜は直売所内で原材料をカットするところから全て手作りされているこだわりの逸品で大人気。昼過ぎに売り切れてしまうこともあります。

令和 3 年（2021）3 月に実施したリニューアル工事により、売り場を拡張するなど装いを新たにしています。

●あぐれっしゅ川越

城下町 45-3 電話 049-227-0831



平成 22 年（2010）にオープンした、いるま野農業協同組合（JA いるま野）の「JA ファーマーズマーケット」（農産物直売所）です。

地元の農業者が生産した農産物の販売と惣菜・

川越の土産物なども販売しています。川越市内だけでなく JA いるま野管内の地域から新鮮な農産物が集まることと、店舗が大型であることで、品ぞろえが豊富です。

あぐれっしゅ川越は、国道 254 号沿いの立地と 130 台分の専用駐車スペースがあり、車での来場に便利です。また、蔵造りの町並みまで歩いて行ける立地など川越の中心市街地とのアクセスもよく、観光客にも人気の直売所です。

季節によっては珍しい野菜も並びます。ホームページでは定期的に旬の野菜について紹介しているので是非参考にしてください。店舗には 4 名の「食育ソムリエ」が在籍しており、旬の食材や食べ方を教えてくれます。

●福聚

上松原 1699 電話 049-238-8800



埼玉県内を代表する畑作地帯が広がり、野菜の栽培が盛んな福原地域にある直売所です。トウモロコシの直売から始まり、平成 19 年（2007）に常設店舗としてオープンしています。出荷する地元農業者自らが経営し、自分たちで作った野菜を自分たちで販売するスタイルの直売所です。

畑作エリアに位置する直売所なので、とにかく新鮮な野菜を提供できることが特徴。特に鮮度が重要な葉物野菜や枝豆、トウモロコシなどが人気です。店内には手作りの値段のポップが並び、店員の方がおすすめ品の紹介や食べ方などを声をかけてくれます。人気の収穫体験はトウモロコシ、サツマイモのほか、年によっては枝豆や落花生なども行っているそうです（要事前確認）。

基本的には土曜日・日曜日の週 2 日の営業ですが、6 月から 7 月の夏季は平日も営業していることもあります。



発行：蔵 in ガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会

〒350-8601 埼玉県川越市元町 1 丁目 3 番地 1

TEL 049-224-5939 (直通) FAX 049-224-8712

<https://kawagoe-gt.com>

(事務局：川越市産業観光部農政課)

協力：女子栄養大学客員教授 松尾鉄城

川越いも友の会事務局長 山田英次

