

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

## レア物発見！田んぼの生き物調査 @川越市グリーン ツーリズム拠点施設



泥と一緒にすくうのが、  
生き物を捕まえるコツ

6月17日、青々と広がる田んぼに、たくさんの親子が集まりました。普段、何気なく通り過ぎている田んぼに、実は様々な生き物がいます。

埼玉県魚類研究会の金澤光（かなざわひかる）先生に、生き物や伊佐沼について教えていただきました。

「一家族4種類は  
捕まえよう！」

「カエル捕まえたら  
跳ねて逃げてった〜」

協力 埼玉南部漁業協同組合



伊佐沼で伝統漁法の  
四つ手網漁を見学



金澤光先生

捕まえた生き物は一匹ずつ透明なケースに入れて即席ミニ水族館を作成、先生に解説をしていただきました。



数十年前の伊佐沼では、四つ手網（よつであみ）で採った魚を近くの小屋で調理し、食べることができたそうです。「四つ手網漁業を復活させたいが、やり手がない。面白いのに…」と先生。現在の伊佐沼は環境的に「悪くはない」そうです。「将来的には伊佐沼で採った魚をその場で食べる環境に戻ってほしい。」との思いをお持ちです。

さいたま市（旧浦和市）出身の先生は、子どもの頃から釣りが大好きで、埼玉県の水産の専門職員となり、水産試験場や環境科学国際センターの研究員を長く勤めました。さいたま水族館の創設にも尽力されています。2021年9月に『埼玉県の魚類』を出版。「私は魚にご飯を食べさせてもらいました」と笑い、「生き物調査のイベントは子ども達から元気をもらえる」と話してくださいました。

### この日に採れた生き物たち

#### ■レアもの

ツチフキ（国内外来種。泥のある環境に生息。）  
ウキゴリ（本来、海と川を行き来する生き物。伊佐沼を海だと思い、川と行き来している。）

#### ■特定外来生物

アメリカザリガニ／ミシシippアカミミガメ

※6月1日から採った場所以外に放流禁止（罰則あり）  
飼うなら寿命を迎えるまで責任を持つこと

#### ■その他

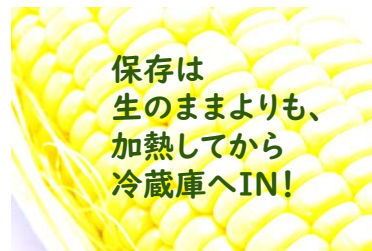
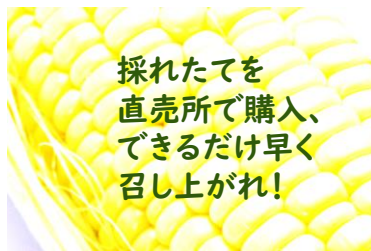
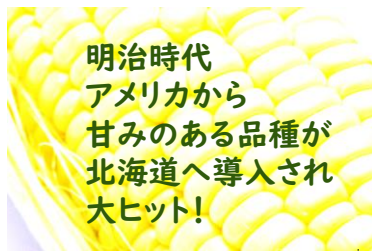
カラドジョウ（中国などから食用として輸入するも、骨が固く放流され増えた。）／モツゴ（別名クチボソ。在来種。佃煮などで食べるとおいしい。）／ヒメタニシ／ヤゴ／コイ／スジエビ／オタマジャクシ／ウシガエル／ミナミメダカ／カワリヌマエビ／ジュズカケハゼ



毎年行っている生き物調査は、「生物多様性」の理解を深める目的があります。私たちが毎日食べている農産物や海産物は、さまざまな生き物による自然の物質循環により恵まれるものです。生物多様性を保つことは、私たちが豊かな生活

を営む上でとても大切なことなのです。今は、子ども達が田んぼで遊ぶことが難しい時代。参加者からは「近所で貴重な体験ができた」との声もいただきました。この体験が持続可能な未来に活かされることを願っています。





## 青い畑

最新情報は  
HPにて→



「緑の野菜と青い空」をイメージしたネーミングで季節野菜を生産・直売している荒幡淳一さんと妻の裕子さん。今の時期は朝から新鮮なトウモロコシを求めてお客さんが次々と訪れます。

今年は「ドルチェドリーム」（数量限定）と「あまいんです」の2品種を生産。毎朝5時から収穫し、全て直売と宅配便発送で売り切れてしまいます。

美味しさの秘訣は、時期を逃さずみずみずしいうちに収穫することや、安心・安全かつ「力が出る」肥料を取り入れること。話を伺っていると「お客さんに少しでもより美味しい野菜で喜んでもらいたい」との気持ちが強く伝わってきます。

日々心を込めて作っていますが、天候に左右されるのはもちろん、最近はケモノによる被害に困っています。一晩で畑が荒らされ、甚大な被害が出ることも。

夏はきゅうりの「シャキット」、まくわうり、姫冬瓜、すいか、秋はぎつまいも、冬は「おでん大根」など、一年を通じて20品種ほど生産しています。とても美味しいお野菜たちを、ぜひ味わってみてください。

### 青い畑

川越市南大塚6-6-33  
Tel: 090-4537-3214



トウモロコシを  
収穫してみよう！

### さかもと ふあーむ

川越市中台2-15-7  
Tel: 049-257-7218

## さかもとふあーむ

400年以上続く農家の12代目の坂本安弘さんは、普段は別の仕事勤めをしている兼業農家。主に妻の光代さんが畑の管理や直売をしています。光代さんが本格的に農業を始めたのは3年前。

それまでは幼稚園の先生として働いていました。幼稚園での食育のために、自らさまざまな情報に触れていくうちに、子どもや孫の代まで安心して食べられるものを作りたいと思うようになりました。

ただ、農薬を使わずに…と思っても、除草剤を使わないと野菜より雑草が育ってしまったり、野菜がほとんど害虫に食べられてしまうのが現実。それでも極力農薬を減らし、作物のそばに虫よけのハーブや、あえて虫に食べさせて犠牲にする野菜を植えるなど工夫を重ねています。

また、伝統的な武蔵野の落ち葉堆肥農法を実践しています。敷地内の雑木林などで集めた落ち葉に、糠（ぬか）を混ぜて一年置いてから畑に使っていきます。



今年は「ゴールドラッシュ」の種がたくさん手に入ったため、光代さんが好きな「おおも」はお休み。

かわいらしくおしゃれな直売所では、トウモロコシ以外にも、たくさん季節野菜を販売しています。現在生育中の伝統の「川越いも」も秋に並ぶ予定です。

「まだまだ経験も浅く、量も少ないですが、少しずつ広げながら、試し試しやっています。よかったら買いに来てください。」と光代さん。将来は「料理が好きなので、売るだけではなく、美味しさを伝える時間を皆さんと共有したい。」と希望を語ってくださいました。

### 「7月の菜園管理」講座案内

日時: 7月1日(土) 13時~15時  
場所: 川越市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  
内容: キャベツ・ハクサイ  
ニンジン・レタスの栽培管理  
持参物: 筆記用具

先着20名  
無料

### イベント 案内



川越市HP(一部イベントは市内在住者のみ対象) →  
<https://t.co/psN0trlQS>

←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/>



川越市グリーンツーリズム  
拠点施設HP →  
<https://kawagoe-gt.jp/>



←「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)