

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

Report

梅農家さんが教える梅酒づくり

5月28日(日)に川越市グリーンツーリズム拠点施設にて、梅酒づくり体験を実施しました。

講師の山口由美さんは、現業の梅農家さん。マスコミなどでも多数紹介され、幅広い活動をされており、2022年11月には埼玉県農業大賞農業ベンチャー部門 優秀賞を受賞しています。

当日は、梅酒の作り方はもちろん、梅農家ならではの知識も教えていただきました。

体験に参加された7組の方は、全員梅酒づくり初心者ではありましたが丁寧な指導のお陰で、無事に梅酒を仕込むことができました！



先生の梅のお話がおもしろかったです。美味しい梅の選び方など、勉強になりました。(30代女性)

わたしも飲めるように、うめジュースに変えてもらいました！(小1)



年末ごろに飲めるようになるのが、今から楽しみです！(40代男性)



500ml・1L・2Lと大きさを変えて3つ作りました！一番小さいものは、プレゼント用です♪(50代女性)

Report

お茶摘み&おいしいお茶の入れ方

5月27日(土)、淡い緑色が美しく広がる茶畑で、「お茶摘み体験&おいしいお茶の入れ方講座」を開催しました。参加した親子10名が、貴重なひと時を過ごしました。



会場では、摘んだばかりのお茶の葉の天ぷらも。ふわっと香るお茶のほろ苦い風味が「大人の味」と思いきや、子ども達のお箸が止まらず！「おかわり」と列を作っていました(笑)



プロが入れるお茶は、まろやかで甘く、大人も子どもも「美味しい～」と一様に感動！講師は「小野文製茶」(川越市下赤坂)の小野哲孝さん。



Information

7/2(日)
14:00～

募集中！ あんずジャム お菓子作り体験

1年間のうち2週間ほどしか収穫できない希少な「あんず」を使用し、「ジャム」と「あん巻き揚げ」の作り方を教わります。

講師は女子栄養大学生涯学習講師/ミツエ・クッキングガーデン主宰の倉持光江先生。日本テレビ「3分クッキング」元講師、雑誌「レタスクラブ」の人気料理家です！



詳細はこちら→





「いつから買えますか？」

5月頃から直売農家への問い合わせが増えます。

トウモロコシは収穫した瞬間から糖分がでんぷんへどんどん変化し、食味が落ち続けてしまうため、農家から収穫したてを購入し、できるだけ早く調理するのがお勧めです。

「もったいない！」

“四季菜 新井農園”（川越市大塚）では6月半ばから7月終わり頃まで直売予定です。品種はゴールドラッシュ。

園主の新井忠利さんは、妻（佐緒里さん）と両親から継いだ農業を営んでいます（右下写真）。直売を始めたのは2011年7月から、佐緒里さんの提案でした。

結婚後、農業に関わるようになった佐緒里さん。規格外の野菜は出荷できず、自宅で「ノルマのように」食べても食べきれず、やむを得ず捨てる現実「もったいない」と強く思い、直売で安く提供することを考えました。



「もどかしかった」

トウモロコシの時期に合わせて直売を始めたものの、初めはもどかしい思いをたくさんしました。害虫にやられたり、収穫時期を間違えてダメにしてしまったことも。

それでも年単位で試行錯誤を重ね続け、ようやくベストなタイミングが分かるようになりますと、客数も増えました。

ただ販売するトウモロコシを剥いて中の状態を確認する訳にはいかないのです、お客さまが来店しない日があると「変なものを売ってしまったか？」と心配になります。

直売を始めてから、年子の二人の子どもが生まれ、育児との両立も大変でしたが、毎週火曜・金曜の朝は、雨の日でも開店し続けています。現在小学校低学年の子ども達は、枝豆の種まきや袋詰めなどの手伝いをしてくれます。

将来は「いつでも皆さんが新鮮な野菜を買える状況を作りたい」と優しい笑顔で語る新井さんご夫妻。この機会に直売所での買い物を楽しんでみませんか？

四季菜 新井農園
川越市大塚2-38-6
090-8034-5581
通年火・金曜日
7:00～9:30



手間暇かけて育てたトウモロコシをぜひ味わってください

- トウモロコシ以外にも…
- 春：菜花・スナップエンドウ
 - 夏：きゅうり・オクラ・ナス
 - 枝豆（大人気！8月まで）
 - 秋：さといも・いんげん
 - 冬：ブロッコリー・大根・白菜
 - 長ネギ・ロマネスコ
 - 〈甘くて美味！12月〉
 - 小松菜・ほうれんそう・キャベツ・にんじん、他

この時期だけのご馳走 ヤングコーン

別名「ベビーコーン」とも呼ばれるヤングコーン。

瓶詰やパウチなどの加工品は一年中、スーパーなどでも手に入りますが、皮つきの生のものは5～6月、直売所等ではか手に入らないケースが多いです。

ヤングコーンはその名の通り、成長するとトウモロコシに

なります。トウモロコシは一株につき1～2本の実を大きく成長させますが、実際は3本以上実が付くことがあります。その3本目のトウモロコシを小さいうちに間引いて摘んだものがヤングコーンです。

収穫したてのヤングコーンの甘さ、食感は格別の美味しさです。もし販売されていたらチャンス！ぜひ召し上がってみてください。

～農家さんに教わるオススメの食べ方～

➤ 皮つきのままグリルで焼き、わさび醤油で。



中火で約10分

➤ 「ひげ」は天ぷらに。



➤ その他
・茹でてサラダに
・バター醤油ソテー

新鮮な「ひげ」も甘さたっぷり♪ 捨てないで！

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）