



さいたま暮らしの情報誌

埼玉市生活信息期刊
사이타마 생활 정보 지

NO. 84(DEC.2022)

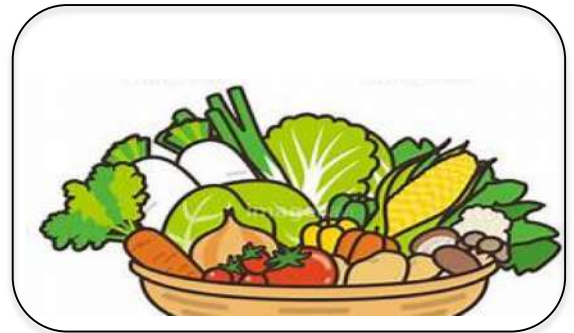
さいたま市の野菜たち

埼玉市的各種蔬菜
사이타마시의 야채들

さいたま市ではどんな野菜がとれるの？

埼玉市出产哪些蔬菜呢？

사이타마시에서는 어떤 야채가
수확되나?



さいたま市はおだやかな気候で、大消費地に近く、見沼たんぼや荒川、綾瀬川など水資源も豊かです。これらの利点をいかして米や野菜、植木、花、いもなど、いろいろな作物が栽培されています。

埼玉市气候温和，距离大型消费地不远，见沼田圃、荒川、綾瀬川等处，水资源也很丰富。埼玉市充分利用这些优势，种植了大米、蔬菜、园艺植物、花卉和芋头等经济作物。

사이타마시는 온화한 기후로 대소비지에 가깝고, 미누마논과 아라가와 강, 아야세가와 강 등 수자원도 풍부합니다. 이러한 이점을 살려서 쌀이나 야채, 화분, 꽃, 고구마등 여러가지 작물이 재배되고 있습니다.

【発行元】 公益社団法人さいたま観光国際協会 (STIB) 国際交流センター
場所：さいたま市浦和区東高砂町11-1 コムナーレ9階

【발행원】 공익사단법인 사이타마 관광국제협회 (STIB) 국제교류센터

【장소】 사이타마시 우라와구 히가시타카사고초 11-1 코무나레 9 층

【发行方】 公益社団法人埼玉観光国际协会 (STIB) 国际交流中心

【地址】 埼玉市浦和区东高砂町 11-1 Communale 9 楼 (JR 浦和站东口 PARCO 商厦楼上)

TEL : 048-813-8500 FAX : 048-887-1505 E-mail : iec@stib.jp URL : https://www.stib.jp/kokusai

사이타마시의 농작물, 야채를 중심으로 소개합니다.

고구마, 토란

생산량은 현대에서도 특히 많고 고구마의 베니아카는 사이타마에서 개발된 품종으로 과자나 소주로도 가공됩니다.



잎채소 (시금치, 고마쓰나, 산동배추 등)

예로부터 재배가 왕성하여 근래에는 재배시설을 사용해 일년내내 생산하는 농가가 늘어나고 있습니다.

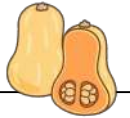


쇠귀나물

사이타마시의 특산물로 그 역사가 오래되고 도시화가 진행되어 감소하는 경향입니다. 현재는 주로 간사이 시장을 위해 출하시키고 있습니다.

유럽 야채 (버터 너트 (호박), 칼리프플레, 루꼴라 등)

이와쓰키구에서는 젊은 농업자, 종묘업자, 레스토랑의 요리사들에 의한 연구회가 만들어져 유럽 야채의 재배와 보급 활동이 이뤄지고 있습니다. 「니기wai 교류관 이와쓰키」에 있는 카페에서는 유럽 야채를 사용한 요리를 즐길 수 있는 것 이외에 야채를 살 수도 있습니다.



정월요리와 야채

일본의 전통적인 정월요리라고 하면 오세치요리와 오조니. 예전에는 각 가정에 전해지는 맛을 직접 손으로 만들었습니다. 사용하는 재료는 예를 들면, 토란은 코이모(子芋)로도 불리며 자손번영, 쇠귀나물은 싹이 나오는 것을 묘사해 성장, 고마쓰나 잎의 나(菜)는 이름의 나(名)와 같은 소리이므로 이름을 날리고(성공), 고구마는 킨톤의 재료로 사용되어 금전운을 올리는 식으로 신년을 향한 소원이 담겨있습니다.



사이타마시의 농업을 응원합니다.

사이타마시에서는 근년 도시화가 진행되어 농업인구가 1980 년대의 약 반으로 감소하였습니다. 그리고 농업종사자의 고령화와 후계자 부족, 농지의 부족 등도 심각합니다. 논밭에는 식량 생산뿐만 아니라 기후의 온난화를 방지하고 사람의 마음을 힐링시키는 효과도 있습니다. 그리고 논밭은 물을 모아서 수해를 방지하기 위한 움직임도 일고 있습니다. 더욱이 지역 야채를 먹으면 운반 비용과 환경에 부담을 줄이는 것으로도 연결됩니다. 사이타마시의 농작물은 시내의 농산물 직판소 나 JA 에서 살 수 있습니다. 그리고 지역야채 코너를 설치한 슈퍼도 있습니다.