



# みらの

情報誌

mirano

JA直売所にGOGO!

JAちちぶ 道の駅みなのかげ野農産物直売所

コスパ命ママが話題のスポットを直撃

深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム

やみつき!

き かん ぼう

# 埼玉の木甘坊



## Contents

- 2 やみつき! 埼玉の木甘坊  
トマト農家・増田さん
- 5 トマト農家・増田さん直伝  
レシピ1「木甘坊の和風スープ」  
レシピ2「木甘坊のツナマヨサラダ」
- 6 JA直売所にGOGO!  
道の駅みな の 皆野農産物直売所
- 8 JA直売所にGOGO!  
あなたの推し教えてください!  
・地場物産館桜国屋  
・北川辺農産物直売所  
・あおぞら館直売所  
・フロル直売所
- 9 コスパ命ママが  
話題のスポットを直撃  
「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」
- 10 JAホットライン
- 12 Present  
知っ得! 農の知恵

### こんにちは「みらの」です

『みらの』の「み」は実・味・見、「ら」は楽、「の」は農。実りの楽しみ、味覚の楽しみ、そして見て楽しい情報誌をイメージして『みらの』とネーミングしました。情報誌『みらの』は年3回(3月、7月、11月)発行。JAの農作物直売所などで無料で配布しています。

### 『みらの』をWEBでもチェック!

<https://www.ja-saitama.jp>

※本誌で掲載している価格は基本的に税込価格です。  
※誌面の情報は変わる場合があります。



### 【マークの見方】

- ①…住所
- ☎…電話番号
- 🕒…営業時間
- 📅…休業日、閉館日
- 🚗…交通アクセス



かれんな黄色い花が咲いた後に、木甘坊が実る

やみつき!

# 埼玉の 木甘坊

「木甘坊」は、埼玉県加須市の北川辺地区で栽培されるトマトのブランド名です。

「木に実る甘く熟したトマト」という意味の愛らしい名前は、地域の小学生に募集をかけて決まったもので、

文字通り、深い甘味が自慢。

収穫が最盛期を迎えた昨年5月のある日、トマト農家の増田貴夫さんを訪ねました。



### 今号訪れたのは 増田貴夫さん

先代らが立ち上げた木甘坊の生産者が集う「北川辺とまと研究会」の現会長。ブランドを広く周知するべく、地域に20軒あるトマト生産者の方々と力を合わせて日々奮闘している。写真は、採れたての甘い木甘坊を生で頬張りながら、息子さんと歓談中の一枚。



店頭に並ぶまでの時間を考慮しながら、ちょうどよく色付いた実をひとつずつ収穫していく

### 「北川辺とまと研究会」の 自信作、木甘坊

加須市北川辺地区は関東平野の中央部。利根川と渡良瀬川に囲まれた肥沃な土壌で、県内約4割のシェアを誇るトマト産地です。

この地区のトマト栽培の歴史は古く、今から58年も前の1966（昭和41）年、トマト農家有志が声をかけ合い「北川辺とまと研究会」を発足。以来、おいしいトマトの栽培に地域を挙げて取り組んできました。「木甘坊」は、その研究会が生産しています。

今回話を聞かせてくれた増田さんも、もちろん研究会の一員。現在はその会長を務めており、トマト栽培は2代目という生粋の生産者。先代からノウハウを受け継ぎ、さらに品質を進化させるべくまい進する若きホープです。それを証明するように、収穫真っ盛りのハウスに足を踏み入れると、人の背丈よりも高い苗がずらりと並び、色付いていました。

じつは、木甘坊のほかにも埼玉には北本市の「北本トマト」や深谷市の「うまかんベエ」などのブランドが。県全域で地元の恵みに力を入れていることがわかりますね。



## 埼玉の木甘坊

# 自慢は、試作を重ねてたどり着いた 甘味と酸味のバランス。 そして、日もちのよさ！

**品質の安定&向上のため、  
試作を繰り返す**

増田さんは、トマト栽培を始め  
て24年。北川辺とまと研究会の会  
長として、日々どんな活動をして  
いるのでしょうか？

「農家仲間やJAの方々や情報交  
換しながら、よりよい品種と栽培  
法を模索しています。種苗会社に  
助言をもらって生かしたり、試作  
した物の品質がよくなければやり  
直したりすることも。だから常に  
圃場(栽培する場所)の一部を試作  
スペースに当てているんですよ」

「品質は今の物が完成形ではない」  
という、未来を見据えた頼もしい  
言葉が返ってきました。北川辺と  
まと研究会は、S-GAP(食品安  
全、環境保全、労働安全など持続  
可能性を確保した埼玉県独自の生  
産工程管理)も取得しているそう  
ですから先進的です。



Mサイズの木甘坊。1箱24玉入りで出荷される

木甘坊は品種「れおん」を採用  
では、その魅力とは？

「なんととっても甘味と酸味、糖  
度のバランス。それから、棚もち  
がとてもいいです」

棚もちとは、傷がなく見た目が  
きれいなだけでなく、店にトマト  
が並んでからも傷みが少なく日も  
ちするということ。トマトは野菜  
が傷みやすい春から夏場が旬です

から、消費者にとってうれしいこ  
とです。ヘタ割れ(ヘタの部分か  
ら実が割れること)せず、熟れて  
も実がしっかりしていれば、購入  
する際も安心。実際、割れている  
ものはB級品とされますが、木甘  
坊はA級品が多いといえます。

「ヘタがピンとしているほど新鮮  
ですよ」と、私たちが買い求める  
際のアドバイスもいただきました。

**今日の出荷は3500玉！  
期間限定のおいしさを届ける**

木甘坊は通年出荷ではなく、4  
月6月が収穫の最盛期を迎える冬  
春トマト。前年の10月上中旬に植  
えた小さな苗が、年内に黄色くか  
わいい花を咲かせ、早いものでは  
12月下旬から出荷が始まります。

期間限定の贅沢なおいしさが、北  
川辺地区の直売所や県内のスーパ  
ーマーケットのほか、東京都にま  
で運ばれていきます。



上/地際に横向きに誘導した主  
幹から、新しい分枝が育つ  
左/収穫作業をする増田さん。  
ハウスは、空気を回す循環扇を  
常に作動させて温度などの環境  
を管理している。遮光カーテン  
で日差しの調整も欠かさない

おうちで作ろう！  
レシピ大公開

木甘坊生産者  
増田さん

直伝 Recipe

表紙のトマトレシピ

## 「木甘坊の和風スープ」



材料 (3人分)

トマト…2個 (約300g)  
タマネギ…1個  
水…500ml  
和風顆粒だし…大さじ2  
溶き卵…1個分

作り方

- ① トマトはヘタを除き皮をむいて1cm角に、タマネギは薄切りにする。
- ② 鍋に①、水を入れ、中火にかける。
- ③ タマネギに火が通ったら、和風顆粒だしを加える。溶き卵を回し入れて火を止める。



水の量は、材料がひたひたにつかる程度を目安にしても、顆粒だしの量で味を調整して

彩り豊かで栄養満点！

## 「木甘坊のツナマヨサラダ」



材料 (3人分)

トマト…2個 (約300g)  
ホウレン草…2本  
ツナ…1缶 (約70g)  
マヨネーズ…大さじ2  
塩昆布…ふたつまみ  
ゴマ油…大さじ1

作り方

- ① トマトはヘタを除いて皮をむき、くし切りにする。ホウレン草は熱湯でさっと茹で、根元を切り落として4cm長さに切る。
- ② ツナを油ごとボウルに入れ、マヨネーズを加えてあえる。
- ③ ①と塩昆布を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 器に盛り、ゴマ油を回しかける。

収穫に至るまでの仕事は山ほどあります。水管理をはじめ、日差しの管理をするのも、木甘坊ならではの甘味と酸味をちょうどいいバランスにする秘訣。苗は日に日に成長するので、実ができた後に太陽の光が満遍なく行き渡るよう、丁寧に葉を1枚ずつ整理する必要があります。また、収穫量確保のため、長く長い茎を地際に這わせて(写真P4右下)草丈が高くなり過ぎない工夫もしています。

さらに、物価高騰による資材の経費や冬場の暖房代の負担が大きくなっていく上、虫の予防対策などもしなければなりません。そんな苦勞もなんのその。収穫期には早朝7〜10時に増田さん夫妻と従業員は総出で、手作業で収穫。ハウスを訪ねた日の収穫数はS〜3Lサイズまで合わせてなんと3500玉。平均50玉が入るコンテナ70個が次の日に選果場へ。きれいに箱詰めされて各市場へと送られるそうです。

「わが家は毎日トマト。果肉を生で味わって」

最後に、増田家では木甘坊をどのように食べているのでしょうか？「基本は生。サラダに入れて食べる人が多いですね。スープに入れることもあります」と増田さん。左で紹介している2品は増田家の定番メニュー。手早く調理してくれたのは、トマト農家から嫁いだ奥さまの宏美さんです。「私も生で食べるのがおすすめです。我が家のサラダはレタスやキウリよりトマトをたっぷり使います。冷やレタスもいいけれど、本来の果肉の味を楽しむなら常温がいい。火を通せば甘味が増すし、和洋中華どれにも合う！実がしつかりしているから本当に長もちしますよ」



右/売場で完熟になるよう計算し、そろそろ収穫を迎える中央/ハウス内にはレーンが設置されており、ここに収穫した木甘坊を入れたコンテナをのせて運ぶ  
左/埼玉のトマト栽培を支える増田さんはミニトマトも栽培

**GO!** JAちちぶ  
道の駅みなの  
皆野農産物直売所

① 秩父郡皆野町皆野3236-35  
② 0494-62-3501  
③ 8:30~17:00  
④ なし(年末年始を除く)  
⑤ 秩父線親鼻駅より徒歩9分



JA直売所に  
**GO!**

埼玉県内に74カ所あるJA直売所。  
山間の自然に育まれた  
農産物や加工品が並ぶ  
「皆野農産物直売所」をご紹介します。



一年を通して  
旬のフルーツがいっぱい!

あぐり倶楽部

農家さんが愛情を込めて作られた野菜や果物など、どれを手にとってもかわいく、おいしい! もっと近くにあればなあ〜、毎日でも通いたい場所です。(東京都中野区 水木さん)





JAグループさいたまの  
全74直売所はここからチェック!

# あなたの推し教えてください! JA直売所に GOGO!

JAグループさいたまには計74の直売所があります。  
各直売所の特徴と推し商品を教えてもらいました!

## 推し 生産量は県内有数。 この地域の旬のイチゴをぜひ!



真っ赤な、あまりん。ほか、女性部手作りの「みつか味噌」や北川辺産コシヒカリも人気

イチゴの生産が盛んな加須市北川辺地区。5月下旬まで「あまりん」や「紅ほっぺ」が店頭に並びます。もちろん新鮮野菜も自慢で、酸味と甘味のバランスのとれた味わいのブランドトマト「木甘坊」(P2参照)も例年7月上旬まで販売。トマトを目的地に訪れるお客さままで大変にぎわいます。

### JAほくさい 北川辺農産物直売所

- ④加須市向古河281-2
- ☎0280-62-3636
- 🕒9:30~16:00
- 🗓️水曜、年末年始
- 📍東武日光線新古河駅より徒歩5分



## 推し 北本市の特産品・北本トマトは 今が最盛期です!



「北本トマト」は8月まで。トマト祭りやいちご祭りなど季節のイベントも開催します

開店前から行列ができるほど地域に愛されている直売所です。北本市産の農産物を中心に取り揃え、今の時季は大正時代から栽培されている市の特産品・北本トマトがイチオシ。ほか、隣接する「そば処北本さんた亭」では、北本市産そば粉で打つそばや、地元の野菜を使った天ぷらが食べられます。

### JAさいたま 地場物産館桜国屋

- ④北本市深井7-265-4
- ☎048-544-5321
- 🕒10:00~17:00
- 🗓️水曜、年末年始
- 📍JR鴻巣駅より車で約8分



## 推し 県内でも珍しい花専門の直売所 見事な胡蝶蘭が人気です



店舗は深谷グリーンパーク内のアクアパラダイス パティオの中にあります

花卉類専門の直売所で、年間を通じて旬な切り花・鉢物・苗などを販売しています。中でも人気の商品は、贈り物に喜ばれる「胡蝶蘭」です。ほか、フラワーアレンジメント・花束・寄せ植えなど、ご予算やイメージに合わせスタッフが制作します。母の日や父の日、記念日の際にぜひご予約を。

### JAふかや フォル直売所

- ④深谷市榎合763
- アクアパラダイス パティオ内
- ☎048-574-5315
- 🕒9:00~17:00
- 🗓️火曜、2月、パティオ休館日、年末年始
- 📍JR深谷駅より車で約10分



## 推し 県内有数の野菜産地・本庄市で 春キュウリを味わって



農家の方々が手塩にかけて育てたキュウリです。爽やかな食味を楽しんでください

あおぞら館直売所の「推し」は、2月下旬から始まり6月に最盛期を迎える春キュウリ! その歯応えと爽やかなみずみずしさは一級品です。新鮮な春キュウリをぜひ味わってください。また、一年を通じてさまざまな農産物を販売し、農家自慢の逸品を豊富に揃えた旬のイベントも開催しています。

### JA埼玉ひびきの あおぞら館直売所

- ④本庄市643-2
- ☎0495-25-4183
- 🕒9:00~17:00
- 🗓️なし(年末年始を除く)
- 📍JR本庄駅より車で約9分



### あぐり倶楽部

直売所に食育ソムリエがいっぱいなのはすごい!と思います。

店頭ポップやレシピがあると、献立を考える時にとっても役に立ちます。(和光市 山口さん)

コスパ命  
ママが  
話題の  
スポットを  
直撃

## 「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」(深谷市花園)

初めての野菜に出合えるかも！  
匂を感じる野菜の楽園

体験農園、マルシェ、レストランがあり、  
「野菜にときめく、好きになる!みんなの笑顔を育むファーム」



### コスパ命ママ

体験型レジャー好きなコスパ命ファミリーが今回訪ねたのは、野菜の体験施設。長男(小4)、長女(年長)は、野菜の収穫体験にすっかり夢中。珍しい野菜との出会いに目を輝かせていました。

### 推しの野菜が見つかった！ 匂の野菜の収穫体験にわくわく



### 新鮮・匂・カラフルな野菜いっぱいの体験農園

深谷市の野菜の魅力を発信する深谷テラスパークに隣接する、野菜の複合型施設。体験農園では、カラフル・新鮮・匂な野菜を年間100種類以上も栽培。1人500円で数種類の野菜を収穫体験でき、満足度が高いです。「夕食用の野菜を収穫します」というママや「一緒に収穫を楽しもうと思って3家族で来ました」というファミリーもいるそう。ほか、レストランや野菜を購入できるマルシェもあります。

### 名シェフが監修する野菜レストラン



ランチタイムは、メイン料理(1800円~)の注文でサラダバーが付きます

宇都宮のフレンチレストランのシェフで現代の名工にも選出された音羽和紀氏監修のレストランは、地産地消でその日に入荷される野菜が主役。ランチの人気は、ビュッフェ形式のサラダバー。オリジナルドレッシングでいただく新鮮な野菜サラダ、キャロットラペは絶品です。

### 野菜が好きになる体験イベントがめじろ押し

週末を中心に、シェフや野菜ソムリエなどが、食育にもなる魅力的な野菜のイベントを随時実施しています。ピクルス作り、ぬか漬け教室、マヨネーズ作り体験など、1人1000~1500円で参加でき、基本的に予約不要です。開催日や詳細はInstagram (@yasaina\_farm) でチェックしましょう。



瓶に詰めて作り、持ち帰られる「ピクルス作り」1500円



ワンコインで楽しめる収穫体験は予約不要で毎日9:00~16:00に開催。採れる野菜は時季によって変わります

#### | Shop data |

深谷テラス  
ヤサイな仲間たちファーム

①深谷市花園108

☎048-580-7550

②マルシェ 9:00~17:00 / レストランはランチ11:00~16:30 (LO15:30)、ディナー土日17:30~21:00 (LO±20:00、日19:00)  
※時季により変更、問い合わせ

③不定休

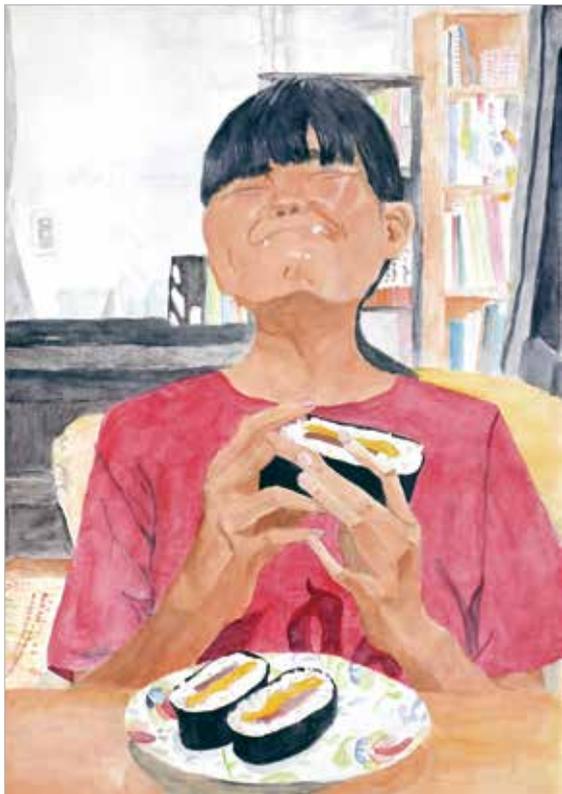
④深谷テラスパークと共用で138台(無料)

⑤秩父鉄道ふかや花園駅より徒歩約5分、関越自動車道花園ICより車で約6分

最旬情報をお届け!

# JAホットライン

JAグループさいたまからの  
最新の情報をお届けします。



図画の部：埼玉県知事賞「初めてのにおにぎらず」  
鶴ヶ島市立西中学校2年 青木 滯さん

## 第48回「ごはん・お米とわたし」 作文・図画コンクール 入賞者・作品のご紹介

JA 埼玉県中央会と JA 埼玉県農政対策委員会は第 48 回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールの埼玉県審査会を開き、86 点の入賞作品を選定しました。JA グループさいたまホームページでは、その中から上位 5 賞に輝いた 26 点の作品と 86 名全員のお名前を紹介しています。今回は埼玉県内の小・中学校 564 校から、作文・図画を合わせて 13,984 点に上るご応募をいただきました。どの作品もお米やごはん、農業などについて給食や家族団らん、友達との交流などを通じての出来事や思い出を伸び伸びと表現した力作ばかりです。ぜひご覧ください。

上位入賞作品と入賞者のご紹介はコチラ!  
JAグループさいたまホームページ



### ねぎドレッシング

190ml 690円/

株式会社和ナチュラルテイスト

糖度が高く甘味が強い、良質な深谷産のネギを、食感や香りを生かすため加熱せずに使用したドレッシング。ネギが生かされる味と健康面を考慮し、米油をベースに、スーパーフードといわれるチアシードを加えています。

## 「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞2024」 受賞商品が決定!

埼玉県では、県産農産物の需要拡大と県内食品産業の発展を図るため、県産農産物を活用した加工食品を製造・販売する優秀な県内の食品加工業者などを表彰しています。「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2024」において、38点の応募の中から受賞となった商品を紹介します。



特設サイトへの  
アクセスはコチラ!



### 東松山ふおれピクルス

3本セット2,300円~/

株式会社島野造園

緑育けんこうステーション

東松山ふおれ

管理栄養士が季節に合わせて厳選した栄養価の高い地元野菜等を使った、彩り豊かなピクルス。規格外品や余剰品を使用し、フードロスにも配慮しています。



### 秩父黄金カボスコ

80g 648円/

株式会社ノースコーポレーション

果皮が黄色い秩父産の完熟カボスコと、さいたま市産の黄金唐辛子を使用した、シトラス・ホットソース。辛味と香りの黄金比を追求し、どんな料理にも合う味わいです。



**プレゼントクイズ**

北川辺とまと研究会が生産する甘いトマトの愛称は「●●●」(P2)。⇒●に入る漢字をお答えください。

**応募方法** 通常ハガキに、①クイズの答え ②応募するプレゼント(Bの場合は書籍名をご記載ください) ③住所 ④氏名 ⑤年齢 ⑥職業 ⑦電話番号 ⑧『みらの』やJAについてのご意見やご感想 ⑨『みらの』の入手先を記入し、下記の宛先までお送りください。

**締切** 2024年4月30日(火) 当日消印有効  
**宛先** 〒330-0063

さいたま市浦和区高砂3-12-9  
 JA埼玉中央会「みらの」編集部

前号(No.81)の答えは「武州和牛」でした。

**注意事項**

※ハガキに必要な事項(①～⑨)が記載されていない場合は、抽選の対象外となります。※ハガキ1枚につき、AかB(書籍いずれか1冊)の応募とさせていただきます。希望の記載がない場合は、抽選の対象外となります。※ご意見やご感想は、次号の『みらの』にて、P6～11のページ下のように掲載させていただく場合があります(掲載の方には『みらの』オリジナルクオカードをお送りします)。※プレゼント当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。※応募にあたり提供いただいた個人情報、法令に基づく場合などを除き、当選者への賞品の発送、本誌へのご意見・ご感想の掲載の目的以外では使用いたしません。



**10名様**

**あまりんコンフィチュールといちごチップスをセットに!**

道の駅みなの 皆野農産物直売所(P6)にて販売されている、自慢のイチゴをふんだんに使用した太田観光農園(秩父市)の「あまりんコンフィチュール」(180g入り)と「いちごチップス」(25g入り)。各1個をセットにして計10名様にプレゼントします。



**各1名様**

**書籍プレゼント**

JAグループ「家の光協会」発行の書籍を抽選で各1冊、計10名の方にプレゼントします。

- 大原千鶴のとびきりおいしい卵料理
- いのちのガーデン 北の森で暮らす車椅子のガーデナー
- 切って冷凍 あとはチン 冷凍コンテナ幼児食
- 決定版 野菜の病気と害虫対策BOOK
- 育てて楽しむ 小さなハーブガーデン
- マフィン型で作る小さなお菓子
- 腎臓病とわかったら 最初に読む食事の本
- 花合わせが楽しくなる フローラ黒田園芸のハンギングBOOK
- 塩麴・酒粕・甘酒でつくる 寺田家のおつまみ手帖
- 10歳から学ぶ植物の生きる知恵 最強無敵の雑草たち

知っ得!  
**二十日大根の さっぱり浅漬け**



二十日大根のひと味違う食べ方。軽く塩を振り、しばらく置けばできあがり。葉も一緒に漬けて細かく刻めば、ご飯のお供にぴったりです。

知っ得!  
**農の知恵**  
 連載6

**意外な野菜で。漬物アイデア**  
 漬物は食卓に欠かせない和食の定番。旬を迎えるこんな春野菜で意外なおいしさと出会いませんか?

知っ得!  
**タケノコとワラビのぬか漬け**



タケノコは下茹でを、ワラビはあく抜きをしてからぬか床へ。旨味が染み込みに取り出します。食べやすく切って盛り付けるだけ。食感抜群です。



**JAグループさいたま**

耕そう、大地と地域のみらい。