

ときがわ町の特産品ごよみ

中山間地域の特性を活かし、ときがわ町農業推進協議会では以下の農林産物の特産化に取り組んでいます。

春は、比企のらぼう菜や山菜が大人気。ときがわの山間で採れたお茶やズッキーニなども好評です。

比企のらぼう菜



ときがわ町大野集落の民家で、のらぼう菜が天明・天保の飢饉を救った野菜として書かれた古文書が発見されました。

食糧事情の悪い江戸時代は、多くの家で栽培されていたようです。

比企のらぼう菜は甘味のある新芽を含む莖葉を収穫するため、甘さと歯ごたえがあります。

3月中旬～5月上旬

取扱店

ふれあいの里たまがわ 木のむら物産館 建具会館 大野特産物販売所

山 菜



ときがわ町内の直売所では、春にはときがわ町内の山で採れた、ワラビ、ゼンマイ、タラの芽などの山菜が沢山売られます。

採れたて新鮮なときがわ町の自然の味覚をぜひお試しください。

4月～5月

取扱店

ふれあいの里たまがわ 木のむら物産館 建具会館 大野特産物販売所

夏には青なすが大人気、新聞やテレビにも毎年取り上げられるほどです。

山の中で栽培されブルーベリーも直売所では好評、町内にはブルーベリー園もあります。

埼玉青ナス



明治時代に埼玉県に導入され、栽培されてきた、きんちゃく型で緑色をした大型のナスです。

昔は奈良漬け用に栽培され、味噌汁や煮物用の食材として重宝されてきました。

果肉がしまり、しっかりとした食感の煮物や焼きなすなどに最適です。

また、洋風の料理にもお使いいただけます。

7月中旬～9月下旬

取扱店

ふれあいの里たまがわ 木のむら物産館

収穫の秋、町内の直売所にはりんご、栗などの果樹やたくさんの野菜が店内に並びます。なかでも原木キノコ、みかん、ゆずが人気です。

ぼろたん



その名の通り、ぼろりと皮がむけて、渋皮の少ない栗の新品種。

焼き栗専用の栗です。ナイフで傷を付けて電子レンジやオーブンで調理します。

京焼栗や洋菓子に最適です。

9月中旬

取扱店

ふれあいの里たまがわ 木のむら物産館



みかん・ゆず



ときがわ町を代表する特産品。温州みかんをはじめ数種類のみかんがあります。なかでも、福みかんという小粒の珍しい品種は数百年前から栽培されています。町内には20軒以上のみかん栽培農家と10軒ほどみかんのつみとり園があります。

10月中旬～12月下旬

取扱店

ふれあいの里たまがわ 木のむら物産館 いこいの里大附 建具会館 大野特産物販売所



原木キノコ



ときがわ町といえば、何といっても原木キノコ。オガクズで栽培するキノコと違って木から直接生えます。原木マイタケ、原木ナメコ、原木シイタケ等があります。特に原木ナメコは、ときがわ町で伐採されたヒノキの間伐材を利用して栽培されています。採れたて新鮮なときがわ町の自然の味覚をぜひお試しください。

9月中旬～翌4月下旬(キノコの種類により異なります。)



取扱店

ふれあいの里たまがわ 木のむら物産館 いこいの里大附
建具会館 大野特産物販売所

冬には町内の直売所には大根や白菜などの冬野菜が店頭に並びます。そんな冬の味覚の中でもときがわ町特産品として一押しなのが北アメリカ原産の不思議ないもアピオスです。

アピオス



北アメリカ原産、マメ科の不思議ないも。明治時代にリンゴの苗木とともに伝わったと言われています。落花生程度の大きさで、小粒ですが、北アメリカではインディアンの栄養源として重宝されていました。蒸かして食べても、カレーや味噌汁の具、天ぷら、洋菓子の材料にも最適です。

12月上旬～翌3月下旬

取扱店

ふれあいの里たまがわ 木のむら物産館

ときがわ町直売所一覧

販売時期は年により異なります。
在庫の有無等は各施設まで
直接お問い合わせください。

- ふれあいの里たまがわ
ときがわ町大字玉川4359-2
0493(65)1171
- 木のむら物産館
ときがわ町大字関堀188-1
0493(65)0950
- いこいの里大附
ときがわ町大字大附425
0493(65)0322
- 建具会館
ときがわ町大字西平709-3
0493(67)0049
- 大野特産物販売所
ときがわ町大字大野86-1
0493(67)0270

「ちりめんのらぼう菜」というこの地域限定のらぼう菜があります。
大野特産物販売所での「限定販売」になります。

3月中旬～4月下旬



大野特産物販売所

堂平天文台・星と緑の創造センターでは
ブルーベリーつみとり体験ができます。

7月中旬～8月下旬



- 堂平天文台・星と緑の創造センター
ときがわ町大字大野1853
0493(67)0130



堂平天文台