

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

自転車シェアリングで行こう！ グリーンツーリズム拠点施設へ

環境にやさしく、健康的、そのうえ渋滞知らず
川越市内 15分60円 (24時間上限1,000円)

※令和5年4月現在の内容です。今後、変更となる場合がございます。
詳しくは右に記載のQRコードよりホームページを確認ください。



自転車シェアリングの詳細はこちらから



ハローサイクリングHP



川越市HP

便利ポイント ①

24時間いつでも自転車を
使いたいだけ使える！

- ✓ 自転車を買わなくてもいい
- ✓ メンテナンス不要
- ✓ 駐輪場も不要
- ✓ しかも電動アシスト付き！

便利ポイント ②

登録・支払い・利用、全て
スマホのアプリ一つで完結

- ✓ 一度の登録で全国で利用可
- ✓ 1アカウントで4台借りられる
- ✓ 離れた場所からも空き自転車の確認・予約ができる

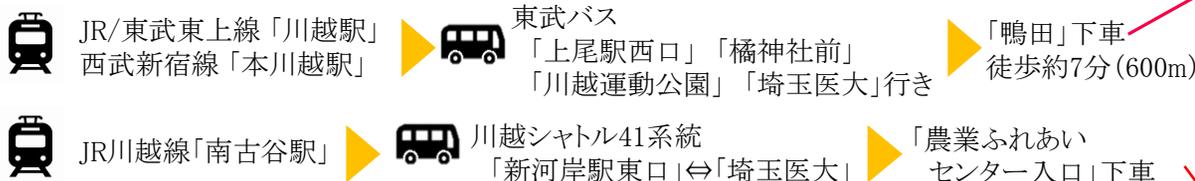
便利ポイント ③

借りる場所と返す場所が
異なってもOK！

- ✓ 「行きは駅から自転車シェアリング、帰りはバス」等、柔軟に使える

※ラック外でも付近の一定範囲内なら返却可能なステーションもあります。ただし上限があるので「返却予約」をお勧めします。また、うっかり返却操作を忘れると課金され続けてしまいますので、ご注意ください！

公共交通機関でのアクセス



案内イベント

- ▶ 毎日受付 春キャベツ収穫体験(場所:川越市グリーンツーリズム拠点施設)
 - ▶ 4/22(土)PIZZAづくり体験(場所:同上)
 - ▶ 4/23(日)いちごジャムづくり体験(場所:同上)
 - ▶ 4/29(土)かわごえ春の農業まつり(場所:同上)
 - ▶ 5/13(土)カブトムシ幼虫探し体験(場所:大木農園<南文化会館「森の散歩道第1駐車場」集合>)
 - ▶ 5/13(土)酒蔵見学&酒造り体験(場所:小江戸鏡山酒造<現地集合>) ※詳細は裏面QRコードより
- 農業まつりでは、ステージ公演/花の無料配布/農業体験/野菜・軽食等販売などを予定しています！



新鮮さが命！歯ごたえポリポリ♪ BBQのお供にも最適！

夏が旬ですが、川越では一年中出荷できるハウス栽培が盛んです！

「野菜の鮮度と品質が自慢」と語る岡田農園(大中居326)の岡田恭成さん(下写真)は従業員4人と共に、きゅうりを主として、なす・ピーマン・オクラ・とうもろこし・玉ねぎ・中玉トマト・春菊など多品目を生産しています。

きゅうりは温室ハウス3棟で生産。生育時期をハウスごとにずらし、1棟で年2回、全3棟で年6回収穫・出荷できるようにしています。



花の根本に赤ちゃんきゅうり(約5cm)



工夫を重ねる農園管理

祖父の代から続く農園を継いだ岡田さん。祖父の時代は骨組みを竹で作った温室ハウスを利用していました。現在のハウスはガラスの天窓に遮光カーテンが付いています。温度・湿度・二酸化炭素・日射量の数値は常にスマホで確認しながら、調整しています。

岡田さんの農業経験は約25年。この間、虫によるウィルス蔓延や、大雪で天窓のガラスが100枚割れる被害にも遭いました。

特に、虫が媒介するウィルス被害は深刻でした。アブラムシが媒介する「キュウリモザイクウィルス」は作業中のわずかな樹液の接触でも感染してしまい、著しい生育不良をもたらします。また、「ミナミキイロアザミウマ」が媒介する

「黄化えそ病」も、一度罹患するとその株は枯れ死んでしまいます。虫を入れないように天窓や出入口にネットを張るのはもちろん、作業時に別の温室へ移動する際には、服と靴を替えるなどの対策をとるようにしてからは、被害もだいぶ減りました。

試行錯誤の農園管理ですが、目指すのは「従業員がここで仕事をしてよかったと思える職場」と岡田さんは力強く語ります。



ハウス内環境を計測する機械(左) 結果はスマホに表示される(右)

かぼちゃ&きゅうり

岡田農園のきゅうりの根の部分、かぼちゃです。これは、同じ場所で特定の作物を作り続けると生育が悪くなってしまう「連作障害」を防ぐための一般的な手法で、農協で接ぎ木済みの苗を購入しています。また、カボチャを台木とすることで、ブルーム(きゅうり表面に生じる白い粉)のないきゅうりができます。購入時30cmくらいの高さの苗はぐんぐん育ち、30日～40日ほどで収穫できるようになります。



かぼちゃの台木にきゅうりを接ぎ木

おすすめの食べ方

一番のおすすめは、「新鮮なうちに生でそのまま食べる」と岡田さん。マヨネーズや味噌を付けても。火を使わずに手軽に食べられ、さっぱりしているのでバーベキューのお供にも最適です。また、岡田さんの母親から伝わる「きゅうりのピリ辛漬け」はお箸が止まらない美味しさ！

岡田農園のきゅうりは収穫したてを庭先販売の他、川越市内のスーパー(下記)の店頭に並んでいます。ぜひ一度食べてみてください。

- ・ヤオコー(川越西口店・川越南古谷店・川越山田店)
- ・いなげや(bloomingbloomy西武本川越ぺぺ店・川越旭町店)

農家直伝！

きゅうりのピリ辛漬け

<材料>

- きゅうり500g
- 醤油100cc 酢20cc 砂糖34g
- 生姜みじん切り 5g
- 鷹の爪輪切り 少々



①きゅうり以外の材料を鍋に入れ煮立たせる。

②乱切りにしたきゅうりをボウルに入れ、①を熱いままかける。

③②を冷まし、ザルできゅうりと汁に分ける。

④①から③を3回繰り返す。

⑤きゅうりを漬け汁にいれたまま冷まし、冷蔵庫に入れ冷やす。



完成！

イベント・アクセス詳細

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/psN0TrlQS>



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)

バックナンバーはこちら→
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>



「わくわくグリーンツーリズム通信」
のご感想をお聞かせください→
<https://forms.gle/ACXbSe3na6xpVejCA>

