

わくわくグリーンツーリズム通信

vol.05
2023.03.22

2022年11月リニューアルオープンした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。



春です！ 花に親しんで みませんか？

春のコンテナガーデニング (寄せ植え)講習会レポート

令和5年3月10日(金)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)にて「春のコンテナガーデニング(寄せ植え)講習会」を実施しました。講師は“さとう園芸”(川越市鴨田)の佐藤悠先生。会場には、たくさんの花が展示され、甘い香りが漂っていました。



会場に並べられた色とりどりの花。
4種、好みで選んでいただきました。

寄せ植え前の花の準備

- ・土に近い葉や、傷んだ葉を取り除く。
- ・咲き終わった花は、茎をたどり、茎の付け根でつまみ取る。



まず、先生のお手本を見せていただき、その後、各自で寄せ植えに使う花と鉢を選びました。花の背の高さが異なるものを4種、色合いを考え、悩むのも楽しい過程です。



鉢は4色から
選びました



鉢底にヤシチップを深さ3cmほど敷き、培養土を入れていきます。

今回は、鉢の奥側に背の高い花、手前側に背の低い花を配置するデザインに挑戦。ポットから慎重に花苗を取り出し、植え付けていきます。そのまま植え付けた方が良い品種と、根をほぐした方が活性化する品種があるなど、先生

にコツを教わります。出来上がった作品は、それぞれに美しく個性が光っていました。参加者からは「今まで自己流で植えていたけれど、学ぶ機会があって良かった」「楽しかった、またやりたい」などの感想を寄せていただきました。



川越市グリーンツーリズム拠点施設では、さまざまな体験や講習会を実施しています。詳細はHPをご覧ください。

イベント案内・アクセス

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/psN0TtrIQS>



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>





おいしい川越農産物提供店

川越産農産物の活用などに積極的に取り組んでいる市内の飲食店・
宿泊施設を「おいしい川越農産物提供店」(※1)として認定しています。

(2023年3月現在17店舗、認定店舗の情報は右QRコード参照)



今回は、認定店の「**農家カフェmashumashu(ましゅましゅ)**」をご紹介します。

▶こだわりの食材

何をいただいても大変美味しい「ましゅましゅ」のメニュー。
材料の農産物は可能な限り自家製のものを使用しています。
特にお米は100%自作、しかも食味の良い「コシヒカリ」と「彩のきずな」。自作できないものは農産物直売所などで調達することで、川越産の農産物にこだわっています。



ランチはメイン料理にスープ・サラダ・ミニデザート付き(税込¥1,000)

ましゅ飯(上) カレープレート(下)
江田養鶏場(川越市中老袋)の卵を使用。「この卵がベスト!」とマスター。カレーに添えてある季節野菜は、味が濃く、カレーも奥深い味わい。



自家製生パスタ「季節野菜とシーフードの塩味」。もちもち感パスタとほんのり甘く柔らかいのらぼう菜(※2)がよくマッチ。



▶農家カフェの始まり

お店は今年で10年目を迎えました。マスターの芹澤さんは、以前、企業で商品開発や経営コンサルタントをしていました。しかし、そこは「お客様が全く見えない世界」。「もっとお客様と近い場所で商品を提供したい」と、カフェ「ましゅましゅ」を立ち上げました。今の場所に決めたのは、もともと所有していた土地だったことありますが、当時、周辺に飲食店が少なく、「コミュニティの場を作りたい」との思いからでした。実家の田んぼと畑で採れた農産物を活用することや、おしゃれな建物、居心地の良い内装など、芹澤さんの思いが詰まったカフェとなりました。



▶コロナ禍&物価高騰でも

コロナ禍では半年間、休業を余儀なくされ売上もゼロ。再開しても一人で来店する方が多く、なかなか大きな売上にはつながりませんでした。夜の部は、今も再開していません。また、昨今の物価高騰の影響も大きく、苦渋の決断でしたが、一部、値上げせざるを得ませんでした。それでも、ご飯大盛は変わらず無料!「いっぱい食べてもらえると嬉しい。わざわざ田舎を選んで来て下さるお客様には、ゆっくりと非日常を味わってほしい。」と芹澤さん。「旬のものを旬の時期に食べてもらいたい」と新鮮野菜をふんだんに使った絶品ランチを、ぜひ召し上がってください♪

農家カフェmashumashu(ましゅましゅ)

☎ 電話: 049-229-5880

📍 住所: 川越市伊佐沼7-1

東武バス「伊佐沼入口」より徒歩5分。
教会横の道を直進し「いもの子製麺」を過ぎ、右手に見える黒い建物。

🕒 営業時間: 11:00~15:00
(ラストオーダー14:00)

📅 定休日: 日・月・木

★事前予約を
おすすめします

「川越氷川神社」
からバスで5分
4つめの停留所



マスターの芹澤直樹さん(中央)と妻の深雪さん(左)、砂川さん(右)

※1「おいしい川越農産物提供店」の認定希望店を募集中。要件等は川越市HPを参照ください。
※2「のらぼう菜」は関東地方の伝統野菜。川越市グリーンツーリズム拠点施設の体験農園では4月に「のらぼう菜」の収穫体験を予定しています。ぜひご参加ください!