

こしがや

農産物

ガイドブック

KOSHIGAYA  
AGRICULTURAL PRODUCTS  
GUIDE BOOK



最新の情報は  
こちらから



発行・編集

越谷市環境経済部農業振興課

〒343-8501 埼玉県越谷市越ヶ谷四丁目2番1号

TEL:048-963-9193(直通)



## 越谷市の 農業について

越谷市は、東京都心から25km圏内に位置し、人口34万人を擁する埼玉県東南部の中核都市です。

古くは池沼が広がっている低湿地帯でした。江戸時代以降に治水事業や新田開発が盛んにおこなわれた結果、「江戸の米蔵」と呼ばれるほどに稲作が栄え、豊かな水源を活かした稲作を中心とした農業が営まれてきた地域です。

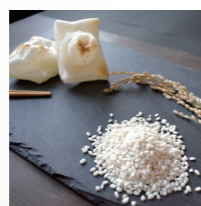
高度経済成長期以降では、首都近郊に位置するという地理的特性を生かして、温室などの施設を利用した周年栽培により、大規模市場を対象とした野菜や花卉の生産が増加しました。

また、周囲に大勢の消費者がいることを背景として、観光農園などの付加価値の高い農業経営、さらには企業的経営への転換を図る農業者も増えており、多彩な農業経営が行われています。

### 目次



くわい  
慈姑  
P3・4



たろべえ  
太郎兵衛もち  
P5・6



ねぎ  
P7・8



いちご  
P9・10



小松菜  
P11



チューリップ  
P12



さんとうさい  
山東菜  
P13



越谷ふるさと米  
P14



越谷スカイメロン  
P15



最新の情報は  
こちらから



## くわい 慈姑

くわいは、大きな芽が出ることから「おめでたい」食べ物とされ、正月料理などに用いられています。埼玉県は広島県に次ぐ主要な産地であり、越谷は県内の主な産地のひとつです。

越谷では江戸時代中期以降に低湿地である新方、荻島、出羽、蒲生地区で水田の裏作として盛んに栽培されるようになりました。その昔、米が凶作になった年に、くわいが高値で取引されたことで農家が救われたというエピソードも残っています。しかし、出荷時期が限られ、収穫時期は厳寒の中の手作業となるため、栽培農家は減少し、荻島地区と出羽地区で栽培されています。

また、くわいを使った饅頭や大福、パイなどの商品化の取組も行われており、市内の各種イベントでは、くわいチップスや小玉くわいの素揚げが人気を集めています。

旬の時期：11月下旬～1月

おすすめ料理：含め煮、くわいチップス、素揚げ

市内の主な産地：荻島地区・出羽地区



### 越谷名産の縁起物「くわい」を使用したお菓子

使用飲食店 / 株式会社千菱(銘菓処 千菱)

代表取締役 / 安田 邦雄さん

使用メニュー / Kuwai Sablé ~クワイサブレ~(通年販売)使用しています。バレンタインやクリスマスなどの季節限定商品のクッキーやサブレに入れることもあります。



越谷の名産品で縁起物としても知られるくわいを使用した地元のお菓子を作ろうと誕生したのが「クワイサブレ」です。

くわいは元々苦みのある野菜ですが、粉末にすると苦みを感じにくくなり、小麦粉となじみもよいので扱いやすいです。生産量は限られていますが、越谷産のくわいを使用し続けています。



### おすすめ料理

#### くわいチップス



#### 【材料】

くわい(大)5個・揚げ油・食塩

#### 【作り方】

- ①くわいは、よく洗い薄い輪切りにして水に10分ほどさらし、ザルに上げ水気を切る。
- ②①をさらに乾いた布にはさみ水分を良く取る。
- ③②を約165℃に熱した揚げ油の中に入れ、軽くまぜながら全体の色が薄いきつね色になり、カリッとしたら紙に取り油をきって熱いうちに食塩をふる。

#### くわいの含め煮



#### 【材料】

くわい(中)8個・だし(3カップ)・塩・うす口醤油(各小さじ2/3)・砂糖(大さじ3)・みりん(大さじ2)

#### 【作り方】

- ①くわいは芽を切らないように包丁目を付けて皮をむき、水にさらして熱湯で八分通りゆでる。
- ②分量のだしに調味料を入れ、①を入れて落しぶたをして弱火で煮汁が半分になるまで煮る。
- ③4～5時間おいて味を含ませる。



## たるべえ 太郎兵衛もち

太郎兵衛もちは、慶長(1596年～1615年)のバイオテクノロジーなどない時代に、当時の四丁野村(現在の宮本町)の名主であった会田太郎兵衛氏の手により早生もち米の中から優良なものを選抜し育成された水稲もち米品種です。作出した会田太郎兵衛氏の名前を称して「太郎兵衛もち」と呼ばれるようになりました。その後、「コシが強く、粘りがあり、独特の風味がある」という特徴を持つ太郎兵衛もちは、徳川家康に献上され、大奥御用のもち米として献上されたと言われていま

す。明治から昭和の初期にかけて隆盛を極め、天皇家への献上や宮内省の御用を勤めました。また、昭和の初期には東京の和菓子屋が争って出羽村を訪れ買い求めたとも言われています。しかし、戦時中の食糧管理法の施行により、他のもち米と同じ価格に統制されたため、高い品質を誇るものの倒伏しやすく収穫量も少ない太郎兵衛もちの作付けが減少し、栽培農家は一時、1戸にまで減少しました。越谷(出羽地区)で育まれた「太郎兵衛もち」の保存と復活のため、平成5年から、栽培農家と埼玉県、越谷市、越谷市農業協同組合の連携により、品種を保存しようという取り組みが始まりました。また、平成10年からは太郎兵衛もちを栽培する生産者により越谷市太郎兵衛もち協議会が組織され、400年の歴史を今に伝えようと頑張っています。

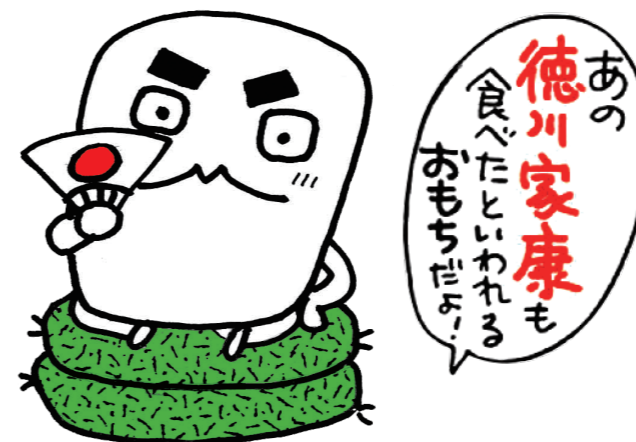
旬の時期: 11月～1月



### 太郎兵衛もち(のしもち・きりもち)について



期間限定で販売される太郎兵衛もち(のしもち・きりもち)は、保存料を使わず一つ一つ手作りで作っており、「彩の国ふるさと認証食品」や「こしがやブランド認定品」、「こしがや愛されグルメ」に認定されています。また市内各種イベントでは、つきたてのお餅や赤飯などが販売されることもあり、特産物の一つとして市民から愛されています。



漫画『おじゃる丸』でおなじみの「越谷生まれ越谷育ち」の漫画家てしばまさみさんの手により、太郎兵衛もちのことがわかりやすくまとめられています。



#### 400年の歴史がある 「太郎兵衛もち」

生産・加工者 / 越谷市太郎兵衛もち協議会 加工部 加工品 / のしもち、きりもち、あられ

稲の栽培からもちの製造まで一貫して行い、水稲もち米100%で1枚1枚手作りしています。コシが強く、粘りがあり、濃厚な味が特徴である「太郎兵衛もち」の本来の味を楽しんでもらうため保存料は使っていません。12月～1月中旬までの期間限定販売のため、購入希望の際は事前に下記販売店へ在庫状況等をお問い合わせください。

販売店 / JA越谷市農産物直売所「グリーン・マルシェ」・「グリーン・マルシェ2号店」、ガーヤちゃんの蔵屋敷



# ねぎ

越谷のねぎの特徴は、軟白部が長いうえに巻きが多く、身がしまっていて、加熱しても煮崩れないことです。

越谷でねぎの栽培が始まった時期ははっきりしませんが、江戸時代の文化・文政期(1804~1830年)に編纂された『新編武蔵風土記稿』には、「牛蒡・大根・葱は、岩槻・越ヶ谷編の名物として世に称せり」と記されており、この頃にはすでに良質なねぎの産地であったことがわかります。転作の推進に伴って作付面積が広がり、現在は、主に新方地区や増林地区、荻島地区など自然堤防の広がる畑地で栽培されています。

また、越谷のねぎは東京都足立区にあるねぎ専門の市場にも出荷されています。この市場で葱商という仲買たちに選び抜かれたねぎは、高級ねぎブランド「千寿葱」として、東京の料亭などに販売されています。

平成27年7月には、生産者団体が設立され、「越谷ねぎ」の全国的な知名度を獲得するため、越谷市と生産者が協力し、積極的なPR活動を推進しています。

旬の時期：12月～3月

おすすめ料理：鴨ねぎ鍋、すき焼き、天ぷら、ねぎの丸焼き

市内の主な産地：新方地区・増林地区・荻島地区



## 季節ごとに味が 変わる地産ねぎ

使用飲食店 / そば処 久伊豆  
代表取締役 / 笹井 厚志さん  
使用メニュー / 鴨すき(通年メニュー)、  
越谷鴨ねぎ鍋(11月～3月メニュー)、  
その他ねぎを使用する全てのメニューで  
越谷のねぎを使用しています。

地元愛が強く、地産地消を心がけています。伝統的な鴨すきは越谷のねぎが欠かせませんし、越谷のねぎについてお客様にはもっと知っていただきたいです。越谷のねぎは、低湿地帯で粘土質の土壌で栽培されているため水分を多く含み、身がしまっていて煮崩れしにくいのが特徴です。冬は甘味が強く夏は香りが良いなど、季節によっても変化があります。お薦めの食べ方は天ぷら。越谷のねぎを使用した天ぷらは薄くスライスしてもばらけず、見た目も美しく仕上がります。





# いちご

近年、市内には多くのいちご観光農園が誕生し、いちご狩りの来園者で賑わっています。栽培されている品種は、紅ほっぺやかおり野、埼玉県産オリジナル品種のあまりんなどで、観光農園では食べ比べが楽しめます。

また、いちごを使った加工品開発や製造も行われており、焼き菓子、ジャムなどのほか、洋菓子店でケーキ類に使用されています。さらに、冷凍いちごを使用した「こしがやいちごのジャム」を学校給食のメニューに取り入れる取り組みなども行なっています。

越谷では、消費地に近い立地を活かして新鮮ないちごが提供できるため、産地の形成に向けて「越谷いちご」のブランド化を進めています。

旬の時期：1月～5月

市内の主な産地：全域



いちごタウン

越谷の  
フルーツ狩り農園  
情報はこちらから



## 色あざやかな いちごの焼き菓子

使用飲食店 / パティスリー カベル シェフパティシエ / 植原 崇光さん

使用メニュー / いちごの森：リンツァーシュニッテン(通年販売)

苺いち笑：ダックワーズ(通年販売)で使用しています。

こしがやいちごタウン開業前の2013年頃に、越谷のいちごのPRを兼ねてお土産用に開発したのが「いちごの森」と「苺いち笑」です。当時はまだいちご農家も少なかったのですが、イオンレイクタウンも開業したことで越谷市内への流入人口も多くなり、手土産として渡したり渡されたりできるお菓子を作りたかったのです。

越谷のいちごには「紅ほっぺ」という品種があります。名称の通り、「紅ほっぺ」は真っ赤な色をしているので、ジャムやクリームにしたときに色がよく出て鮮やかです。水分量も少なめでジャムに適しているため、焼き菓子に使用しています。



いちごの森



苺いち笑





## 小松菜

江戸時代、小松川村(現在の東京都江戸川区)を中心に栽培されていたことからその名がついたと言われています。年間5~8回程栽培できる効率のよい野菜で、カルシウムの含有量は、野菜の中でトップクラスの量を含んでいます。

埼玉県の小松菜の生産量は全国上位を誇っており、その中でも越谷は県内有数の生産地となっています。

旬の時期: 12月~3月

おすすめ料理: おひたし、炒め物、お雑煮

市内の主な産地: 荻島地区



## チューリップ

越谷の花弁園芸の中でも、チューリップの切り花はその代表的なものとして知られています。球根は消費者の需要に応じて富山県や遠くはオランダなどから取り寄せ、市内各農家の温室で栽培されます。

チューリップのほかにも、フリージアやユリなどの球根切り花、小菊やバラなどの多彩な花が市内で栽培されています。

また、出羽地区では、平成15年度から毎年出羽地区コミュニティ推進協議会による「出羽チューリップコミュニティフェスタ」が開催されており、様々な色のチューリップが来場者の目を楽しませています。

出荷・販売時期: 2月~4月

市内の主な産地: 荻島地区・出羽地区



出羽チューリップコミュニティフェスタ





## さんとうさい 山東菜

山東菜の大きさは白菜よりも一回り大きく、「さんとうな」と呼ばれることもあります。白菜と違って完全に結球せず、先端の内側の葉が黄色味を帯びているのが特徴です。

収穫時期は12月から1月と短いですが、越谷の冬の代表的な野菜の一つであり、漬物用の野菜として非常に重宝されています。

また、「山東菜漬」は「こしがや愛されグルメ」に認証されているほか、埼玉県「ふるさと認証食品」にも登録されています。

旬の時期：12月～1月

おすすめ料理：漬物、クリームシチュー、炒め物

市内の主な産地：増林地区



愛されグルメ認証品「山東菜漬け」



## 越谷ふるさと米

水田は、食糧生産だけでなく、洪水防止や暑さの緩和、景観の形成など様々な役割を持っています。「越谷ふるさと米」は、農薬の使用を抑え、除草剤を使わずあぜの緑を保つことで、様々な生きものが暮らせる豊かな田園環境をめざす、自然にやさしいこだわりのお米です。

【ふるさと米のおもな特徴】

種もみの温湯消毒：種子消毒に農薬を使いません。

農薬は半以下：使用する農薬は埼玉県平均の“半以下”です。

緑のあぜづくり：あぜに除草剤を使用せず機械で草刈りします。

市内の主な産地：全域



鮮度抜群の  
地場産米



使用飲食店 / そば処 久伊豆  
店 主 / 笹井 厚志さん

使用メニュー / 定食の主食や、もちろん丼ものにも、お米を使用する全てのメニューで越谷ふるさと米を使用しています。(通年使用)

値段は高いのですが、地場産のものを使用したかったため、2019年頃から越谷ふるさと米に切り替えました。

地元で獲れるお米なので、精米からすぐに使用できるため、鮮度が違います。越谷は農地としてとても恵まれた土地です。それだけに農家の方々はプライドとこだわりを持って作っているため、有名な米どころに引けを取らずおいしいです。





# NEXT 農産物

## みずみずしく、さっぱりとした甘さの食味 越谷スカイメロン

土を使わずに肥料の入った水で育てる水耕栽培のメロンです。特徴は、年間を通じた周年栽培で、1株から糖度の高いメロンを多数収穫できることです。空中にメロンが実る様子から「越谷スカイメロン」の愛称と呼ばれ、いちごに続く越谷の新たな農産物として期待されています。

越谷市農業技術センターでは、平成30年度からlot(インターネット・オブ・シングス)を活用したメロンの試験栽培を行っています。



### 越谷市農業技術センターについて

越谷市農業技術センターは、安定的かつ効率的な農業生産の環境づくりをお手伝いするための施設です。土壌分析や試験栽培、農業に関する情報発信など、農業者への支援を行っています。

また、近くの東埼玉資源環境組合第一工場でのごみ焼却時に生じる熱エネルギーの活用や、栽培への雨水利用など、資源・エネルギーの有効活用にも取り組んでいます。

## 地産地消

「地産地消」とは、「地域生産地域消費」の略で、「地域で生産された農林産物を地域で消費する」、また「地域で必要とする農林産物は地域で生産する」ことです。

### 地産地消のよいところ

- 新鮮、とれたての農産物を得ることができる。
- 生産者と消費者の顔が見えるので、信頼感と安心感がある。
- 輸送距離が短いため燃料の消費が削減され、環境にやさしい。
- 地元の食材を知ることによって地元のすばらしさを再発見し、子どもたちに食の大切さを伝えることができる。

## 学校給食



くわいごはん

地元農業への関心と理解を高め、郷土を愛する人間性豊かな児童生徒の育成を目的として、学校給食に地場農産物を利用しています。

昭和62年のくわいに始まり、現在では米を含めて14品目が登録され、学校給食に利用されています。児童や生徒だけでなく、保護者の方からの関心も高まっており、食育にとどまらず地産地消の観点からも大きな役割を担っています。

## グリーン・マルシェ

平成20年11月に、越谷市、越谷市農業協同組合、農業者の協働により、増林地区に開設された市内初の本格的な農産物直売所「グリーン・マルシェ」が開設されました。「グリーン・マルシェ」は、農業者と消費者の交流の場として、また越谷における地産地消の推進拠点としての役割を担っています。平成29年5月に、出羽地区に「グリーン・マルシェ 2号店」が開設されました。新鮮な越谷農産物だけでなく、農産物の加工品なども購入することができます。消費者からも、安全、安心、新鮮でおいしい地場農産物へのニーズが高まっており、週末や定期的に行われるイベントには市内外から多くの消費者が訪れています。



### 所在

JA越谷市ファーマーズマーケット「グリーン・マルシェ」  
住所：越谷市増林2-66 TEL:048-963-3003

JA越谷市ファーマーズマーケット「グリーン・マルシェ2号店」  
住所：越谷市七左町7-209-4 TEL:048-972-4566

## 加工品



にしいるトマトジュース



ほうれんソース

市内には、農産物の生産から加工品の製造まで手掛け、農業の6次産業化に取り組む農業者もいます。

自ら生産した農産物を活用し、付加価値を高めるために様々な商品が開発されています。



# 地場農産物 利用促進事業

越谷産農産物の  
魅力を知っていただき、  
地産地消を推進するために  
実施している事業です。



各年度の取り組み  
詳細やレシピなどは  
こちらから



レシピ  
コンテスト 2018年

最優秀賞

越谷お野菜ブッセ

「こしがや野菜が主役!美味しく、  
体に優しいレシピ」をテーマにした、  
レシピコンテストを実施



レシピ  
コンテスト 2019年

最優秀賞

焼きナスの  
冷製トマトソースがけ

「ヤサイde健康生活!30分で作れる時短レシピ」を  
テーマにしたレシピコンテストを実施



check!

商品化!こしがやカレーMixスパイス

「こしがや小松菜スパイスカレー」のレシピを美味しく簡単に  
作ることができる「こしがやカレーMixスパイス」を  
越谷市観光協会が商品化しました。



レシピ

2020年

「冷凍いちごを使ったレシピ」をテーマに、  
ABCクッキングスタジオ講師と  
埼玉県越谷総合技術高等学校食物調理科が  
レシピを考案



いちごのクランブルタルト



いちごのテリーヌ



いちごまん

レシピ

2021年

埼玉県立越谷総合技術高等学校食物調理科の生徒が『地場農産物と越谷産のお米に合うレシピ』として「どの食材を入れても合う」「万人受けする」「変幻自在な料理」という意見を基に、カレー研究家スパイシー丸山氏監修の下、『こしがや小松菜スパイスカレー』のレシピを完成させました。



こしがや小松菜  
スパイスカレー

