



特集

夏を彩る 所沢農産物

都心にも近く、まちと農地が共存する所沢。市内では狭山茶にさといも、果樹栽培や畜産などさまざまな農業が営われているのをご存じでしょうか？

今回は、その中でも今が旬の農産物とその食べ方をご紹介します。近くておいしい所沢農産物を食べて、暑い夏を乗り切りましょう！

☎農業振興課 ☎2998-9158

夏の所沢野菜紹介

旬の野菜を採れたての状態で買うことができるのは、生産地と消費地が共存する所沢の魅力です。

今回は新たに所沢で就農した若手農業者に所沢の夏の農産物の魅力や思いを語っていただきました。



エダマメ

所沢市では初夏から、ふっくらとして甘味豊かなエダマメが栽培されています。枝から切り離すと一気に味が落ちるので、購入するときは枝つきの物がおすすめ。

-おいしい食べ方-

さやの両端を切ってから塩ゆですると、塩味がしっかりと付いてさらにおいしくなります。



所沢ゼロファーム
佐藤勇介さん

従業員26人が力を合わせ、ブルーナドーム約8.7個分の農地でさまざまな野菜を栽培しています。土づくりにこだわり、お茶と魚粉ベースの肥料に豚ぶん肥料をブレンドして使用することで、味が良くのった濃厚なエダマメを作っています。

消費者の皆さんや、野菜のプロであるバイヤーに品質や味を褒められた時が嬉しいです。



とうもろこし

朝から昼にかけて少しずつ糖度が下がるので、朝採れが一番甘さがあります。生産地と消費地が近い所沢は、運搬時間が短くなるため、新鮮で甘いとうもろこしを食べることができます。

-おいしい食べ方-

薄皮を一枚残して蒸し器で6分蒸すと、とうもろこしの香りを最大限に引き出せます。



アップヒルファーム
坂上欣大さん

市民の皆さんに鮮度が高く、生で食べてもおいしく食べられる野菜を届けたいという思いで、主に糖度20%※を超える白いとうもろこしを育てています。

農業には、正解がありません。気温や湿度、生育状況が毎日変化していくなかで、日々五感を研ぎ澄ませて野菜作りに向き合っています。

※糖度20%はメロンや柿など、甘みが強い果物と同程度の糖度。



トマト

ビタミンCやカリウム、疲労回復効果が期待されるクエン酸を含む夏野菜の代表格。主に7～8月に収穫されます。トマトは水分が多いので夏にピッタリの野菜です♪

-おいしい食べ方-

シンプルに丸かじりで食べるのが、トマト本来のおいしさが分かるのでおすすめです。



樋口農園
樋口明雄さん

サラリーマン時代の経験から、農業にも経営的な視点を持つことが大切だと考えています。

私が育てたトマトを多くの方に食べてもらいたいので、色の美しさや形に特にこだわって育てています。もちろん見た目だけでなく、味にもこだわっており、水の量を丁寧に調整することで濃厚な味のトマトを食卓にお届けしています。