

さいたま 来ぶらり通信

Contents

さいたまの食を味わいつくそう！.....	1,2	本棚ぶらり テーマ「食」.....	3
電子書籍サービス/休館のお知らせ.....			4

わがまち

はっけん

Sai 発

さいたまの 食を

味わいつくそう!



さいたま市には、今年で発見120周年を迎えるサツマイモの紅赤や高級食材のクワイなど、数多くの特産品があります。しかし、市外から多くの人がやって来るさいたま市では、特産品が思い浮かばない人もいでしょう。さらに、新たな食材を作る動きも現れています。さいたま市の食の流れをお伝えします。

さいたま市と農業



さいたま市は、農業も盛んです。有数な早場米の産地でもあり、総農家数や耕地面積において県内でも上位に位置しています。また、首都圏という大消費地に位置することを生かし、集約的な農業が発展。トマトや大根、小松菜など季節ごとの様々な旬の野菜や、ブルーベリー、ブドウ、梨などの果物を生産し、市内に多くある直売所で提供しています。伝統的な野菜としては、縁起物であるクワイが江戸中期から、さいたま市発祥のさつまいもの品種「紅赤」が明治から作られてきました。

さいたま市の農業

県内順位	総農家数 (戸)		耕地面積 (ha)	
1位	深谷	4,186	加須	6,580
2位	加須	4,163	深谷	5,880
3位	熊谷	4,059	熊谷	5,740
4位	さいたま	3,728	さいたま	3,460

資料：「関東農林水産統計年報：平成28～29年」関東農政局統計部

しかし近年、農業従事者の高齢化と後継者不足の問題が全国的に浮上。さいたま市も例外ではありません。さいたま市の総農家数も耕地面積も減少傾向にあります。はたして、さいたま市の食はどうなっていくのでしょうか。

海はなくても養魚



ホンモロコは琵琶湖特産の魚で、日本産コイ科の魚

の中でも特に美味だと言われています。埼玉県では、平成4（1992）年に全国に先駆けてホンモロコの養殖技術の確立と普及を始め、平成27（2015）年には21トンが生産されました。これは、本場である琵琶湖の同年漁獲量16トンを上回ります。埼玉県では、厳密な生産基準と販売基準を設け「彩のもろこ」というブランド名をつけています。市内にも地下水を汲んで養殖を行っている「彩のもろこ」養魚場があります。

新たな野菜づくりへの挑戦



総務省の家計調査によると、さいたま市はスパゲッティ・ワイン・チーズの1人当たり消費額が全国でも上位にあり、市内にはイタリアン・フレンチだけでも200軒以上のレストランがあります。そんなさいたま市では、新鮮なヨーロッパの野菜を手に入れたいレストランの思いと、高収益が期待できる新しい野菜作りに挑戦したい若手農家の思いから、レストラン向けのヨーロッパ野菜の地産地消に取り組む「さいたまヨーロッパ野菜研究会」が平成25（2013）年に誕生しました。そして現在、スティッキオをはじめとした様々なヨーロッパ野菜が生産され、これらの野菜を提供するレストランが数多くあります。

さいたま市の食は新しい流れからの発展が期待されます。





クワイ

【分類】 オモダカ科

【主な食用部位】 塊茎^{かいけい}

【収穫サイズ】

直径 3 ～ 5 cm

【収穫期】 11月～ 12月



さいたま市で作られる伝統野菜といえば、クワイ。縁起物としてお正月料理や慶事に食べられる高級食材です。江戸中期に、綾瀬川流域の湿地帯で水生植物であるクワイの栽培は始まったとされています。天明6（1786）年に関東地方で大水害が起きて稲作が被害を受けた際、クワイ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。クワイは、きんとんや含め煮にして食べられます。

チコリー

【分類】 キク科

【主な食用部位】 芽

【収穫サイズ】

大きさ約15cm

【収穫期】 1月～ 4月



ヨーロッパでは、日本のキャベツやレタスのようにポピュラーな野菜であるチコリー。実は、さいたま市が国内最大級の生産量を誇っています。和名の菊^{キク}苦^カ菜^ナのとおり独特の苦みがありますが、日光を遮り育てることで葉がやわらかく、ほどよく上品な苦みとなります。付け合わせとして食べられることが多いです。チ

コリーを主にした料理のレシピが、さいたま市Webサイトの「チコリーのご紹介」ページに掲載されています。

スティッキオ (スティックフェネル)

【分類】 キク科

【主な食用部位】 鱗茎^{りんけい}

【収穫サイズ】

太さ 1.5 ～ 3.5cm

【収穫期】 ほぼ通年



こちらは改良前のフィノッキオ



さいたまヨーロッパ野菜研究会では数多くの野菜を生産していますが、スティッキオは主な栽培品目のひとつです。スティッキオはイタリア生まれのフィノッキオ（フローレンスフェネル）を食べやすくスティック状に改良した日本生まれの野菜。主に茎の根元の白い部分を食べ、葉の部分は香り付けなどに使われます。さわやかな香りを持ち、加熱すると茎の先もやわらかくなります。

研究会では、他にもゴルゴやビーツ、スイスチャードなど様々な野菜を栽培しています。



さいたま市の食をもっと身近に

地元の食材を自分で料理するのも良いのですが、農家や料理のプロの味を堪能してみませんか？さいたま市の食に関するガイドブックをご紹介します。

- 『トレトリ 地元で穫れたものを日々の生活に取り入れよう！平成30年版』さいたま市 2018年
- 『さいたまスイーツスタイル100』さいたま市 2018年
- 『さいたまヨーロッパ野菜研究会サポートレストランGUIDE』さいたまヨーロッパ野菜研究会事務局 2015年
- 『さいたま本』樫出版社 2012年
- 『埼玉の野菜本&そば・うどん』埼玉新聞社 2013年
- 『大宮食本ぴあ』ぴあ 2015年

他にも、各図書館の地域資料コーナーに様々なガイドブックがあるので覗いてみてください。

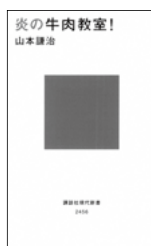


本棚 ぶらり



『炎の牛肉教室！』

やまもと けんじ
山本 謙治／著
講談社 2017年



いま、日本には空前の牛肉ブームが訪れている。各メディアでもいやというほど牛肉特集が目につくようになった。そんな牛肉ブームにもかかわらず、多くの人たちは意外なほど牛肉のことを知らない、あるいは誤解をしている。例えば、「A5の和牛」と聞けば文句なしに美味しいものと思いがちだが、「A5」という格付けは美味しさを保証するものではないのだ。

筆者は、自ら和牛のオーナーになった体験や、国内外の畜産農家を訪ねて得た知見をもとに、6章にわたり牛肉の「いろは」を熱く語ってくれる。この本の世界に足を踏み入れ、ぜひ、牛肉文化の素晴らしさを噛みしめてみよう。

『蕎麦屋の常識・非常識』

かたやま とらのすけ
片山 虎之介／著
朝日新聞出版 2012年



やぶ そば
数蕎麦の本家「かんだやぶそば」四代目当主は、老舗というものは、昔のやり方をずっと守り続けているだけではなく、世の中の求めるものを敏感に感じとって、いつの時代も革新であり続ける努力が、不可欠なのだと言う。長い歴史を生き抜くには、革新という姿勢こそが老舗たりえる秘訣なのだと…。

そして今、まさに蕎麦屋の個性を楽しむ時代が到来している。各地に伝統的な郷土蕎麦が存在し、全国に革新的な蕎麦屋が起り、四季を通して最高の品質の蕎麦を味わえる。江戸時代に勝るとも劣らない、蕎麦食文化の全盛期が訪れている。この本で蕎麦についての基礎知識を学び、自分がこれだと思う蕎麦の「うまさ」を見つけ出してほしい。

『遙かなる野菜の起源を訪ねて ーイネ・ムギ・野菜 日本への道ー』

いけ べ まこと
池部 誠／著
ナショナル出版 2009年



日本人の主食である米(イネ)をはじめ、日本で消費されている野菜や穀物のほとんどは、日本原産の植物ではない。かつて海外から人間の手で持ち込まれたものだ。

この本は、そうした野菜・穀物の祖先である野生植物や、日本に到来する途中の様々な栽培種を探し求めて、世界を旅し、食した探検記である。

アンデス山中にひっそり咲く野生ジャガイモの花に、メキシコ湾岸に群生する野生サツマイモの花。中国南部の湿地帯に残る野生イネ…。野外でそれらの姿を目にするや、生のまま口に入れて味わってみせる好奇心の旺盛さ。現地で振る舞われた野菜料理の数々も興味深い。

遠い異国から日本の食卓まで旅してきた野菜たちの謎に迫る道のりを、ぜひ一緒にたどってほしい。

『生きるぼくら』

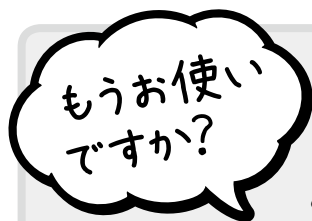
はら だ
原田 マハ／著
徳間書店 2015年



主人公は、高校時代に受けたいじめをきっかけに引きこもりとなった^{あ そうじんせい}麻生人生24歳。ある朝、支え続けてくれた母がいなくなっていた。母に見捨てられた人生は、祖母マーサばあちゃんを頼って^{たてしな}蓼科を訪ねる。ところが、そこには孫と名乗る中村つぼみが同居していた。しかも、祖母は認知症を患い孫の顔も思い出せないという。

認知症の祖母と孫2人の生活が始まり、人生とつぼみは祖母が大切にしていた「自然の田んぼ」で米作りに挑戦することになる。機械も肥料・農薬も使用しない自然農を実践するのだ。村人たちの助けを借りての米作りをきっかけに、2人は大きく変わっていく。

場面ごとに描かれる「自然の田んぼ」のつやつやのふっくらご飯のおにぎり、作中に生きる人たちがそれぞれの心のわだかまりを優しく解いてゆく。



さいたま市図書館の電子書籍サービス

ご自宅のパソコンやスマートフォン、タブレット等で、電子書籍をお読みいただけます。さいたま市図書館の利用者カードをお持ちの方は、来館せずに、どこからでもご利用いただけます。



- 1** 図書館ホームページにアクセスし、「さいたま市電子書籍サービス」をクリックしてください。



ここをクリック！



- 2** 電子書籍サービスのページが開きます。ログインしてご利用ください。
必要なID・パスワードは、図書館ホームページでログイン時に使用するものと同じです。



◆詳しい使い方や各種機能については、さいたま市電子書籍サービスのページ(<https://www.d-library.jp/saitama/g0101/top/>)のご利用ガイドをご覧ください。



特別整理に伴う休館期間のお知らせ

さいたま市図書館は、下表の日程で、順次休館します。ご不便をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。

- 桜図書館……平成30年11月26日(月)から平成30年11月30日(金)まで
- 大宮図書館……平成30年12月3日(月)から平成30年12月11日(火)まで
- 馬宮図書館……平成30年12月11日(火)から平成30年12月14日(金)まで
- 桜図書館大久保東分館……平成31年1月15日(火)から平成31年1月17日(木)まで
- 中央図書館……平成31年1月21日(月)から平成31年1月25日(金)まで
- 武蔵浦和図書館……平成31年1月28日(月)から平成31年2月1日(金)まで
- 与野図書館……平成31年2月4日(月)から平成31年2月8日(金)まで
- 与野図書館西分館……平成31年2月12日(火)から平成31年2月14日(木)まで
- 美園図書館……平成31年2月12日(火)から平成31年2月15日(金)まで
- 東浦和図書館……平成31年2月18日(月)から平成31年2月22日(金)まで
- 北図書館……平成31年2月25日(月)から平成31年3月1日(金)まで
- 北浦和図書館……平成31年3月4日(月)から平成31年3月8日(金)まで

通常休館日も含まれています。

詳しくは、さいたま市図書館ホームページをご覧ください。

年末年始 休館のお知らせ

- 12月29日(土)から1月4日(金)まで全館休館となります。
- 休館中は返却ポストをご利用ください。



編集：さいたま来ぶらり通信編集委員会 発行：さいたま市図書館

<https://www.lib.city.saitama.jp/> 携帯電話用 <https://www.lib.city.saitama.jp/m/> (下のQRコードを読み込んでください)

北浦和図書館 832-2321	馬宮図書館 625-8831	与野図書館 853-7816	桜図書館 858-9090
東浦和図書館 875-9977	三橋分館 625-4319	与野南図書館 855-3735	大久保東分館 853-7100
美園図書館 764-9610	春野図書館 687-8301	西分館 854-8636	北図書館 669-6111
大宮図書館 643-3701	大宮東図書館 688-1434	岩槻図書館 757-2523	宮原図書館 662-5401
桜木図書館 649-5871	七里図書館 682-3248	岩槻駅東口図書館 758-3200	武蔵浦和図書館 844-7210
大宮西部図書館 664-4946	片柳図書館 682-1222	岩槻東部図書館 756-6665	南浦和図書館 862-8568

事務局：中央図書館 浦和区東高砂町11-1 TEL 048-871-2100

★★編集後記★★ 紅赤発祥 120周年記念イベントが、11月26日(月)に浦和駅前で開催されます。最新情報は [さいたま市 紅赤 120年](#) で検索！

次回発行予定：3月15日(年3回発行)



もっと身近に、
もっとしあわせに

