

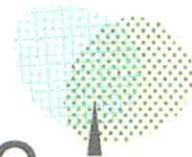
新鮮お野菜・果物・お米!
地元で採れたて
食べ歩きガイド!

Vol.3
令和元年号

あさか里野菜 de ミュージック



MUSASHINO
FRONT
ASAHA



《あさか野菜deベジグルメ》とは

朝霞市シティ・プロモーションの一環として、朝霞市内の飲食店に、朝霞の農家さんの野菜を使った新たな商品やメニューを作って販売していただく取組みです。さらに今回からはこれまで地元野菜を積極的にメニューに取り入れてきた飲食店にもご参加いただき、野菜ソムリエ Canaco さんとともに、農家と飲食店をつなぐ仕組みをつくり、その輪を広げているところです。「朝霞産の野菜を、市内の飲食店で食べることができたらみんなが嬉しいな」「市内の農業と商業がつながることで、朝霞市の産業がさらに盛り上がればいいな」「この取組みをどんどんPRして、朝霞の産業の魅力を市内外に発信していきたい」という思いから生まれました。

朝霞の街と朝霞野菜の歴史と今

江戸から四番目の宿場として、膝折宿が置かれました。宿場には、本陣や脇本陣があり、市場が開かれ賑わいをみせていました。また江戸と川越を結ぶ新河岸川を利用した舟運の発達によって多くの人や物が行きかい、江戸周辺の村々で作られた作物は次第に江戸の台所を支えるようになり、特産品としてさつまいも・にんじん・ごぼう・大根が多く栽培されました。

現在は、にんじん・ほうれんそう・大根・里芋・ねぎ・白菜・ブロッコリー・なす等の栽培が盛んです。

来年、東京2020年オリンピック・パラリンピック競技大会が開催され、本市では陸上自衛隊朝霞訓練場で射撃の競技が行われます。

あさか野菜 de ベジグルメ

目次

【お店紹介】

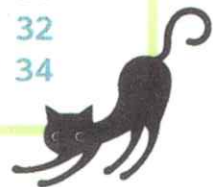
| | |
|--------------------------------|----|
| おそば 田なか/そば処 満留賀 | 4 |
| Boulangerie Arbre / 日本酒バル まいかけ | 5 |
| メゾン・ド・プルミエ/トモソダチカフェ COZY | 6 |
| トラットリア スペランツァ/ミソラ食堂 | 7 |
| 食珈茶菓酒 すわん/カフェ ウララカ | 8 |
| 音季菓子処 青柳/グリルミート たかさご | 9 |
| 幸乃や - IZAKAYA | 10 |

| | |
|---------------------|----|
| 野菜ソムリエ Canaco さんご紹介 | 11 |
| あさか野菜deベジグルメ店舗マップ | 12 |

【農家紹介】

| | |
|----------------------|----|
| 農産物直売組合 | 14 |
| 浅川農園/さかうえ農園 | 15 |
| Kファーム(美都市環境エンジニアリング) | 16 |
| 蓮見雪雄さん・三知恵さん | 17 |
| 大貫 清さん | 18 |
| とまと屋たかはし | 19 |
| 本橋幸雄さん | 20 |
| 芳野光保さん | 21 |
| 渋谷 昇さん | 22 |

| | |
|--------------------------|----|
| Canaco さんのおすすめ!旬の野菜 | 23 |
| 朝霞の新鮮野菜直売所マップ | 24 |
| 旬ごよみ | 26 |
| 満留賀「ふるさと納税 そば打ち体験」 | 27 |
| はじめまして!お店紹介①-青柳 | 28 |
| はじめまして!お店紹介②-グリルミート たかさご | 30 |
| 「あさか野菜deベジグルメ」テレビ埼玉で放送! | 32 |
| イベント活動報告 | 34 |



た
おそば 田なか



〒351-0012 朝霞市栄町4-1-2

TEL 048-487-9601

営業時間 11:00~15:00 (LO14:30) / 17:00~22:00 (LO21:00)

土日祝 11:00~22:00 (LO21:00) ※定休日:毎週火曜日



✓春菊そば

大きなお鍋に春菊などの葉物野菜をたっぷり入れそばつゆで煮立てました。ゆでたおそばをつゆにつけてお召し上がりいただけます。

ま る か
そば処 満留賀



★ふるさと納税・そば打ち体験についての特集はP27⇒

〒351-0021 朝霞市西弁財1-5-12

TEL 048-465-6088

営業時間 11:00~16:00 / 17:00~20:30 ※定休日:水曜日



✓ぼぼたん風
大根のかき揚げそば

市キャラクター「ぼぼたん」のふんわり白い綿毛を大根のつまのかき揚げで表現した、心までほっこりあたたかくなるおそばです。

ブーランジェリー アーブル
Boulangerie Arbre



〒351-0005 朝霞市根岸台1-1-73 sk根岸台101

TEL 048-464-2979

営業時間 8:00~19:00 (※売り切れ閉店)

※定休日:月曜日・第1火曜日



✓柿とさつまいもの
カンパーニュ

柿の甘みとライ麦の独特の風味が感じられる、カンパーニュ(田舎パン)です。さつまいもはバターでしっとりさせました。

日本酒バル まいかけ



〒351-0006 朝霞市仲町2-2-11

セイコーガーデン朝霞2F

TEL 048-499-2141

営業時間 平日・土 17:30-23:15

金・祝前 17:30-24:00

日・祝日 17:00-22:30



✓大根おでん揚げちゃいました。

冬の定番おでんの大根を大胆にもから揚げにした、斬新な一品です。衣のサクッに続いて、おでん出汁がジュワッと口に広がります。

メゾン・ド・プルミエ



〒351-0021 朝霞市西弁財1-10-25保第一ビル108

TEL 048-474-7611

営業時間 月～土 10:30～20:00

日・祝 10:30～19:00 ※定休日:不定休



✓おさつていーぬ

さいの目に刻んださつまいもと2ヶ月以上漬けたドライフルーツがアクセントとなった、特製のパウンドケーキです。



トモダチカフェ COZY



〒351-0033 朝霞市浜崎669-1 (産業文化センター内)

TEL 048-485-9923

営業時間 10:00～18:00 (LO17:30) ※定休日:第4木曜日

※無添加のため、日持ちする商品ではありませんので、予めお電話かFacebookでご予約してください。



✓あさか野菜プリン

季節ごとに野菜の種類を変え、使用する素材の部位を選び、その素材本来の甘味を活かした無添加のプリンです。ぜひご賞味ください。



トラットリアスペランツァ



〒351-0011 朝霞市本町2-5-38

TEL 048-465-7648

営業時間 11:30～14:30 (LO13:30)

17:30～23:00位 (LO22:00) / 土日祝日 (LO21:00)

※定休日:火曜日・第3水曜日



✓朝霞産野菜のピクルス

パリパリとした食感が心地よい! 酸味を控え、あさか野菜の美味しさをしっかりと味わうことのできる絶品ピクルスです。

ミソラ食堂 (IB:hana café)



〒351-0006 朝霞市仲町1-3-37

TEL 048-461-5665

営業時間 ランチ:11:30～15:00 (LO14:00)

ディナー:18:00～22:00 (LO21:00) ※定休日:月曜日



✓燻製やさいと砂肝のロースト

砂肝はコンフィにし、旬の野菜のジューシーさを残し、燻製にして砂肝と一緒にローストします。いつもと違う味わいと香りがワインとよく合う一品です。

食珈茶菓酒 すわん



〒351-0011 朝霞市本町3-3-70アイエステート1F

TEL 048-475-4213

営業時間 11:30~15:30 (LO14:30)
17:30~22:00 (LO21:00) ※定休日:水曜日



✓朝霞野菜のディップ

朝霞の人参でソースを作ることで、ディップした素材の味と人参の優しい甘さがより引き立つ美味しさに仕上がっています。



カフェ ウララカ



〒351-0023 朝霞市溝沼493-1 金山ビル1F

TEL 048-485-9567

営業時間 11:00~19:00
※定休日:月曜日、第1・3・5日曜日



✓人参豆乳ポタージュ

地元農家さんの甘く美味しい人参を活かした、身体に優しいメニューとして完成しました。



音季菓子処 青柳

初参加

〒351-0006 朝霞市仲町2-3-27

TEL 048-461-5102

営業時間 9:00~19:30 ※定休日:火曜日(祝祭日をのぞく)



✓ぼぼたん風和菓子

さつまいもを手作業で丁寧に裏ごして仕上げた芋餡を使用しています。素材本来の甘さを活かした一品です。可愛らしいデザインも特徴的です。



★店舗紹介の特集はP28-29へ▶

グリルミート たかさご

初参加

〒351-0023 朝霞市溝沼2-1-45

TEL 048-465-8411

営業時間 11:30~23:00 (LO 22:30)
※定休日:水曜日



✓朝霞野菜の焼きバーニャカウダ

代々農業を営んでおり、季節によりますが自社農園で栽培した野菜を使用しております。採れたての野菜をお召し上がりください。



★店舗紹介の特集はP30-31へ▶

この 幸乃や - IZAKAYA

初参加

〒351-0001 朝霞市本町2-11-1
TEL 048-462-9119
営業時間 毎日17:00~23:45 (LO23:15)



✓ 地元野菜の豚子ゲ

新鮮な地元野菜を使った「豚子ゲ」は季節により食材が変わりますが、1年中提供します。シメでチーズを入れてリゾット風に提供することもできます。炭火の香りが程よい自慢の串焼きも合わせてお楽しみください。



朝霞駅南口から徒歩3分ほどの場所にある「幸乃や - IZAKAYA」は2006年にオープン。

オープン以来、緑の提灯を掲げ、国産地元食材に拘った料理を提供しています。

オーナーの小澤さんは地域の方々、お客様とのつながりを大切にし、ご家族でも楽しんでお食事ができる、居心地のいいアットホームな雰囲気的空間づくりを心掛け、笑顔でお客様を迎えてくれます。



小澤照明さん



東武東上線沿線で育ち
川越女子高校を卒業後
大学在学中に野菜ソムリエの資格を取得

野菜ソムリエ Canacoさん紹介



神野佳奈子さん

ごあいさつ

昨年に引き続き、「あさか野菜deベジグルメ」の企画にご一緒させて頂いている神野佳奈子です。

この企画を通じて朝霞市にはたくさんの素敵なお店があることや、野菜の生産者の方が多く新鮮なお野菜が直売所等を通じ食べることができることを知りました。

都心までのアクセスもよい朝霞市にこんなにも豊かな自然があり美味しいものを食べて欲しいという愛情いっぱいの店主がいらっしゃることを知りました。

農家の方もお店の方も皆さん知れば知るほど素敵で魅力的な方ばかりです。ぜひご紹介させて頂いたお店に足を運んでみて下さい。

朝霞のお野菜も美味しくいただくことができ、お店の店主ともぜひお話ししてみたいと思います。

朝霞に住む方・朝霞の農家さん・朝霞のお店さん。皆さんがつながっていくことでコミュニケーションが生まれ、絆が深まりこのまちに住んで良かった、朝霞にずっと住みたいと思えるまちになることと思います。

「あさか野菜deベジグルメ」という企画を通じてたくさんの笑顔が朝霞市にあふれ朝霞市の多くの方が喜んで頂けたらいいなと思います。

ご協力いただいた皆様、そして最後まで読んで下さった皆様、ありがとうございました。

Canacoさん



数多くの掲載雑誌

東武東上線沿線で育ち、川越女子高校を卒業後、社会学部に進学するが国内外の旅先で出会った人や生活スタイル、食文化に影響を受け、大学在学中に野菜ソムリエ(第1期生)の資格を取得し17年目(平成30年11月現在)。現在はレシビ本監修のほか、テレビやラジオ出演、イベント、広告用レシビ開発など幅広く活動中。「あさか野菜deベジグルメ」のロゴは、野菜ソムリエCanacoさんの手書きのものです。



「あなたに教えた」
野菜の魔法

数多くの掲載雑誌



あさか野菜deベジグルメ店舗マップ

12



13

絵:野菜ソムリエ Canaco

※詳細は店舗紹介ページ、又は各店のホームページをご覧ください。



農産物直売組合

朝霞市大字浜崎 18-2
(わくわくどーむそば) 浜崎農業交流センター

●営業時間
・毎週水・土曜日 11時～17時
・毎週日曜日 11時～16時

地元産の新鮮な野菜や果物・米などの直売施設として、また、住民と農業者の交流の場として利用できます。

2019年もプチマルシェを
12/7(土)開催いたします♪
ぜひご来場ください!



handmade event
Petit Marche
in 朝霞市浜崎農業交流センター
(朝霞市大字浜崎18-2)「わくわくどーむ」近く
2019.12.7(土) 10:00～15:00 (雨天時は翌日に延期)

★朝霞で採れた新鮮野菜を試食して頂けます
★ハンドメイド雑貨の販売、ワークショップ
★パンやキッチンカー

詳しくは、プチマルシェのfacebookをご覧ください。

主催：朝霞市農産物直売組合★駐車場がございます。
※にはプチマルシェに隣接するファーム管轄!



組合長
芳野公明さん

地域の皆様に直売所にお越しいただき、新鮮な朝霞の野菜をもっと食べてもらいたいと思います。

| 生産者名 | 地区 |
|---------|-----|
| 田中 忠男さん | 田 島 |
| 内田 章造さん | 田 島 |
| 高麗 友吉さん | 膝 折 |
| 渡辺 忠さん | 根岸台 |
| 曾根田達美さん | 溝 沼 |
| 小寺 理介さん | 浜崎上 |
| 須田 守男さん | 浜崎下 |
| 渡辺あき子さん | 根岸台 |
| 大貫 清さん | 岡 |
| 内田 幸幸さん | 根岸台 |
| 芳野 公明さん | 広 沢 |



浅川俊夫さん



浅川農園

朝霞市溝沼4-7-13
☎ 048-461-6262

●営業
通年(午前中から夕方まで)

季節の旬な野菜を販売しています。多品種ありますが、収穫状況によっては品切れとなる場合があります。



渡辺 聡さん

さかうえ農園

朝霞市溝沼6-1-1
☎ 048-462-0094

●営業
通年(午前10時頃～夕方6時頃まで)

季節の旬な野菜をいろいろ販売しています。のぼり旗が立っています。
【一例】夏(6月～7月)とうもろこし・枝豆・トマト。冬(11月～3月)にんじん・ほうれん草・大根 など



今回からご参加いただきました！



蓮見雪雄さん・三知恵さん

直売所所在地:朝霞市浜崎3-3

※生育状況などにより販売していない時期もあります

蓮見さんの畑では「にんじん」などの作物が栽培されていますが、中でも「おおまさり」という一番大きな品種の「落花生」が人気で、時期が来ると掘りたてで土がついた状態のものが畑でほとんど売れてしまうほど。そのため、土壌作りに力を注いでいるとのことでした。5年前頃から落花生を作り始め、地元の方からの要望で販売をすると評判となり、今に至るそうです。

又、ラベンダーの栽培もしていて日本全国から問い合わせがあり、ホテルや結婚式場などからも注文が入るとのこと。ラベンダーは直売所に並ぶことは無いそうですが、直接お問い合わせいただくか、朝霞市のふるさと納税の返礼品にも選ばれているため、そこからでも入手可能だそうです。

蓮見さんは日々人との出会いや今の畑を先祖代々が残してくれたことに感謝しながら、楽しく農業ができることに生きがいを感じていると話されていました。

脇田雅之さん



Kファーム

(株)都市環境エンジニアリング

朝霞市浜崎大字浜崎高堤115-1

☎ 048-423-3352

k-farm@saga.ocn.ne.jp

(お問い合わせはメールにお願いいたします)

安心・安全な作物づくりと、楽しくおしゃれな農場(都市農園)を目指します。

朝霞市にお住いの皆様に収穫体験や動物とのふれあい、農場での遊びを楽しんでもらいたいと思います。



ポタジェガーデン

ポタジェガーデンとは、収穫だけを目的にした実用的な畑ではなく、装飾的な家庭菜園を意味します。



コールラビなど珍しい野菜も栽培しています。

今回からご参加いただきました!



高橋克周さん

とまと屋たかはし

直売所所在地:朝霞市岡1-5-52

営業時間:10:00~13:00 土・日曜

※2020年は2月中旬から直売所にて、トマトの販売を行う予定です。

朝霞市岡の「とまと屋たかはし」は、2017年3月にオープン。直売所も併設されており、採れたてのトマトを販売しています。

生産者の高橋さんは「完熟したおいしいトマトを地域の人に食べてもらいたい」という思いからトマトづくりを始めました。

おいしいトマトを地域の人に食べてもらうために、湿度や温度、水分などで適切なストレスをかけて成長のバランスに気を付けて育てています。そのため、葉や木の状態から必要な栄養を見極めることも大切だとお話しされていました。

今後はトマトの加工品などへの取り組みも考えているそうです。又、トマトはJAあさか野の直売所や地元朝霞市のスーパーでも販売しています。

◆こちらのSNSでも情報を発信しています♪ぜひ、ご覧ください!
Facebook: <https://www.facebook.com/tomato.ya.takahashi>
Instagram: [tomato_ya_takahashi](https://www.instagram.com/tomato_ya_takahashi)
Twitter: [@Asakatu_tomato](https://twitter.com/Asakatu_tomato)

今回からご参加いただきました!



大貫清さん

大貫 清さん

直売所所在地:朝霞市岡3-14

※生育状況などにより販売していない時期もあります

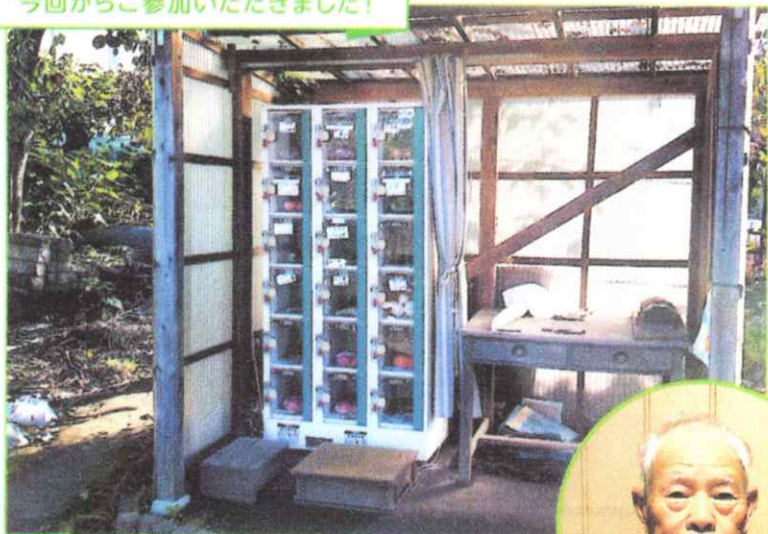
朝霞の岡に在住の大貫さんは「大根」や「ほうれん草」を中心に年間を通じて30~40種類の作物を栽培されています。そしてその野菜は地域のスーパーや、浜崎の農産物直売組合、庭先販売に出荷しています。又、農産物の品評会にも出品されることがあり、今年の朝霞市の農業祭でも出品されるそうです。

大貫さんは野菜を育てる上で、天候の影響は大きいと話されており、今年は特に台風などで降水量が例年に比べ多かったこともあり、病気による被害で「ほうれん草」や「ねぎ」の栽培には苦労されたそうです。

そういった苦労もありながら、販売した野菜を食べた地域の方から「美味しい」という声を聞くと嬉しく感じると話され、もっと地域の方に農産物直売組合や庭先販売などを知っていただき、朝霞の野菜を地元を広めていきたいと話されていました。



今回からご参加いただきました!



本橋幸雄さん

本橋幸雄さん

直売所所在地:朝霞市溝沼6-4

※営業:通年

庭先販売を始めて20年ほど経つという本橋さんですが、きっかけは「採れたての野菜を販売してほしい」という近所の方からの要望だったそうです。今でも近所はもちろん、自転車に乗って少し距離があるところからも足を運んでくれる方がいるとのこと。

「にんじん」や「里芋」「大根」など年間にして7~8種類の作物を栽培し、市場への出荷や通年での直売を行っています。特に多く出荷されているのは「ほうれんそう」と「たまねぎ」とのこと。

今年は猛暑や台風などにより作物に大きく影響が出たそうで、それにより採れる作物の量が変わることから、農業は天候で一番左右されると話されていました。

野菜を育てる上で、作物の状態から必要な栄養や肥料を見極め、足りないものを補いバランスを調整していくのが大切だと話されていた本橋さん。今後も採れたてで美味しい野菜を地域の方に食べてもらいたいとおっしゃっていました。



今回からご参加いただきました!



芳野光保さん

芳野光保さん

直売所所在地:朝霞市本町3-3

※生育状況などにより販売していない時期もあります

芳野さんは「にんじん」や「ブロッコリー」「キャベツ」「ねぎ」など、年間で20種類ほどの野菜を栽培しており、季節に応じて旬の野菜を市場や直売所に出荷しています。数多くの種類の野菜を育てることはそれなりに手間もかかるということでしたが、畑の管理やそれぞれの作物の成長、生育の期間などに気を配り、地域の方に新鮮なものを食べてもらうことを心がけているとのことでした。

中でも「にんじん」の手掘りでの収穫作業は、重さや根の張り具合が影響し、作業が大変だというお話も聞かせていただきました。

20年ほど前から直売をはじめたことで、多くのお客様に新鮮な野菜を気軽に買ってもらう機会が増え、「朝霞で美味しい野菜が食べられる」「あつたら無くなってしまいう前に買う」という声も聞こえてくるそうです。

芳野さんは今後も新鮮な旬の野菜を地域の方に提供をしていきたいと話されていました。

今回からご参加いただきました!



渋谷昇さん

渋谷 昇さん

直売所所在地:朝霞市本町3-7

※営業:通年

年間20種類ほどの作物を栽培し、庭先販売や市場に出荷されている渋谷さんですが、数多くの野菜を育てることができる理由の一つに朝霞の土壌が豊かであることを挙げられ、その土に適した野菜を育てていくことが大切だと感じているそうです。先祖代々受け継がれてきた畑をしっかりと維持していくことを意識しながら、日々作物と向き合っているそうです。

通年で営業している直売所では子連れの主婦やお年寄りを考慮し、大きな作物は持って帰りやすいようにして販売したり、子どもが喜ぶように色とりどりのミニトマトを一つの袋に詰めて販売するなど、商品を手にとってもらう工夫をしながら商品を並べているそうです。

渋谷さんは地域の方に季節に応じた旬の野菜を新鮮な状態で食べてもらいたいという思いを話してくださり、地元野菜が身近なところで手に入ることをもっと知ってほしいと話されていました。

おすすめ! Canacoさん 旬の野菜

春の豆知識

旬
11~3月

《選び方》 葉の色濃く
葉のきざみが糸田か
ものかおろすめ
香りが強いもの



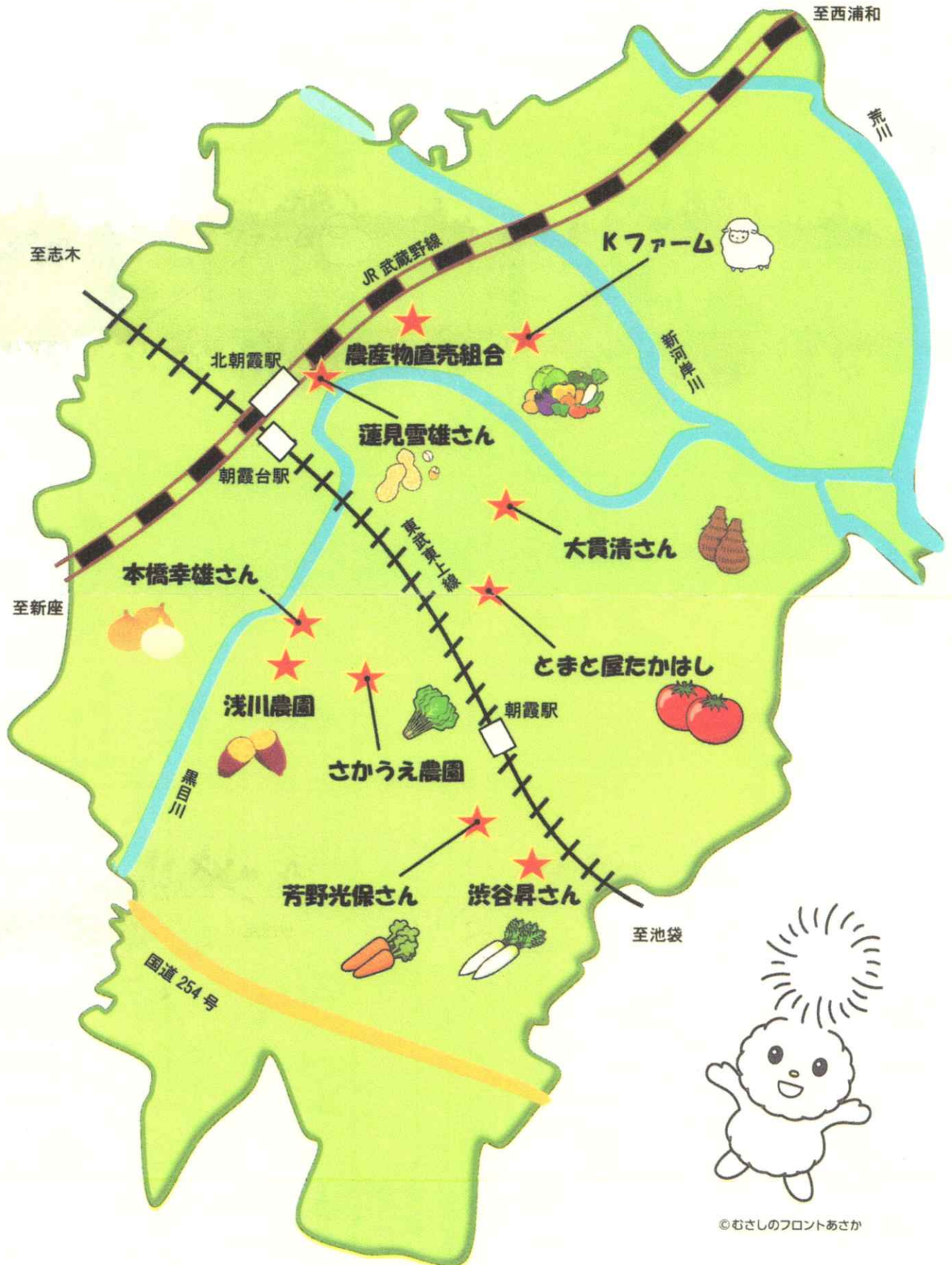
肩こり解消に!!

ヒレキヤシと 同じ成分が
含まれているので、香りで
リラックスタイムあり!!

おろすめの
食べ方は

新鮮なものは... すぐに葉をのみ
生でそのまま サラダで頂く。
おろしはうどんの上に乗せるのも オススメ。

朝霞の新鮮野菜直売所マップ



©むさしのフロントあさか

※詳細は朝霞市ホームページより、「朝霞市庭先販売直売所マップ」をご覧ください。

朝霞の直売野菜 旬ごよみ

美味しい旬の味を
たくさん食べてね!

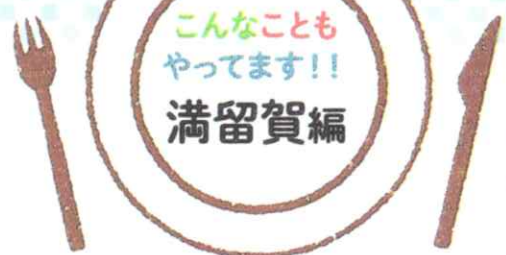


| 作物名 | 販売時期 | | | | | | | | | | | | |
|-------------|----------|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|--|
| | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | |
| 果 菜 類 | トマト | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | 茄子 | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | きゅうり | | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | ピーマン | | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | トウモロコシ | | | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | 枝豆 | | | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | さやいんげん | | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | さやえんどう | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | スナップエンドウ | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | ホウレンソウ | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| 葉 菜 類 | 小松菜 | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | 白菜 | | | | | | | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | キャベツ | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | ブロッコリー | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | |
| | ねぎ | | | | | | | | ← | ← | ← | ← | |
| 根 菜 類 | たまねぎ | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | | |
| | 人参 | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | | |
| | 大根 | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | | |
| | ごぼう | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | | |
| い も 類 | かぶ | | | | | | | ← | ← | ← | ← | | |
| | さつまいも | | | | | | | ← | ← | ← | ← | | |
| | ジャガイモ | | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | ← | | |
| 里芋 | | | | | | | | ← | ← | ← | ← | | |

←がおおよその販売時期です。

ただし、収穫については天候等に大きく左右されるため必ずしもその時期に出荷されるとは限りません。

食べるだけじゃない!?



『ふるさと納税 そば打ち体験』

満留賀では、3年前からそば打ち体験を行っており、現在では朝霞市のふるさと納税の返礼品としても対応しています。ここでは、満留賀さんのそば打ち体験の取り組みについてご紹介します。

作業工程



粉を練るところから始めます



初心者の方でも安心です

店主の柴田さんは「祖父母やお隣さん、友人などへのおすそ分けを通じ、そば打ち体験の輪が広がれば嬉しい」とお話しされ、又「こういった減ることのない経験という財産を満留賀のそば打ち体験でつくってほしい」とおっしゃられていました。



外国の方も対応できます!

そば打ち体験は朝霞市のふるさと納税の返礼品のページだけではなく、お店に直接お問い合わせ頂いてもご案内することが可能です。

はじめて!

お 店 紹 介 1

青柳

今年から企画にご参加いただいた「音季菓子処 青柳」さん。
創業50年続く老舗ですが、今回の企画でご紹介した「ぼぼたん風和菓子」
の物語を伺いましたのでご紹介します!



～ぼぼたん風和菓子製作秘話～

「ぼぼたん風和菓子」がお目見えしたのは今回が初ではなく、一昨年の「子ども大学あさか」に限定で登場していました。そのイベントで大好評となり、本企画にも登場しました。

ぼぼたんのデザインを研究し、中に芋餡を使用しています。素材のさつまいもは根岸台の「すずまる農園」さんで収穫されたものを使っています。

本来、餡は機械で練っているそうですが、数量が限られているため、手作業で丁寧に仕上げたそうです。素材本来の旨味を活かし、程よい甘さに仕上げられた餡にはこだわりが詰まっています。



手間暇かけて丁寧に芋餡を裹ごしました



実際に和菓子作りに使用している道具も見せていただきました



たくさん並ぶと
ぼぼたんの可愛らしさが
増しますね!

オーナーの松戸さんは朝霞のものを使用していると言えるのは嬉しい。地域の皆様にも喜んでもらえたらと話していました。

はじめまして!

お店紹介 2

地域を愛するお名店の味を、まねてみましょー

グリルミート たかさご

GRILL MEAT TAKASAGO

今年から企画にご参加いただいた「グリルミートたかさご」さん。
ご紹介したバーニャカウダ以外にも自社農園で収穫された野菜をメニュー
に多く取り入れています。ここでは「グリルミートたかさご」のお店や自社
農園である「たかさご農園」についてご紹介します!



こちらが市内にある自社農園。堆肥にこだわっているとのこと。

朝霞市溝沼にお店を構える「グリルミートたかさご」は昭和55年に当時としては珍しい焼肉バイキングのお店としてスタートしました。

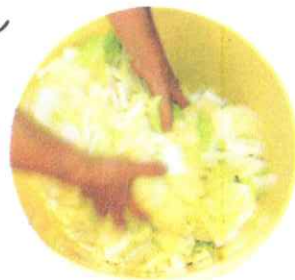
オーナーの高橋秀明さんは過去にコンビニ業界で経営を学び、その後東京や千葉の焼肉店で修行を積みながら、焼肉店の様々な仕組みを学んできました。

平成8年に「焼肉高砂」、さらに2年程前に現在のお店にリニューアルしました。質の高い国産牛を吟味し、肉へのこだわりはもちろん、代々農家であったことから、メニューに自社農園（たかさご農園）の野菜を積極的に取り入れるなど、素材一つ一つにこだわり、自家製のメニューを多く提供しています。



野菜の収穫だけでなく、地域の芋掘りイベントでも開放し、子供や大人のコミュニケーションの場となっています。

オーナーの高橋さんはこのお店があるからこの地域に住みたいと思ってもらえるような店作りをしていきたいと話していました。



キムチやタレ、ドレッシングなども自家製の物を使用しています!

たかさご農園で栽培している野菜

- ・じゃがいも
- ・ねぎ
- ・大根
- ・白菜
- ・人参 など





「あさか野菜 de ベジグルメ」の活動が テレビ埼玉の彩夏祭中継で

放送されました!

今年の8月2日にテレビ埼玉で「朝霞市民まつり彩夏祭」の様子が生放送されました。

放送内では、朝霞の野菜を使って5分で料理をする「ご当地5分deクッキング」という本企画のPRも兼ねたコーナーがあり、野菜ソムリエのCanacoさんと「おそば田なか」の田中克尋さんが出演されました。

中継で実際に登場したお料理のレシピも紹介しておりますので、ご家庭でぜひ試してみてください!



クッキングスタート!



手際よく調理していきます






無事、時間内に完成しました~!

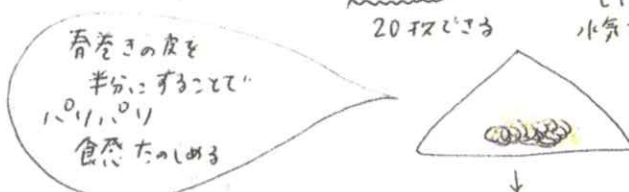


完成したお料理がこちら!

テレビ埼玉で紹介した 大人気レシピの★食感たのしみ 古月瓜と生姜の春巻き

《材料》

- きゅうり 1本  > 千切りにする
 - しょうが 1片  > 塩もみする。3分おく。
 - 塩 少々
 - 春巻きの皮 10枚  半分に切り、型にする
 - オリーブオイル 大さじ2
- ↓
水であらい流す
↓
しぼり
水気をきる
- 20枚ほど



きつね色に2412 OK!!

作ってくれた
野菜ソムリエ Canaco

ベジグルメ冊子配布 イベント活動報告

朝霞市農業祭

朝霞市中央公民館
2019年11月17日（日）



プチマルシェ

朝霞市浜崎農業交流センター
2019年12月7日（土）



あさか産業フェア& 北朝霞どんぶり王選手権

朝霞市産業文化センター
2020年2月2日（日）



駅前商店会 ふれあい祭り

朝霞駅南口駅前広場
2019年9月1日（日）



この企画に協力していただいた団体の皆さま、ありがとうございます。

朝霞市商工会 様
株式会社ティーネットワーク 様
株式会社平成まちづくり研究所 様

JAあさか野 様
初雁木材有限会社 様
株式会社リゾン 様



あさか野菜 de ベジグルメ

企画に参加していただける皆様を 募集します！



～朝霞市と一緒に盛り上げてみませんか？～



朝霞市の新鮮野菜を使用した
メニューを提供している
飲食店などをご紹介します！

市内の生産農家と 飲食店を結ぶための お手伝いをします！！

朝霞市の新鮮野菜を生産している
農業者や、市内の直売所などの
情報をご紹介します！



お気軽にお問い合わせください！



参加申込・問い合わせ先

朝霞市役所 産業振興課 農業振興係 TEL(048)463-1904



発行 2019年11月17日
発行者 朝霞市
取材編集 (株) リゾン
(株) 平成まちづくり研究所
アドバイザー Canaco
名取直子
デザイン・印刷 (株) ダイワクリエイト