

越谷のおいしい魅力を紹介 Made in KOSHIGAYA

こしがやの夏野菜を食べよう!

生産者の声



中島浩明さん

「手仕事で手間をかけているので、「おいしい」と言ってもらえるとやりがいを感じます」「安全で新鮮な野菜をお届けすることが大切。朝採れのおいしい野菜をぜひ食べてください」と笑顔を見せてくれました。

とうもろこしをはじめ、枝豆やブロッコリーなどさまざまな野菜を作っている中島浩明さんは、野菜づくりを45年以上続けているそうです。「とうもろこしは雨風に弱く天候に影響されやすい作物なんです」「収穫のタイミングも難しく、毎朝、真剣です」と話してくれました。



朝採れ とうもろこし

中島さんが作っているのは、黄色い粒と濃厚な甘みが特徴の「ゴールドラッシュ」と、黄色と白二色の粒が特徴的な「ドルチェドリーム」。



「お湯を沸かす手間がなく、栄養や甘みが水に溶けださない、電子レンジでの調理がおすすめです」と話してくれました。

ほかにも!

こしがやの夏野菜

枝豆



トマト



読者クイズ

正解者10人(抽選)に、越谷市の夏野菜(越谷市農業団体連合会提供。何が届くかお楽しみ)をプレゼント! 答えは今号の中にあります。

Q.とうもろこしの品種で、黄色と白二色の粒が特徴的なのは「○○○○○○○」。

応募方法

6月15日(月)まで(消印有効)。電子申請、はがき(紙面上部の**必須事項**とクイズの答え・広報こしがやへのご意見・ご感想を明記)。応募は1人1回(記載不備無効)。いただいた個人情報は当選者への通知のみに使用します。



☎広報シティプロモーション課 ☎963-9117、HP78903

中島さんが作った とうもろこしはここで買えます

📍グリーンマルシェ(増林2-66)

営業時間 月～金 9:30～17:00(水曜・年末年始を除く)
土・日 9:00～17:00

連絡先 ☎963-3003

📍グリーンマルシェ2号店(七左町7-209-4)

営業時間 9:30～17:00(水曜・年末年始を除く)

連絡先 ☎972-4566

*出荷の状況により、店舗に並んでいないことがあります

TikTok 越谷市公式アカウント

「こしがや沼に落ちてみた。」を開設しました!

TikTokの市公式アカウントを新たに開設し、ショート動画を活用して地域の魅力を発信していきます。

配信するトピックスは、①地域の飲食店や手土産、地場農産物 ②地域のちょっとした魅力や話したくなるネタ ③水辺の景観とライフスタイルやステイスタイル ④トレンドにあわせた音楽やダンス、笑いなど。

市民の皆さんを取材し、地域の魅力の共感と拡散(バズリ)に取り組みます。

こんな動画を投稿しています!

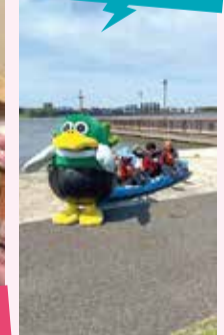
越谷をつかった家康はイケメンだった!



こしがや愛されグルメ ガーヤちゃんまん!



ガーヤちゃんとミームで踊ってみた!



Z係「写ルンです」で撮ってきてくれませんか!



越ヶ谷宿の老舗 木田とうふ店!



TikTok 越谷市公式アカウントはこちら



@koshigaya_city

TikTokアプリのインストールはこちら



iPhoneをお使いの方



Androidをお使いの方

☎広報シティプロモーション課 ☎963-9117

どの色の伝統、デコっちゃん?

LAKETOWN DARUMA DAYS

カラフルでミニサイズの「越谷こだるま」のデコレーション体験をはじめ、ジャンボだるま落としや、プロカメラマンによるだるまの記念撮影など、親子で楽しめるイベントです!

6月6日(土) 10:00～15:00

📍DAY1 見田方遺跡公園

すみれ色とわかば色のこだるまを用意。ひな人形の着物生地でデコって、自分だけのかわいいラッキーアイテムに!



6月13日(土) 10:00～16:00

📍DAY2 レイクタウンアウトレット空の広場



そら色とたんぽぽ色のこだるまを用意。ジャンボだるま落としや、大きな開運だるまの撮影会も開催!

申込みはこちら! 6月1日(月)20:00から

📍トラディショナウ(同)

✉info@traditionow.co.jp

