



報道機関 各位

記者発表資料 令和5年2月27日（月） 問い合わせ先：経済政策課 課長：新井 担当：小出、川松、畑中 電話：829-1363 内線：4566
--

にぎわい交流館いわつきで「ヨーロッパ野菜 春の収穫祭」を開催します！
～生産者の顔がみえる収穫祭～

にぎわい交流館いわつきで、さいたま市産ヨーロッパ野菜の直売を行います。当日は、「さいたまの和菓子」を楽しむイベントも開催されます。

「ヨーロッパ野菜 春の収穫祭」

- 1 日 時 令和5年3月5日（日）
10：00から14：00まで（売り切れ次第終了）
- 2 場 所 さいたま市にぎわい交流館いわつき
（岩槻区本町6-1-2）
- 3 内 容 採れたて！さいたま市産ヨーロッパ野菜の販売会
（1F ヨロ研カフェ前）
- 4 問合せ先 さいたま市にぎわい交流館いわつき
TEL 048-757-2981
FAX 048-793-4074
- 5 主 催 さいたま市にぎわい交流館いわつき
- 6 協 力 さいたまヨーロッパ野菜研究会
岩槻商店会連合会

7 同時開催 「さいたまの和菓子」

(1) 日 時 令和5年3月5日(日)
10:00から15:00頃まで

(2) 内 容 販売イベント(1F 屋外共有スペース)
和菓子づくりワークショップ(2F 多目的室)

(3) 問合せ先 さいたま商工会議所 大宮支所
TEL 048-646-4141
FAX 048-643-2720

(4) 主 催 ついたちまんじゅうの会



さいたま市では岩槻区を中心として、ヨーロッパ野菜の栽培・普及活動が広がっています。ヨロ研カフェでは、そんな産直野菜をたっぷり使ったメニューを提供しています。



また、店内の物販コーナーでは、ヨロ研野菜やヨロ研野菜を使った加工品をはじめ、岩槻にゆかりの深い食品や地域の工芸品など魅力ある土産品を取り扱っています。

※状況により、イベントの予定を変更する場合があります。ご来館の際は、新型コロナウイルス感染拡大防止対策にご協力をお願いします。



※状況により、イベントの予定を変更する場合があります。ご来館の際は、新型コロナウイルス感染拡大防止対策にご協力をお願いします。
 ※人形博物館は資料展示の性質上、動植物の持ち込みを禁止しています。

主催：にぎわい交流館いわつき
 協力：さいたまヨーロッパ野菜研究会
 岩槻商店会連合会



採れたて！さいたま市産
 ヨーロッパ野菜の販売会
 開催！

3月5日(日)

開催時間 (売り切れ次第終了)

10:00 ~ 14:00

開催場所

にぎわい交流館いわつき 1F
 ヨロ研カフェ前

春の収穫祭



生産者の顔がみえる収穫祭です。
 ヨーロッパ野菜の調理法も教えます

見た目もおしゃれなヨーロッパ野菜ですが、“どう使ったらいいのかわからない”と購入を悩まれる時ありますよね。そんな時は、生産者に声をかけてください。ヨーロッパ野菜の調理法など、できる限り疑問にお答えします！気軽に声をかけてくださいね(^^)

◆お問合せは・・・
 にぎわい交流館いわつき
 TEL.048-757-2981(代表)
 FAX.048-793-4074



(にぎわい交流館いわつき)

ついたちまんじゅうの会主催

春へ

さいたま市の 和菓子



日差しが少しずつやわらかくなり、
草木もほんのりと薄緑色に色づき始めました。春はすぐそこまで来ています。
心躍る春の訪れを、さいたまの和菓子で楽しむイベントです。
春を感じる和菓子を取り揃えてご紹介。
和菓子づくりを楽しめるワークショップも開催します。

2023年3月5日(日) 午前10時～午後3時ごろ

和菓子づくりワークショップ (2F 多目的室)

2種類の和菓子づくり体験。
作ったお菓子はお持ち帰りいただけます。

当日先着 30名様 (参加費500円)

※2種類の体験合わせての価格です

こはく菓子

寒天で作った
「こはく菓子」の型抜き体験。

最中

ひな人形をあしらった最中に
餡を詰めていただきます。



販売イベント

(屋外共有
スペース)



さいたま市の和菓子店が作ったお菓子を
販売いたします。人間総合科学大学の学生さんとの
コラボ商品(低糖質の和菓子など)も販売致します。
ナト・カリ塩を使用した食品も同時販売。

アクセスマップ さいたま市岩槻区本町6丁目1-2



駐車場には限りがありますので、公共交通機関等のご利用をお願い致します。

開催場所：にぎわい交流館いわつき

- 主催：ついたちまんじゅうの会
- 後援：さいたま商工会議所
- 協力：にぎわい交流館いわつき

ついたちまんじゅうの会のお店 7月1日を中心に毎月1日に販売しています!



ついたちまんじゅうの会とは

さいたま市内の和菓子店等が集まって、埼玉県産小麦を使った「ついたちまんじゅう」の復刻販売・製造に取り組んでいます。

足立屋

さいたま市浦和区仲町3-13-12
048-822-2978
創業明治37年。「日々ブッセ」など地元になんだお菓子が多数。

和生菓子豆の木

さいたま市北区日進町2-810
048-651-5233
季節が感じられる練り切り・大福など、各種和菓子が楽しめます。

大こくや

さいたま市中央区本町東2-17-2
048-856-0007
バラをかたどった「彩の薔薇」など、与野になんだお菓子が豊富。

菓匠花見

さいたま市桜区町谷1-20-17
048-711-4010
大正元年創業。銘菓「白鷺宝(はくろほう)」で知られる浦和発祥の和菓子店。

花月庵つくば

さいたま市緑区原山3-18-15
048-881-0939
サッカーになんだお菓子などもあり、地元・浦和っ子に愛される和菓子店。

磯崎家宗庵

さいたま市岩槻区本丸2-17-17
048-756-5878
大粒の栗が入ったどら焼き「本丸太鼓」が人気。手土産にも最適。

秋月

さいたま市岩槻区愛宕町10-10
048-758-2625
団子や豆大福など、シンプルで素朴な生菓子が豊富。

藤宮製菓

さいたま市岩槻区本町2-1-32
048-756-1569
国産の原料と昔ながらの製法にこだわり。本町店は180年前の建築です。

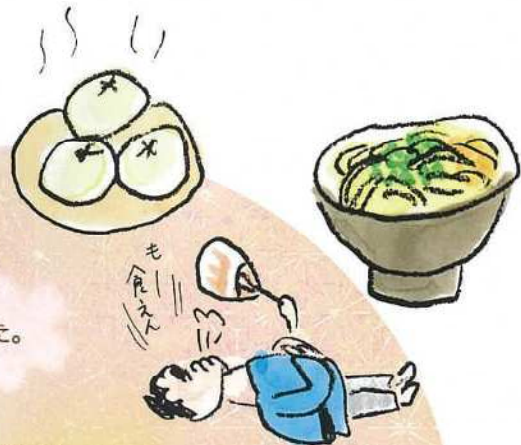
ついたちまんじゅうのおはなし

かつて埼玉県では、人が集まれば朝には小麦まんじゅうを作り、昼にはうどんを打つ。郷土料理の多くに小麦が使われており、埼玉の人々の暮らしと小麦は切っても切り離せないものでした。現在でも埼玉県は全国有数の小麦の収穫量を誇っています。

旧暦6月1日(新暦では7月初め頃)、さいたま市を含む多くの地域では、かつて新小麦でまんじゅうを作って神仏や仏壇に供え、親類などにも配る風習がありました。「ついたちまんじゅう」「新まんじゅう」と呼ばれ、多くの家で炭酸まんじゅうや酒まんじゅうを作っていました。

朝からお腹いっぱい食べて1日中寝そべっている、という意味の「朝まんじゅうに昼うどん、ひっくりかえて渋うちわ」という言葉も残っており、この日は農家にとって「麦の収穫祭」という位置づけであったようです。

また、同じ日の早朝に行われる「尻あぶり」という行事がありました。家の門口で小麦わらやバカヌカ(脱穀の際に出る殻)を燃やし、火にあたるのです。この火で尻をあぶれば病気になるまいといわれていました。いずれも昭和40年代にはほとんど姿を消してしまった行事です。



ついたちまんじゅうの会

検索