

皆さまの“読みたい！”を教えてください！

菜果ちゃん NEWS の読者アンケート



日頃、本誌を愛読いただきありがとうございます。本誌は市内各区役所や図書館、農業関係イベント等に配架・配布の他、川崎市のホームページに掲載されております。今後、より読みやすい広報誌へとリニューアルするため、読者アンケートを実施します。

恐縮ですが、QRコードから回答いただくと大変ありがたく存じます。

【質問項目】

- ①年齢層について
- ②読み物の媒体について（紙媒体・電子媒体）
- ③読み物の読数について
- ④面白かった記事について（複数選択可）
- ⑤掲載してほしい記事について（複数選択可）



かわさきご飯レシピ

かぼちゃのお汁粉（白玉団子入り）



ホームページに他のレシピがもっと掲載されています！

材料（2人分）

●かぼちゃのお汁粉

- ・かぼちゃ正味 100g
- ・牛乳 80ml
- ・ココナッツミルク 80ml
- ・砂糖 小さじ4

※汁粉の甘さは、加減してください。

●白玉団子

- ・白玉粉 25g
- ・絹ごし豆腐 25g

★お好みで…

- ・ゆであずき

【作り方】

- ① かぼちゃは種とワタを取って皮をむき、薄くスライスして耐熱皿に並べ、水を少々振りかけてラップをして、600Wのレンジで5分加熱する。
- ② ①を鍋にうつし、つぶす。そこへココナッツミルク、牛乳、砂糖を加えてかき混ぜながらひと煮立ちし、冷やす。（冷蔵庫で冷やしすぎるとココナッツミルクが固まります）
- ③ ボウルに白玉粉を入れ、絹ごし豆腐を少しずつ加えて耳たぶくらいの柔らかさになるまで手でこねる。（硬めの際は水を加える）。
- ④ 鍋にお湯を沸かし、③を6等分にして丸め、中央にくぼみを作ったら、熱湯に入れてゆでる。浮いてきたら、さらに1分ゆで冷水にとって水気を切る。
- ⑤ 器に白玉と②の汁粉を入れてできあがり。

レシピ引用：あかね会※

★「かわさきご飯」にて掲載しているレシピより作りやすく編集しております。

※野菜や果樹、花卉、採卵鶏、酪農など幅広い分野で農業を営む女性農業者で構成。

農薬散布について

農薬は、農産物を病害虫、雑草などから守り、農作業の省力化や農産物の成長を助けるために利用されています。市内農業者には、農薬散布にあたり、日時等を周知した上で、散布を行うようお願いをしております。農薬は適正に使用すれば、人体に影響はありませんので、ご理解とご協力をお願いいたします。

Go!Go! 菜果ちゃん 活動日記

第50回花と緑の市民フェア
R1.5.18(土)~19(日)

人がたくさん遊びに来てくれたよ~!



Buy かわさき
R1.6.8(土)

さいか かわさきの「農」を知る情報誌

菜果ちゃんNEWS

発行 川崎市都市農業振興センター
〒213-0015
川崎市高津区梶ヶ谷2-1-7
JA セレサ梶ヶ谷ビル 2F

電話 044-860-2462
FAX 044-860-2464
E-mail 28nogyo@city.kawasaki.jp

川崎生まれ こうがらし 香辛子ってなあに？

2018年10月に味の素株式会社の研究所（川崎区）で、新品種「香辛子」が開発されました。

香辛子とは、燃焼力の高いハバネロ、ブートジョロキアから育種されたフルーティな香りが特徴のハーブペッパーです。辛味が弱いため体に優しく、生で食べられるので、辛味付けではなく、「フレーバー」としてイタリアン料理やお菓子アイスなど幅広い分野で楽しむことができます。

フルーティな
香りの強さ ↑

香辛子

ハバネロ
ブートジョロキア

ピーマン・シシトウ
パプリカ

鷹の爪

辛さ →

香りと辛味は比較するとこんな感じだよ！

2019年5月から市内29軒の農家で試験栽培を行い、川崎市、味の素株式会社、JA セレサ川崎の3者が共同研究を行っています。8月からは順次収穫を行い、JA セレサ川崎の直売所「セレサモス」で販売を行ったほか、市内の飲食店や加工業者とのメニュー化やマッチングにも取り組んでいます。今後も、「川崎生まれの香辛子」として普及拡大に努めてまいります。



のらぼう菜から誕生！「川崎市農技1号」

のらぼう菜から誕生した“川崎市農技1号”が平成31年2月14日付で農林水産省に品種登録されました。

川崎市農技1号は、10年以上前からセンターが実施している「のらぼう菜」の特性調査の中で、偶然発見した個体を自家受粉により選抜、育種したものになります。

外見は、従来の「のらぼう菜」と比べ、葉及び茎が緑鮮やかで光沢があります。食味はアブラナ科特有の苦みがなく、くせのない強い甘みが特長です。

のらぼう菜とは…

のらぼう菜ってなあに？



川崎市の菅地区で江戸時代中期から栽培されていたとされる栽培されている伝統野菜です。現在、神奈川県農林水産物ブランド「かながわブランド」や本市の「かわさき農産物ブランド」に認定されており、美味しいかわさきの郷土作物です。



かわさきの「農」情報は、川崎市ホームページのトップページからかわさきの農業で検索

秋の農イベント

詳しくは、QRコードからアクセスしてね！



禅寺丸柿まつり

禅寺丸柿キャラクター「かきまるくん」

10/12 (土) 10時～

場所：柿生駅南口広場
商店賞抽選会、種とばし・皮むき大会、ステージパフォーマンスを開催！柿生禅寺丸柿保存会による禅寺丸柿即売会もあるよ！



外部リンク



問合せ先：柿生中央商店会 赤本
電話：044-951-0843
主催：柿生中央商店会

柿収穫体験ウォーキング

11/9 (土) 9時～

場所：鶴川駅北口やすらぎ公園集合後、岡上地区を散策し、柿の収穫体験を行います。参加者募集については、区役所・図書館・セレスモス等で配布のほか市HP掲載予定

問合せ先：農地課
電話：044-860-2461
主催：セレス川崎農業協同組合



1日農体験ファーマーズクラブ

11/9 (土) 9時～

場所：多摩区中野島の畑（集合：JR中野島駅）
市内の若手青年農業者と交流を楽しみながら、農業体験（サツマイモ、落花生の収穫やタマネギの植付け）を行います。

問合せ先：農業振興課
電話：044-860-2462



黒川農場収穫祭

11/9 (土) 11時～

場所：明治大学黒川農場
農場内をめぐるガイドツアー、収穫体験、農場と地元農家等の農産物が行われる。「かわさきのハーブ」カフェの出店も。

問合せ先：明治大学黒川農場
電話：044-980-5300



さつまいも収穫体験

11/10 (日) 午後2時～

場所：セレスモス麻生店農業情報センターに集合後、近くの圃場に移動し収穫します。参加者募集については、区役所・図書館・セレスモス等で配布のほか市HP掲載予定

問合せ先：農地課
電話：044-860-2461



川崎市園芸生産物品評会

11/21 (木) セレスモス宮前店

(東急田園都市線宮崎台駅北口徒歩6分)

一般観覧：9時30分～11時
即売会：11時～売切れまで

★市内の生産者が丹精込めて育てた、野菜・果物・花き・植木が大集合★

問合せ先：農業技術支援センター
電話：044-945-0153



福祉交流農園冬野菜の収穫体験

11/23 (土) 10時～

場所：中原区井田中ノ町751番地
農園近くの福祉事業者と交流しながら、農業体験（サツマイモ、大根、落花生の収穫やタマネギの植付けなど）を行います。

問合せ先：農業振興課
電話：044-860-2462



かわさきそだち料理教室

12/19 (木) 11時～

場所：麻生市民館（麻生区万福寺1-5-2）
川崎市女性農業者担い手の会「あかね会」が講師となり、市内産農産物を使用した料理教室を行います。

問合せ先：農業振興課
電話：044-860-2462

11月以降に募集予定



10月～12月が旬！ さつまいも



川崎市では、主に4～5種のさつまいもが栽培されています。

セレスモス出荷量順位

1位 紅あずま	・肉色：黄色 ・粉質 表皮は紫がかかった濃い赤色をしており、甘みもある人気品種。
2位 紅はるか	・肉色：着白色 ・やや粉質 加熱すると、しっとりとする甘い品種。
3位 シルクスイート	・肉色：着白色 ・やや粉質 貯蔵することで果肉が粘質に変わる特性を持つ品種。

【豆知識】

さつまいもの収穫時期は、8月頃～10月頃になりますが、採れたてよりも2ヶ月くらい貯蔵することで、でんぷん質が糖分に変わり糖度が増えて、美味しくなります。

保存方法

新聞紙に1本ずつ包み、段ボールか発砲スチロールにいれ蓋をし、通気孔をあけ、湿気がない冷暗所で保存してください。

旬！じゃがいも



川崎市では、主に7種のじゃがいもが栽培されています。

セレスモス出荷量順位

1位 キタアカリ	・肉色：黄色 ・やや粉質 男爵と似ているが、目の部分が赤い。
2位 男爵	・肉色：白 ・粉質 煮崩れが少なく、幅広く調理できる。
3位 メークイン	・肉色：黄白 細長い形が特徴で、低温貯蔵で甘みと粘質が増す。

【豆知識】

じゃがいもの芽・茎や緑色の部分は、ソラニンという毒性成分が多く含まれているため、命にかかわる危険性があります。必ず、芽・茎や緑色の部分は除いて調理しましょう。

保存方法

乾燥を防ぐため、新聞紙で包んでビニール袋に入れて、口を閉めて、野菜室または、段ボール箱を使い冷暗所で保存してください。

さつまいもを使ったレシピで秋の味覚を楽しもう！

さつまいもご飯

材料（4人分）

- ・さつまいも 中一本 200g
- ・米 1合
- ・もち米 1合
- ・昆布（出汁用） 5cm位
- ・白だし 大さじ1
- ・酒 大さじ 1/2
- ・塩 小さじ 1/2
- ・水 適宜
- ・ごま塩 お好みで

作り方

- ①米、もち米をとぎ、ざるにあげる。炊飯器に移し、白だし、酒、塩を加え、通常通りの水加減にする。昆布を載せて30分ほど浸水させておく。
- ②さつまいもを1.5cm角くらいに切り、5分ほど水にさらしておく。
- ③さつまいもを炊飯器の米の上に乗せ、通常モードで炊く。
- ④炊いたら、お好みでごま塩をふって、お召し上がりください。

さつまいもの甘さが出て美味しいよ！

