

農産物

岩槻区では、かつて米を代表として、大根や芋類といった重量野菜が中心に栽培されていましたが、都市化の波とともに小松菜やほうれん草、ルッコラといった葉物類の野菜生産が中心となってきています。

また、花卉類や植木の生産も盛んに行われています。

地域的には、岩槻区北部では植木や果樹が中心で、南部では米や野菜、花卉などを中心に生産されています。



70 や さい ヨーロッパ野菜



さいたま市は、ワインやパスタの一世帯あたりの購入額が全国有数で、多くのフレンチ、イタリアンレストランが営業しています。

レストランシェフの「イタリアやフランスの料理に使う野菜が手に入らない。地元で作ってもらえないだろうか?」といった声をもとに、岩槻区の若手農家を中心となり、平成25年(2013)に「さいたまヨーロッパ野菜研究会」が結成され、ヨーロッパ野菜の栽培が始まりました。

最初は「チーマ・ディ・ラーパ(イタリアの菜の花)」「カーボロ・ネロ(黒キャベツ)」「フェンネル(ういきょう)」「ゴルゴ(渦巻きビーツ)」など、見たことも食べたこともない野菜の栽培に、苦難の連続でした。しかし、実際に使い始めたレストランのシェフの間では「鮮度がよく美味しい」「カラフルで、味も個性的」とクチコミで大評判になり、現在は年間60種類を超えるヨーロッパ野菜が栽培され、区内を始めとした県内外のレストラン、カフェなどで味わうことができます。

71 や 野 さい 菜



イチゴ

イチゴは江戸時代にオランダから入ってきたもので、ビタミンCが豊富です。最近では、市場への出荷は減少し、観光イチゴ農園が多くなっています。

主な品種：とちおとめ、べにほっぺ、やよいひめ

収穫・出荷時期：1月中旬～5月中旬

栽培地区：主に川通・新和・慈恩寺地区

作付面積：1ha

枝豆

枝豆は暑い夏のビールのつまみの定番、「畑の肉」というだけにタンパク質が豊富です。

主な品種：茶豆風味の品種

収穫・出荷時期：7月上旬～8月下旬

栽培地区：川通・柏崎・和土・新和・慈恩寺・河合・東岩槻地区

作付面積：33ha



農
産
物



か しんさんとうさい

花芯山東菜

花芯山東菜は半結球白菜ですが、普通の白菜よりも肉質が柔らかく美味しい漬物が作れます。

主な品種：EXキング

収穫・出荷時期：11月下旬～12月下旬

栽培地区：主に川通地区

作付面積：7ha



べか菜 (山東菜)

べか菜という呼び方は関東で始まったと言われています。
主な品種：大東京
収穫・出荷時期：周年
栽培地区：主に和土・新和地区
生産量：約130万束

くわい

くわいは、正月のおせち料理には欠かせないものです。
主な品種：あおくわい
収穫・出荷時期：11月下旬～12月下旬
栽培地区：主に和土・新和地区
生産量：約4,000ケース



小松菜

小松菜は、江戸時代に江戸川区小松川でカブの茎立を改良したもので、カロチンが豊富な野菜です。岩槻区で栽培している小松菜は、10種以上のものが栽培されています。
収穫・出荷時期：周年
栽培地区：主に柏崎・和土・新和地区
作付面積：50ha

サラダほうれん草

サラダほうれん草は、あくが無く、柔らかく、生食ほうれん草として親しまれています。
主な品種：ジョーカーセブン、^{ワセ}早生クローネ
収穫・出荷時期：周年
栽培地区：和土地区
作付面積：0.3ha





ほうれん草

岩槻区で栽培しているほうれん草は、品種改良が進み、以前よりも病気に強く、味わいも良いものになっています。

主な品種：ドンキー、オシリス

収穫・出荷時期：10月～3月

栽培地区：和土・柏崎・河合地区

作付面積：26ha

トマト

冬から春季向けのファースト系や、熟しても果肉の変質が遅い完熟系が主なものです。ミニトマトを栽培している農家もあります。

収穫・出荷時期：2月上旬～7月下旬

栽培地区：川通・柏崎・和土・新和・慈恩寺・河合・東岩槻地区

作付面積：7ha



ねぎ

岩槻区で栽培しているねぎは、冬ねぎが主なものです。江戸の頃より食べ継がれてきた「岩槻ねぎ」は分蘖性の葉ねぎで緑の部分も食します。種を自家採取して改良を重ねている農家があり、それを活用して種苗会社でも種を販売しています。

収穫・出荷時期：11月～4月

栽培地区：区全域

作付面積：40ha

ルッコラ

ルッコラは、イタリア料理の普及とともに日本でも知られるようになりました。

主な品種：オデッセイ、セルバチカ

収穫・出荷時期：周年

栽培地区：新和・川通地区

作付面積：1ha



72 ^か花 ^き卉



朝顔

岩槻区で1軒の農家が朝顔市のために朝顔を栽培しています。朝顔市で売られる朝顔は、行灯仕立てが主であり、岩槻区や東京入谷の朝顔市にて販売されています。岩槻区の朝顔市は7月第1日曜日に岩槻駅東口クレセントモールで行われます。(まつり・行事の65に解説があります。)

小菊

小菊は、岩槻区の中では新和地区で最初に栽培され広まってきました。東京でお盆に需要されることから小菊や一輪菊を栽培し、東京の市場に出荷しています。

収穫・出荷時期：5月下旬～7月中旬

栽培地区：主に新和地区

作付面積：6ha



バラ

バラは切花用と鉢物用が個々の園芸農家で栽培されています。

収穫・出荷時期：7月～8月を除く時期（切花用）、4月上旬～5月下旬（鉢物用）

栽培地区：主に東岩槻・河合地区（切花用）、主に新和地区（鉢物用）

作付面積：1ha（切花、鉢物）

73 ^{うえ}植 ^き木



^{おうごん}黄金もち

常緑高木で樹高は10mぐらいまで成長します。4月中旬～5月頃に芽先が黄色に色づき、11月頃に実が赤く熟します。

出荷時期：6月から9月を除く時期（主に春）

栽培地区：慈恩寺・河合・柏崎・和土地区

植栽用途：庭木、公園樹

金芽つげ

常緑低木～小高木で樹高は高いもので5m、直径は50cmぐらいまで成長します。5月頃に新葉が黄金色に色づきます。

出荷時期：6月から9月を除く時期（主に春）

栽培地区：慈恩寺・河合・柏崎・和土地区

植栽用途：庭木



農
産
物



サザンカ

常緑小高木で樹高は4～5mぐらいまで成長します。10月～12月に花が咲き、果実は翌年に熟します。花色は、白、赤、ピンクなど多くの品種があります。

出荷時期：6月から9月を除く時期（主に春）

栽培地区：慈恩寺・河合・柏崎・和土地区

植栽用途：庭木、公園樹等



しだれ桜

落葉高木で樹高は15m、直径は1mぐらいまで成長します。3月～4月頃に花が咲き、花色の紅が濃いものがベニシダレ、薄いものがウスベニシダレ、白色のものがハクシダレです。

出荷時期：6月から9月を除く時期（主に春）

栽培地区：慈恩寺・河合・柏崎・和土地区

植栽用途：公園樹、記念樹等

姫シャラ

落葉高木で樹高は10～15m、直径40cmぐらいまで成長します。6月から8月に白色の花が咲き、木肌は赤くつるつるしています。

出荷時期：6月から9月を除く時期（主に春）

栽培地区：慈恩寺・河合・柏崎・和土地区

植栽用途：庭木、公園樹



やまもみじ

落葉高木で樹高は5～10m、直径50cmぐらいまで成長します。10月から11月に葉が紅色に色づきます。

出荷時期：6月から9月を除く時期（主に春）

栽培地区：慈恩寺・河合・柏崎・和土地区

植栽用途：庭木、公園樹、盆栽

74 こくもつ かじゆ 穀物・果樹



米

主な品種：コシヒカリ、キヌヒカリ、彩のかがやき、彩のきずな

収穫・出荷時期：8月下旬～10月下旬、出荷は随時

栽培地区：川通・柏崎・和土・新和・慈恩寺・河合・東岩槻地区

作付面積：794ha

梨

主な品種：幸水、豊水、彩玉

収穫・出荷時期：8月上旬～9月下旬

栽培地区：主に河合地区

作付面積：5ha



農
産
物



ぶどう

ぶどうは、山梨県や福島県等が有名ですが、岩槻区でもぶどうが栽培されています。区内で栽培しているぶどうは、巨峰が主なものです。最近ではシャインマスカットも生産しています。

収穫・出荷時期：7月上旬～9月中旬

栽培地区：主に慈恩寺・河合地区(直売あり)

作付面積：1ha

75 岩槻の農産物を使った料理など



山東菜の中華風スープ

材 料 (4人分) 山東菜 150g (1/2 束)
海老ぎょうざ (12個) 春雨40g
スープ (固形スープの素2個+水)

作り方 1. 山東菜は、ザク切りにし、春雨は湯で戻して4cmくらいの長さに切る。
2. 鍋にスープを煮立て、海老ぎょうざ、春雨、山東菜を入れ、全体に火が通ったら出来上がり。

くわいのおろし揚げ

材 料 くわい (7個) 卵 (1個) 塩 サラダ油

作り方 1. くわいは、おろし金ですりおろす。
2. 卵を溶き、1.と塩一つまみを入れてよく混ぜる。
3. 2.の種をスプーンですくい、180℃のサラダ油に落として、きつね色になるまで揚げる。
※お好みで、シラス・桜海老・ねぎなどを混ぜ込んでも美味しく頂けます。



くわいの金団

材 料 ①下ゆで済みくわい (15個) 砂糖 (50g) くちなしの実 (2個)
②さつまいも (600g) くちなしの実 (2個)
③砂糖 (100g) みりん (100cc) 水あめ (大きじ3) 水 (50cc)

作り方 1. くちなしの実は崩してガーゼなどに包んでおく。
2. 鍋に①の材料とくわいがかぶる程度の水を入れて煮含める。
3. さつまいもは2~3cm幅に切り、厚く皮をむいて、2時間程度水にさらす。
4. 鍋に3とたっぷりの水、くちなしの実を入れてゆで、さつまいもがやわらかくなったら、ゆで汁を捨てる。
5. 4に2のくわいの煮汁100ccと③の材料を入れ、さつまいもを潰しながら、かき混ぜた後、ミキサーにかけてなめらかにする。
6. 5を鍋に移し、弱火で鍋底が見えるようになるまで練り上げ、最後に2のくわいを入れなじませる。

あさつゆの里

区内で生産された農産物の直売所であり、農協の商品も販売しています。

地産地消の先駆けとして農家の皆様は、農家の畑と家庭の台所がつながるよう、あさつゆがしたたる新鮮な農産物を提供してくれます。

所在地 岩槻区城南4丁目1-39

電話 048-798-8311



農
産
物

