

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

“思い立ったが吉日”

バーベキュー

手ぶらでBBQ！ @川越市グリーンツーリズム拠点施設「大屋根広場」



～GW中は、たくさんのお客様で賑わいました～

①千葉県から遠足



高校の遠足で千葉県から来ました。自分たちでネットで探して、「蔵のまちな見学」とセットの計画をたてました。めちゃくちゃ楽しいです！

この辺りに来るのは初めてですが、大変、風光明媚なところですね。



クラスメイトと担任の先生41名で利用

担任の先生

収穫体験で採ったばかりの野菜を、焼いて召し上がれます。

アウトドアを始めてみたい方にも参考になる道具をそろえています。



NEALインストラクター
(自然体験活動上級指導者資格)

②きれいなのに安い



所沢市在住ご夫妻

バーベキューが大好きで、いろいろなところに行っています。今日は、ふるさと納税返品品の「いいお肉」を持ってきました(笑) 屋根があって、水道など設備がきれいなのに、利用料が安い！いろいろな種類の調味料がそろっているのも良いですね。



人気のアウトドアスパイス「ほりにし」



調味料は全て無料

③屋根とカーテンで快適



鶴ヶ島市からご家族で利用
息子さん2人は実家に帰省中

先日、伊佐沼の桜を見に来た際バーベキュー場があることを知りました。

今日は風が強くて心配でしたが、屋根とカーテンがあるので快適です。

トイレもきれいですし、シャワーもあるんですね！

子どもが小さいころは、アウトドアグッズをたくさん持っていましたが、マンション暮らしで手狭になり、全て処分しました。ここは何も持ってこなくても「BBQをやりたい！」と思ったらすぐできるのが、ありがたいですね。食材は持ってきました。買い出しも楽しい行事なので、普段の家事から解放されたいので、準備や後片付けをお任せできるのは、とても素敵です(笑)

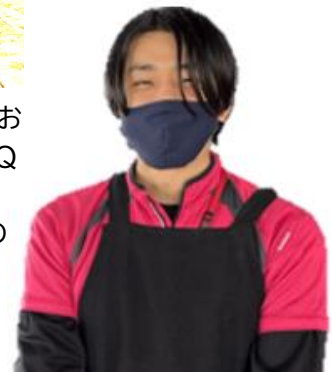


月替わりで多彩な体験イベントやワークショップを実施しています。

目の前の緑地広場で遊ぶお子様を見守りながら、BBQを楽しむことができます。平日昼間の、「ママ会」でのご利用もおすすめです！



炭はあらかじめ熱して準備済み



初夏の青々と広がる田んぼ、冬の富士山の眺めも気持ちがいいですよ！

わくわく 川越農業



新茶 ~前回の続き~
販売開始

今の時期、柔らかい新芽(今年初めて出た芽)を摘んで作られるのが「新茶」(一番茶)です。

新茶には、リラックス効果が高く甘味・旨味の成分の「テアニン」が豊富に含まれています。

小野文製茶(下赤坂)の小野哲孝さん
を取材させていただきました。



小野文製茶店内と小野哲孝さん

▶家業を継ぐ前に静岡修行

曾祖父から続く老舗の4代目の小野さん。家業のお茶生産を継ぐ前に、静岡のお茶問屋で働いていました。朝4時起きで市場に仕入れに行く生活。全国から集まる様々なお茶を見られたのは、いい経験だったそうです。

▶試行錯誤の「河越紅茶」

煎茶を「河越茶」の名で販売し始めたのは20年ほど前。観光として川越が知られてきたのも追い風となり、関心がある人が増えました。和紅茶の「河越紅茶」は6年ほど前に市役所農政課の勧めで作りました。既に紅茶を作っていた農家にヒアリングをしたり、時にはYouTube動画を参考にするなど、試行錯誤の末に渋みがなく飲みやすい紅茶ができました。年々売り上げも上がっています。

▶茶摘み時期は5-7月だけ

春の風物詩として毎年ニュースになる「春整枝(はるせいし)」。3月末~4月上旬の新芽が出る前に、茶畑をきれいに刈りなすことで、新茶に古い葉や枝が入らないようにします。5月、一番茶を摘み、さらに出てくる芽を6月末~7月、二番茶として摘みます。二番茶は主に紅茶に加工しています。

高温多湿のこの時期は、紅茶の発酵に適しています。収穫は7月で終了、三番茶は摘みませんが、畑の管理は続きます。肥料の種類やタイミング、整枝の時期や長さなどによって育ち方や品質が大きく変わってきます。「1年に2回しかとれないものを、1年かけて管理し、良いお茶ができた時の喜びがお茶生産の魅力」と小野さん。

▶楽しみ方いろいろ

煎茶は、急須を使い、70℃以下のお湯でじっくりと甘みを引き出して飲むのがおすすめです。また、新芽の出た枝を花瓶に挿して観賞用したり、新しい葉を生のまま天ぷらにして食べたりするのは、この時期ならではの楽しみ方です。

▶イベント「お茶摘み体験と

美味しいお茶の入れ方講座」

日時:5/27(土) ①10時~②13時30分~

場所:小野文製茶

申込:080-7069-8695

(グリーンツーリズム専用番号)

▶無印良品アトレ川越店

小野文製茶より寄贈されたリアカーやカゴ、茶箱などがディスプレイに利用されています。



体験 ■5/27(土)田植え

案内 ■5/28(日)梅酒/いちごデザート/他

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:川越市大字伊佐佐 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)

川越のお茶を味わおう！生産者&販売所マップ



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。

岡田園 上松原308 ☎049-243-5010
(日曜・第1月曜定休)

小野文製茶
下赤坂393
☎049-243-5005



田畑園 下赤坂309 ☎049-243-5027

戸口園 下赤坂375-2 ☎049-243-5115

狭山茶

のぼり旗が目印です。