

広告

令和6年度(第15回)埼玉農業大賞  
革新的農業技術部門 優秀賞受賞!

いちごやトマトに

移動式細霧冷房装置  
ファインミスト

日射灌水コントローラーと  
細霧冷房装置のことなら  
おまかせください!!

日射比射式灌水コントローラー  
MKR-1097

**有限会社メーカー精機** 本社 埼玉県さいたま市西区指扇 567-3  
☎048-624-5403

広告

食の新しい価値を見出す  
**大宮中央青果市場**

開市日や休市日については  
ホームページをご覧下さい。  
大宮駅、宮原駅からのバス  
が便利です。

住所 さいたま市北区吉野町 2-224-1  
連絡先 埼玉仲卸協同組合  
☎048-667-0801

庭木 1本から大歓迎!!

**3,300円(税込)** ※高さ3m未満 **見積無料**

ゴミ処分費別途、マツ・マキなど特殊な木、仕立物は別途お見積りとなります

有資格者の“プロ”が対応!

剪定・伐採・生垣・雑草対策・消毒  
シンボルツリーやお花の植栽

まずはご相談ください!

- ✓今まで頼んでいた所が諦めちゃった
- ✓屋根よりも高い大木、切ってもらえるの?
- ✓放ってある空家の管理を頼めないから?
- ✓植木鉢や古土の処分はしてくれるの?

**株式会社大和グリーン**  
フリーダイヤル 0120-187-394  
川口本店 川口市柳崎 5-7-19  
受付時間 9:00~18:00 無休  
さいたま・戸田・練馬・板橋にも支店あり!

「トレトリ見た」で本誌限定特典!  
すべての作業料金から  
**10%OFF 10%OFF**  
毎年1月~4月の作業予約でさらに

広告

農具・肥料・水場完備  
手ぶらで来れる畑  
趣味・子供の食育に  
**利用者募集中!**

貸し農園アグリスみらい  
農園住所: 岩槻区本宿字東129番  
☎070-6630-2514 (馬橋)

令和7年版

さいたま市  
農情報  
ガイドブック

さいたま市の  
農を楽しもう

さいたまで採れたものを  
生活に取り入れよう!



特集

個性豊かな新規就農者たち



トレトリ

発行 ■ さいたま市経済局農業政策部農業政策課

〒330-9588 さいたま市浦和区常盤6丁目4番4号  
TEL 048-829-1376(直通) FAX 048-829-1944  
E-mail:nogyo-seisaku@city.saitama.lg.jp



さいたま市  
農業政策部 X



さいたま市地産地消(トレトリ)  
サポーター

このガイドブックは、20,000部作成し、1部あたりの印刷経費は約245円です。  
(印刷経費にはデザイン・企画・取材の経費を含みます。また、広告料収入を差し引いた市の負担は、1部あたり約241円です。)

写真/ピキーニョ(とうがらし)  
ミニトマトのようなプチッと弾ける食感。辛さは控えめなのでそのままサラダに入れたり、ピクルスにするのがおすすめ。ブラジルのシュラスコ料理屋では定番。  
十色とうがらしファーム(P10)

# さいたま市の農業を身近に感じよう

「地産地消」とは、「地域で生産された農林産物を地域で消費すること」です。

さいたま市の農業は首都圏という大消費地にあることを活かして、米や野菜、植木、花き、果樹などの生産が盛んに行われ、実は、身近に市内産農産物を買う場や機会がたくさんあります。

「さいたままでトれたものを生活にトリ入れよう!」

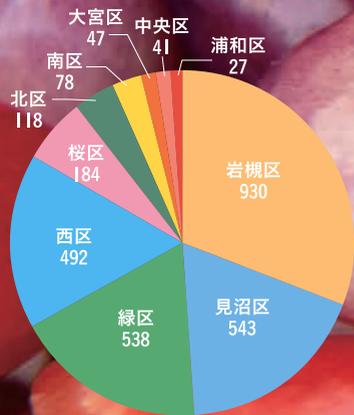
さいたままで採れた農産物の直売所や農園、マルシェを紹介しているのがこの冊子「さいたま市農情情報ガイドブック(トレットリ)」です。

地産地消の取組は、身近に農業を感じ、さいたま市の農への理解が深まり、心・生活・地域を豊かにします。

ぜひ、「トレットリ」を片手に市内のマルシェに足を運び、市内生産者の野菜や果物を手に取ってみてください。

## Contents

さいたま市の農業生産分布図	2
さいたま市の特産品を紹介	3
<b>特集</b>	
特集導入	8
個性豊かな新規就農者たち	10
マルシェで満喫!さいたま市の農	18
直売所情報	26
花直売所・植物園・植木直売所情報	31
観光農園情報	37
体験農園情報	42
個人直売所情報	44
農家レストラン	56
さいたま市の特産品を使った加工品販売店	58
春夏秋冬イベント情報	62



各区の総農家数(戸)  
出典:2020年農林業センサス

さいたま市は、県内でも有数な早場米の産地であり、産地直売に適したさまざまな野菜が生産されています。総農家数2,998戸は県内第1位、販売農家数と経営耕地面積はいずれも県内第4位と上位であり、都市部への重要な供給源となっています。

・直売所や観光農園、マルシェ等では、天候・生産状況により農産物の販売品目や販売期間が変わることがあります。  
・マルシェ等の開催日時は、変更、中止となる場合があります。  
・本紙に掲載の情報は、令和7年3月31日時点の情報です。

# 農業生産分布図



## 生産品一覧

	米		さつまいも		切花		たまご
	こまつな		トマト		鉢物		いちご
	さといも		ぶどう		枝物		ぶた
	ヨーロッパ野菜		くり		植木		ホンモロコ
	くわい		なし		農業振興地域		見沼田んぼ
					乳牛		

## さいたま市の特産品を紹介

# 紅赤くわい



### さつまいもの女王「紅赤」

「金時いも」とも呼ばれる紅赤は、皮色が鮮やかな赤紫色。長紡錘形の形をしています。肉質は黄色で粉質、味や口当たりが良いため「きんとん」や「いもあん」の材料としても重宝されています。その外観の美しさ、味わい深さから「さつまいもの女王」と呼ばれています。

しかし、紅赤は植え付けに適した時期が短く、肥料や土質への適応力、病害虫に対する抵抗力が低いのが難点。貯蔵性も良くないため、生産者にとっては「栽培しにくい品種」とされてきました。

### さいたま市紅赤研究会

紅赤は栽培が難しいため、10年余り前までは、市内で紅赤を生産している人はいませんでした。しかし、せっかく市内で発見されたさつまいもが市内で生産されていないのはもったいないと、2009年に「さいたま市紅赤研究会」が発足しました。現在は15人の会員が視察や研究を通じて栽培技術を向上させることで、紅赤の伝統を守っています。

### さいたま市で発見され約120年

畳屋を営む兼業農家の主婦だった山田いちさんが、自分の畑で偶然発見した美しい紅色のさつまいも。美味しい芋を作ることに研究熱心だったいちさんは、その美しい色の芋を翌年まで取っておき、それを種芋にして増やしていったのだとか。

さらに、いちさんの甥で種苗農家を営んでいた吉岡三喜蔵さんが、「紅赤」と命名し、苗を作って売ったことで全国に広まりました。戦後になって、一時紅赤を作る農家が減り、幻のさつまいもとなってしまいましたが、平成になってから再び紅赤を見直す動きが活発に。現在では、さいたま市や三芳町、川越市などの農家で作られています。



### さいたまのくわいは高級食材

くわいはオモダカ科オモダカ属の多年生の水生植物で、地下にできる塊茎(かいけい)という部分を食用とします。大きく長い芽が出ることで、塊茎の着生が慈母が幼児に授乳する姿を連想させること、旺盛な生育を見せることなどから「おめでたい」「子孫繁栄」「健康で立身出世する」に結びつき、縁起物としてお正月料理や慶事に欠かせない食材となっています。

収穫期が11月下旬から12月に限定される冬野菜で、生産量も限られているため、高級食材ともいわれるくわい。埼玉県(さいたま市、越谷市、草加市)で生産される「青くわい」は、関西地方ではブランドとして扱われるほどの人気です。

### 栽培の歴史

さいたま市のくわい栽培の歴史は古く、江戸中期に綾瀬川流域の湿地帯で始まったとされています。1786(天明6年)、関東地方で大水害が起こって稲作が壊滅的被害を受けた時、くわいが高値で売れたおかげで農家が救われたと伝えられています。

明治後期には、安行・野田村から種子の導入が行われ、栽培も本格化。戦中、戦後にかけて一時的に生産が途絶えたものの、その後回復し、昭和30~40年には作付け面積最大規模に。当時は京浜市場に個人出荷されていましたが、昭和40年代後半に農協による共選共販体制がスタート。現在も農協出荷が主流となっています。

### 生産の主力

さいたま市のくわいの生産は、見沼区(膝子出荷組合)、緑区(高畑くわい出荷組合)、岩槻区(岩槻くわい共販組合)が主力となって行われており、市場を中心に全国へ出荷されています。生産者は、くわい独特の青色を際立たせるための、収穫直前の渋抜き作業や、芽を傷つけないように丁寧な収穫作業に尽力。色、形状とも良好なくわいを栽培、出荷できるよう努力を重ねています。

出荷時期を迎える12月には、地域のJA直売所、年末農産物即売会などで販売され、好評を得ています。

# 野菜・果物 品種別ガイド



ぶどうの選び方  
皮に白い粉  
(ブルーム)が  
多くついている  
ものほど新鮮



## ぶどう

市内には、ぶどう生産者が数多く、ほとんどの園で直売しています。ぶどう狩りができる農園もありますよ!



### 巨峰

長年にわたって根強い人気。種なしのものも栽培されています。



### クイーンニーナ

皮が赤くてとっても甘く、酸味は少ない大粒の種なしぶどう。



### シャインマスカット

ぶどう人気の火付け役。甘くてマスカットの香りがあり、皮は薄く種なしで皮ごと食べられ、日持ちもよい。



### 富士の輝

一粒25~30gにもなる大粒(巨峰は10~15g)で、甘さも抜群、日持ちもよい。黒いシャインマスカットと呼ばれることも。

## いちご

いちご狩りのシーズンは、12月~6月頃まで。各園こだわりのいちごは品種もさまざま。37ページからの情報をチェック。



### 紅ほっぺ

甘味が強く、酸味とのバランスも◎。中の果肉も赤いのでジャムにすると鮮やかな仕上がりに。



### やよいひめ

名前のとおり、3月になってても高い品質を維持。酸味は少なくまろやかな甘味。



### あきひめ 章姫

酸味が少なくジューシー。



### とちおとめ

糖度が高めで程よい酸味。果実はしっかりしています。



### おいこベリー

糖度が高めで程よい酸味。香りが良い大きめの果実はビタミンCの含有量が豊富。



### もういっこ

食べる宝石をコンセプトにした宮城県産の「ミガキイチゴ」のひとつ。甘味と酸味のバランスが大きく大ぶりの品種。



### かおり野

フレッシュな甘い香りが特徴。豊かな風味と強い甘味を感じられる。



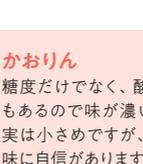
### よつぼし

甘くてほどよく酸っぱい「甘酸適和」の味わい。中心部まで赤い果肉のため断面が綺麗。



### あまりん

酸味が控えめで、甘みを感じやすく食べやすさ◎



### かおりん

糖度だけでなく、酸味もあるので味が濃い。実は小さめですが、食味に自信があります。



### べにたま

口いっぱい広がる芳醇な香り。爽やかな甘さが魅力的。



3年連続全国いちご選手権最高金賞

## いちじく

市内では意外に多くの農家さんがいちじくを生産しています。直売所に出荷される新鮮ないちじくを生で食べるもよし、加工するのよし。



### ほうらいし 蓬萊柿

日本いちじく、在来種などと呼ばれるのはこれ。適度な甘味とほのかな酸味。



### ホホワイトスキア

実は小さいが甘味は強い!皮ごと食べられます。



### ブラウターキー

甘味が強く、ねっとりしている。



### ますい 栂井ドーフィン

最も一般的な品種。

## ブルーベリー

日本で栽培されているブルーベリーは主にハイブッシュ系とラビットアイ系。観光農園ではいろいろな品種を植えることで、長期間摘み取りができるように工夫しています。来園時期によって、味わえる品種が違います!!



### ハイブッシュ系

6月~7月に収穫される系統。大粒品種が多く、甘味と酸味のバランスがよい。



### ラビットアイ系

7月中旬以降に収穫される系統。小~中粒が多く、ジャムなどの加工用に◎。果実が成熟する前にうさぎの目のように赤くなることからこの名前になったそう。

## なし

生産者のこだわりのなしは各農園で直売されています。完熟のなしを味わえるのは直売所ならでは。



### 幸水

8月から出荷。現在では日本の代表的な品種。果汁が多く、強い甘みで人気。



### 彩玉

埼玉生まれ埼玉育ちの県オリジナル品種。大玉で甘く食味は良好!見つけたらラッキー!?是非ご賞味あれ。収穫期は「幸水」と「豊水」の間。



### 豊水

9月から出荷。甘味が強く優しい酸味。

## 里芋

市内の特に見沼田んぼの湿度のある土壌は里芋の栽培に適しており、盛んに栽培されています。



どたれ土垂系...  
葉が垂直に垂れる



はたけ蓮葉系...  
葉が蓮の葉のように丸く水平につく

### 見沼1号

浦和地域で選抜された土垂系の里芋。孫いもの形状は卵形~長卵形で、芋はぬめりが強い。

### 大宮1号

大宮地域で選抜された蓮葉系の里芋。孫いもの形状は俵形~丸形で、芋は粘質でえぐみが少ない。

## 八つ頭

里芋の仲間である冬野菜。見沼地域周辺で多く生産されています。名前の八が末広がりでおめでたいことなどから縁起物とされ、おせち料理の食材として需要があります。ホクホクとした食感。

### 埼玉県オリジナル 八つ頭品種



### 丸系八つ頭

親芋だけが大きなボール状に成長するように改良した県オリジナルの八つ頭。通常の八つ頭と比べて皮がむきやすく、調理が楽なので、直売所等で見かけたらチャレンジ!!

さいたま市の特産品を紹介

## ヨーロッパ野菜

さいたま市では、ヨーロッパ野菜の消費・生産の拡大、農業と商業のコラボによる農業の活性化を推進しています。



スティッキオ

セロリを甘くしたような爽やかな香り。葉の部分はハーブとしてマリネやスープの香りづけに。



スイスチャード

ほうれん草の仲間。茎部分が鮮やかな赤、黄、オレンジ。生食のほか炒め物などに。



ラディッキオ  
(赤チコリ、トレビス)

ワインレッド色の葉に白い葉脈が入った鮮やかな見た目とシャキシャキとした歯触りでほろ苦くさっぱりした味が特徴。



カーボロネロ

結球しないイタリアのキャベツ。キャベツより味が濃く煮崩れないので、煮込み料理やスープに。



うずまきビーツ

切ると渦巻き模様が出るビーツ。スライスして水にさらしてアクを抜きサラダに。



チアマディラーバ

イタリア語で「蕪の先端」という意味。日本の菜の花よりも風味が強く、オリーブオイルやアンチョビ、ホタテアサリと相性が良い。



フィノッキオ

柔らかく、とろけるような食感がでるグラタンやスープ料理がオススメ。スライスして生食でもOK。



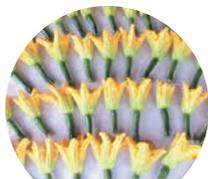
リーキ

煮込むと甘みがあり、とろりとした食感で、スープやシチューなどにオススメ。



コールラビ

ドイツ語でコールはキャベツ、ラビはカブという意味。カブのような見た目では甘いキャベツのよう。薄くスライスして生のままサラダもオススメ。



花ズッキーニ

ズッキーニの雌花、または雄花を咲いてすぐに収穫したもの。花びらにチーズなど詰め物をしてフリットに。



バターナッツ  
かぼちゃ

身はオレンジ色でねっとりして甘み強い。パンプキンパイやスープ、ムースなどに。



カリフローレ

カリフラワーをスティック状に改良した新野菜。柄の部分は茹でると鮮やかなグリーンになり、アスパラのような甘味と食感。

さいたま市の特産品を紹介

## 米・畜産

米

市内の稲作地域は、西部地域(西区・桜区中心)、東部地域(岩槻区)に大きく分けられます。

### それぞれの地域でよく栽培されている米は?

#### 西部地域:あきたこまち、コシヒカリ

この地域のあきたこまちは8月のお盆前後に収穫が始まり早場米と呼ばれています。コシヒカリは8月下旬~9月中旬まで収穫しています。

#### 東部地域:コシヒカリ、彩のきずな、彩のかがやき

広い面積をつくっている農家さんが多い地域なので、作業時期をずらした品種を作付けするなど工夫しています。

### 埼玉県生まれの米

#### 彩のかがやき

複数の病害虫に抵抗性を持った、減農薬栽培で安全・安心な米づくりができる米。食味は良好。

#### 彩のきずな

暑さに強く、病害虫にも強い米。アミロースが少ないため、粘りの強いのが特徴です。

### さいたま市のブランド米

#### さいたま育ち

さいたま市内産であること、減化学肥料・減農薬で栽培され県の認証を受けていることなどの基準を満たした米。農協直売所等で販売されています。



### 米農家さんの取り組み

#### その① 蓮華米

稲を植える前の田んぼにレンゲを育て、それをすき込んで有機肥料として利用し、米をつくります。化学肥料の使用を抑えることができます。



#### その② リゾット米

新しい品種として、リゾットに向けた米を育てている農家さんが増えていて、主に市内外の飲食店に出荷されています。

### 畜産

さいたま市の畜産は、酪農・養豚・養鶏の3種類があります。都市化が進む地域に隣接しており、畜舎周辺の開発や後継者不足の影響により、農家数・飼育頭数ともに減少しています。しかしながら、優良種畜の導入や防疫の徹底を図ることによって、良質な畜産物を安定して供給することに努めています。

種類	農家数	飼育頭羽数
酪農	3戸	128頭
養豚	1戸	4頭
養鶏	2戸	2,380羽

※さいたま市農業政策課調べ 令和6年7月現在



### ヨーロッパ野菜研究会(ヨロ研)

さいたま市の若手農家が、地元のシェフたちから「ヨーロッパ野菜がなかなか手に入らない」という要望を受けて、平成25年春に種苗会社やさいたま市内の飲食店、卸会社が協力し、「ヨーロッパ野菜研究会」(ヨロ研)を発足してヨーロッパ野菜の栽培が始まりました。ヨロ研の活動や栽培しているヨーロッパ野菜の種類、レストランの情報については、さいたまヨーロッパ野菜研究会ホームページをご覧ください。

