



# 越谷の農産物



# 越谷を代表する農産物



ほくほく、ほろ苦

## くわい(慈姑)

くわいは、中国原産の水生野菜で、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。越谷のくわいは全国的にトップクラスの生産量を誇り、市内では荻島・出羽地区で生産されています。

◇旬の時季

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



田んぼで育ちます

ここを食べるよ!



加熱すると、とつてもあまい!

## 越谷ねぎ

◇旬の時季

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

越谷のねぎは軟白部が長いうえに巻きが多く、身がしまっていて、加熱しても煮くずれしにくいのが特徴です。ねぎの高級ブランドとして知られる「千住葱」の代表的な産地であり、東京の有名料亭などでも使われています。



やわらかーい!



◇旬の時季

12月～1月

◇おすすめ料理

- ・漬物
- ・クリームシチュー
- ・炒め物

## 山東菜(さんとうさい)

中国山東省が原産で、アブラナ科の白菜の一種です。白菜と違って完全に結球せず、内側の葉が黄色味を帯びていて、やわらかい食感が特徴です。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重宝されています。

比べてみよう!



白菜

山東菜

あまくてジューシー！

越谷いちごタウン！

## いちご

越谷で栽培されている品種は紅ほっぺ、章姫、かおり野、よつぼし、彩のかおり、あまりん等があり、複数ある市内の観光農園では、色々な品種のいちごの食べ比べが楽しめます。



◇旬の時期  
12月～5月



関東最大級のいちご観光農園で、8棟のビニールハウスに6品種以上のいちごが栽培されています。  
1シーズンの来園者数は30,000人以上！



もち米



のしもち

コシがあつてモチモチ！



## 太郎兵衛もち

江戸時代から続く貴重な品種であり、天皇家への献上品として用いられたほか、徳川家康も食したといわれています。コシが強く、粘りがあり、独特の風味があるのが特徴です。

◇旬の時期  
11月～1月



## 小松菜

埼玉県の小松菜の産出額は全国1位を誇り、その中で越谷市は県内第6位の収穫量となっています。カルシウムの含有量は野菜の中でトップクラスで、アク抜きのない便利な野菜です。

◇旬の時期  
12月～3月  
◇おすすめ料理  
・おひたし  
・炒め物  
・お雑煮

カルシウムたっぷり！

## チューリップ

越谷では昭和30年頃から盛んに生産されており、クリスマスや正月、卒業シーズンを中心に、都内の市場や関東各市場に出荷されています。出羽地区では毎年4月にチューリップフェスタが開催され、来場者の目を楽しませています。

◇出荷・販売時期  
12月～4月

色あざやか！



# Koshigaya City



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。  
大消費地に近いという地理的優位性を活かし、消費者のニーズに合った様々な農産物が生産されています。

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)  
FAX:048-963-9175