

所沢の夏の果物ぶどう

◎市内のぶどう狩りスポットや、フォトコンテストの詳細は市HPをご覧ください。



比較的ぶどうの栽培に適していると言われる狭山丘陵周辺をはじめ、市内各地には観光農園があり、巨峰やシャインマスカットなど、さまざまな種類のぶどう狩りを楽しむことができます。



夏休みのお出かけ先に悩んでいるあなた！ぜひ市内の観光農園に足を運んでみるのはいかがでしょうか。

■8月上旬～10月下旬

◎詳細は市HPをご覧ください。



おいしい食べ方

果実は木の枝に近い方から熟して甘くなります。そのため、房の先の部分から食べると最後までおいしくいただけます。

また、ぶどうに含まれる果糖は、冷やすとさらに甘味が引き立ちます。

所沢ぶどう フォトコンテスト

市内のぶどう観光農園で撮った写真を大募集！

入賞者には素敵なプレゼントもあります。

■月初～10月31日(金)に電申

◎結果発表は令和8年2月ごろを予定しています。

水出し茶のススメ

所沢農産物の名産といえば、狭山茶。そんな狭山茶を夏でも涼しく、おいしく楽しむための方法をお伝えします。



おいしい水出し茶の作り方

1 ティーポットやボトルなどの蓋ができる容器に茶葉を入れ、飲料水を容器に注ぎ、蓋をします。

2 茶葉の量によって水の量は以下のように調整します。
▶3gあたり200ml程度。それ以上で作る場合は1gあたり70mlずつ増やす。
▶ティーバッグで作る場合、200ml程度の水を入れる。

3 冷蔵庫に2～3時間程度置いたら完成！
◎2～3時間というのは最低限の目安です。置く時間を長くすると、より濃い水出し茶を味わえます。



◀狭山茶についてもっと知りたい方は市HPをご覧ください。

冷たい水でゆっくりと茶葉を抽出するため、渋みや苦みを抑えて茶葉本来の甘味を楽しめます。すっきりとした味わいなので、暑い季節にピッタリです！



狭山茶生産者
田勝園・田中さん



近いがうまい！

所沢農産物を食べよう

まちと農地が共存する所沢。市内には、お茶や、野菜、果樹などを取り扱う直売所が120カ所以上あります。

このほか、JAいるま野松井農産物直売所やスーパーの地場産コーナー、食の駅所沢店(下富)でも新鮮な所沢農産物を購入することができます。

地元の農業者が育てる新鮮な所沢農産物をぜひご賞味ください。



◀直売所はこののぼり旗が目印！

お近くの直売所が探せるガイドマップは市役所別館農業振興課、市HP(Q直売所)で入手できます。



所沢が育んだ大地の恵み、畑からお届けします！

