

For
U_MARCHE



川越ファーマーズマーケット

日時 2023年 4月 22日 (土) 10:30 ~ 15:00

※小雨決行・荒天中止

会場 U PLACE 正面広場

(社会情勢により中止又は内容が変更となる場合がございます)



KAWAGOEに。
あなたに。+U

**次回
予定** 5月20日(土)
10:30~15:00
テーマ：農産物

アクセス 川越市脇田本町8番地1

JR 川越線、東武東上線「川越駅」西口より徒歩約2分 ※ペデストリアンデッキ直結

駐車場：219台 / 駐輪場：1,590台

主催：U_PLACE 運営：川越 Farmer's Market

お問い合わせ TEL：049-293-1358 (U_PLACE 防災センター・管理事務所) ※イベントは告知なしに変更となる場合があります。

川越の農家が丁寧にこだわって作った 新鮮なお野菜など農産物に、パンやお菓子などを届けします

出店者

出店は予定ですので、変更することがございます



赤一商店

『私たちは川越市の最南部、下赤坂地区の農業団体です。各々がJAへの出荷作業を主として活動していますが、消費者の「美味しい！」と言う声を直接聞くために直売を始めました。「ここに来ると楽しい！」と言つてもらえる事が1番の活力源になっていると同時に、自らが1番楽しむ事で消費者の笑顔の輪が広がって、地域に貢献できればと、仲良く頑張っています。赤一商店全員が全力で楽しみます！』

小野農園

『あの入気農家、小野農園さんがU_PLACEに出店。川越市福原地区の5代目農家。土づくりからこだわり、丁寧に大切に農薬化学肥料不使用で野菜を作っています。数々の人気レストランでも使われている野菜たちです。感動野菜をぜひ手に取ってください！』

花屋季の木

『ふじみ野市にあります、小さな花屋です。野草をはじめ季節を楽しんでいただける様な植物をご用意しています。またドライフラワーになる花や苔テラリウムの販売もしております。ワークショップ：苔テラリウム 1000円フィギュア付きを行います。』

パン工房noa * noa

『狭山市の、小さなパン屋さん。全て北海道産の小麦粉を使用。低温長時間発酵でお作りするパンは、もっちりとした食感で、毎日食べても飽きない、素朴な味わいです。毎日の食卓に、noa * noa のパンを添えて頂けたら、嬉しいです。』

小江戸南古谷農園【黒米（くろまい）、まこも茶など】

『南古谷で代々続くお米農家をしています。安心安全を次世代にモットーに黒米、マコモ茶を農薬、除草剤、化学肥料不使用で育てています。黒米は昔ながらのはざかけ、天日干しで、マコモ茶はほぼ手作業で丁寧に愛情込めて作っています。黒米はGABA、アントシアニン、ビタミン類、鉄分、カルシウムなどを多く含み、美肌、目の健康のサポート、血圧上昇、動脈硬化、心筋梗塞の抑制などさまざまな効果が期待できます。マコモ茶は腸内環境を整え、血圧を下げる、免疫力を高める、デトックス効果があると言われています。安心、安全、愛情で育てた黒米とマコモ茶をぜひ健康維持にお役立てていただけたらと思います。』

@ FARM

『川越市今福で農業を営んでおります。いちご、トマトをはじめ季節の野菜を販売しております。「安心安全」をモットーに最先端のICT技術で、太陽光、水、気流、温度、湿度、などすべて自動管理。野菜は減農、加工品も出来る限り無添加にこだわっているのでお子さまも安心して召し上がれます。いちご狩り、トマト狩り、直売所、カフェ、ジュースバーなどもございます。』

～sorarin～ 焼き菓子店

『甘い、酸っぱい、ほろ苦い。サクッとほろっと、カリカリ、しつとり、ふわふわ。緑、ピンク、黄金色、濃茶色。などひとつひとつの素材を大にし、五感で楽しめるようなお菓子をお届けしたいと思っております。Instagramよりネット販売が中心でございます。いつも誰かのために頑張るみなさまへ心を込めてお作りしたsorarinのお菓子でゆったりとしたtea timeをお過ごし頂けたら幸いです。』

出店者

出店は予定ですので、変更することがございます

焼き菓子そら

『一つしか存在しない自然で優しい味のお菓子、そのお菓子を口に運んだ時、お顔がほころび笑みが溢れるような、そんな菓子を食べて頂きたいと思い“そら”と名付けました。大量生産は出来ませんが丁寧に心を込めて作っております。たくさんの方に気に入って頂けるお菓子をご用意しております。』

まごころファーム川越【生椎茸、干し椎茸】

『お料理にぜひ川越産椎茸をどうぞ。まごころファーム川越は旬の椎茸をお届けします。肉厚で美味しい椎茸を是非ご賞味下さい。』

小野文製茶

〔河越茶、河越紅茶（川越産茶葉で作った和紅茶、渋みが少なく、手軽に飲めるティーバッグ）、ティーバッグ各種（河越茶、抹茶入り玄米茶、玄米ほうじ茶、ほうじ茶）〕

『「河越お茶日和」出店でお馴染みのお茶農家。川越市福原地区の自園、自製の河越茶です。くつろぎの時や日々の健康維持に、川越産のお茶はいかがでしょうか。』

川越いもの子作業所

『自分たちで作ったさつま芋をリヤカーフボ焼きで焼き芋を提供します！どうぞ召し上がり！』

YoShiDaファーム 農業は原点でもあり頂点でもある

『YoShiDaファーム／代表取締役／25歳農業者／埼玉のブランド“彩の国のかぶ”と“茶豆風味の枝豆”的栽培をもっと知ってもらいたい、食べてもらいたい。そのため“伝える”こと、そして、農業はどの時代も無くてはならない職業。YoShiDaファームの野菜を全国のお客様にお届けすることを目標に！YouTubeもチャンネル登録をお願いします！』

FEUプロジェクト

『今の日本の食糧自給率は主要先進国最低水準であり、大半を輸入に頼っている現状。それにもかかわらず日本の食糧廃棄問題は非常に深刻であり、味や品質に問題はない農産物であっても規格外であるというだけで大量に廃棄されています。それは見た目重視の消費者の発想によるもの。その発想から脱却し、生産者と消費者の新しいつながりを作ることはできないか。そうすれば規格外の食品に価値を与え、日本の食糧自給率の上昇、食品廃棄問題の改善につながるのではないか。規格外品やB級品などの農作物の販売は、各地で露店販売を行う「DS部門」、飲食店や施設、加工品などに卸売りを行う「MS部門」に分かれて展開しています。また、「SS部門」では、人手不足などを理由に販路拡大が出来ず埋もれてしまっている地域の名産品に焦点を当て、販売を行っています。』

『DS部門』・・・規格を外れたものは廃棄に回してしまうか、さらに労力をかけて販路を拡大するしかない。しかし、昨今の農業従事者の減少・高齢化により労力をこれ以上かけられない生産者は多い。そこで、「KJ FOODS MARKET」と称して、規格外品や人手不足を理由に出荷できない農産物を積極的に仕入れ、販売しています。DS部門では、各地のイベントなどで販売を行い、生産者にとっても消費者にとっても嬉しい価格で提供しています。そしてこの取り組みをきっかけに、消費者の方々に日本の食糧廃棄問題の現状を知り、少しでもフードロス削減を意識して欲しいという信念のもと、活動しています。』

KAWAGOEに。あなたに。+U