

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

## 「農のある生活」のススメ

# 野菜を育てよう！@市民農園

鴨田ふれあい農園（市民農園）は、市内/市外在住者、市内法人が利用できます。広さは12㎡・30㎡・50㎡から選べます。

水道あり

農機具貸出

初心者講座



利用案内

駐車場あり

休憩スペースあり

農業ふれあいセンター内のカフェ・トイレ・シャワー等、利用可



## 喜びいっぱい！

30代女性



畑に来るのは週に1回程度です。「マルチ」を張った効果でちゃんと育ちました！※



自分で育てたナス♪

「ロマネスコ」めずらしい野菜を育ててみたい

枝豆栽培用の豆を3粒ずつ撒く



たくさん実ったミニトマト  
間引いた大根は味噌汁の具に

※「マルチ」とは、畑の「うね」を覆う農業用資材のこと

50代男性



転勤するたびに、単身赴任ですがベランダのプランターで野菜の栽培をしていました。川越に来て市民農園があると知り、「畑ならもっといろいろな野菜ができるだろうな」と思い、借りてみました。

できた野菜を職場に持っていくと、受け取る皆さんは「変な形」「大きすぎる」と思っているも「美味しかった」と言ってくれ、それは想像以上に嬉しいことでした。ベランダでは難しかったスイカやメロンなどに挑戦し、成功した時の満足感は非常に高いです。



職場で配ったズッキーニ

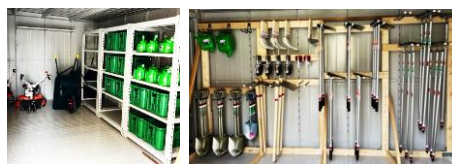
## 農機具を無料貸し出し

農作業に必要な道具がそろっています。公共交通機関や自転車でも気軽に通えます。



50代女性

クワは軽くて使いやすいと、とても助かります！



次に利用する人が気持ちよく使えるよう、配慮願います

耕運機は有料ですがスタッフが操作します



## “5月の菜園管理”講座

日 時：令和5年5月6日(土)  
13時～15時

場 所：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

持参物：筆記用具

参加費：無料(当日先着20名)

内 容：  
・ミニ野菜の栽培管理  
・カボチャ/ズッキーニの栽培管理  
・その他



# 川越のお茶を味わおう！生産者＆販売所マップ



季節が  
やってくる  
新茶の

わくわく  
川越農業

現在、市内では4軒の農園が、狭山茶の産地の特徴である「自園・自製・自販(※)」の形態で営んでいます。単一農園の茶葉のみで仕上げる「シングルオリジン」の日本茶は、農園ごとに独自の味わいを楽しめます。  
※自家の茶園で栽培、自家の工場で製造、自家の店舗で販売

**岡田園** (岡田庄三さん)  
上松原308 (日曜・第1月曜定休)  
☎ 049-243-5010  
できる限り農薬を使わずに栽培しています。和菓子店「道灌(どうかん)」、芋菓子店「隆清堂(りゅうせいどう)」にも出荷しています。



**小野文製茶** (小野哲孝さん)  
川越市下赤坂393  
☎ 049-243-5005  
緑茶の「河越茶」の他、和紅茶「河越紅茶」もおすすです。渋みが少なく、食事やスイーツにもよく合います。  
Instagram →



**田畑園** (田畑政雄さん) 写真は和則さん  
川越市下赤坂309  
☎ 049-243-5027  
「やぶきた」「さやまかおり」「ふくみどり」「むさしかおり」の4品種を栽培しています。農産物直売所「あぐれっしゅ」でも購入できます。



**戸口園** (戸口勇太郎さん)  
川越市下赤坂375-2  
☎ 049-243-5115  
品種のブレンドの仕方でお茶の味は変わってきます。長年の経験と腕により、香り良い美味しいお茶を作っています。



**▶狭山茶のルーツは河越茶**  
古くは南北朝時代(14世紀)の書物に「武蔵河越茶(むさしのかわごえちゃ)」の記録があります。江戸時代、川越藩の新田開発とともに茶の栽培が盛んになりました。江戸時代末期、現在の入間市に住む吉川温恭(よしかわよしずみ)は村野盛政(むらのもりまさ)と共に、京都宇治の茶製法を学び、量産体制を整え、江戸の茶商「山本山」との取引で販路を拡大。以降、埼玉県南西部で「蒸し製煎茶」が広がりました。明治8年、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、この地域のお茶の名称が「狭山茶」に統一されました。

**▶製茶機械の発明家 高林謙三** (1832~1901)  
日高市の農家の生まれ。苦勞して西洋医術を学び、川越で医院を開業。医師としては成功。38歳、川越で茶園を開く。製茶が重労働であり、日本茶業の発展には機械化が急務であることを痛感。47歳ごろより製茶機械の研究・開発に取り組み始める。53歳「生茶葉蒸器械」など3つの機械を発明。翌年(明治18年)に施行された専売特許法により、特許第2・3・4号を取得。その後、医業を廃業し、製茶機械の開発に専念。57歳、開発した機械をつなげて一貫作業できる機械を発明・販売するが、使いこなせなかった購入者から返品が相次ぎ借財を抱える。さらに家の全焼により機械を失い困窮に陥る…。支援者を得て、操作しやすい「高林式茶葉粗揉機」を完成させ全国販売。大好評を得る中、70歳で逝去。



発明した製茶機の原理原則は現代にも活かしています

**イベント案内**  
←川越市グリーンツーリズム拠点施設HP  
<https://kawagoe-gt.jp/>

←蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP  
<https://kawagoe-gt.com/>  
川越市HP(一部イベントは市内在住者のみ対象) →  
<https://t.co/psN0TtrlQS>

「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や、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 (祝日以外の月曜休館)  
電話:049-226-6551 (休館日を除く8:30~21:00)