

ときがわの野菜



アビオス



香りが栗のようで、食感はずつまいも、味はナッツと不思議な食感が特徴。イモ類と同じような調理法で食べられます。繊維はサツマイモの3倍あり、ジャガイモと比較して、カルシウムで約30倍、鉄分は約4倍。ビタミンE、イソフラボンも含んでいる栄養満点！
収穫時期：12月上旬～3月上旬

レシピ例 アビオスケンピ
アビオスおやき
アビオス白梅

のらぼう菜



「のらぼう菜」は、240年近くも栽培が続いてきた、比企地域の伝統野菜です。生命力の強さと栄養価の高さから、江戸時代の飢饉のとき住民の命を救った野菜とも言われています。霜を受けた「のらぼう菜」は苦みが少なく、青菜の少ない時期の貴重な野菜です
収穫時期：3～4月

レシピ例 おひたし
のらぼう菜のキッシュ風
のらぼう菜とアンチョビの Pasta

原木きのこ



「原木きのこ」は、間伐材を有効利用してきた、比企地域の伝統野菜です。原木から直接ニョッキと生やす方法で栽培しています。原木栽培によって自然の栄養だけで育ったきのこは、傘が分厚くミネラルも豊富です。濃厚な風味、香りなど、ぜひ一度味わってみてください！
収穫時期：10月中旬～11月下旬

レシピ例 ナメコの醤油漬
原木まいたけの天ぷら
原木きのこの炊き込みご飯

青なす



正式名称を「埼玉青大丸なす」といいます。果実は鮮緑色、巾着型で、果重は300～450gと大きめです。普通のなすに比べてアクが少なく、果肉がしまり、しっかりとした食感は煮物や焼きなすなどに最適です。ピザなど、洋風の料理とも相性抜群！
収穫時期：7月中旬～10月上旬

レシピ例 青なすの田楽
青なすのカレー炒め
青なすのマリネ

町の特産品が手に入るのはココ！

ふれあいの里たまがわ



「のらぼう菜」とともに
お待ちしております！
店長
三井栄司さん

地域おこしの拠点として平成18年に建てられた「農人」×「商人」のための施設。新鮮でみずみずしい野菜や地元産の加工品が並ぶ。近くにオープンした「川の広場バーベキュー場」を利用の際にはこちらにお問合せを。

ときがわ町玉川14359-2 / 0493-65-1171 / 9:00～17:00 / ふれあいの里たまがわ前バス停下車すぐ / MAP [B-5]

大野特産物販売所



この建物は4つの直売所の中で最も歴史が古く、同じ八角形をした「明晃」のモデルになっていると言われています。
会長
山口博司さん

山道を抜けると見える檜造りの特徴的な直売所。山きのこと山菜など、大野地区で栽培される山の恵みを中心。ここでしか手に入らない「ちりめんのらぼう菜」はより深い甘みを味わえ、毎年人気の商品。

ときがわ町大野86-1 / 0493-67-0270 / 9:30～17:00(4月～11月)、9:30～16:30(12月～3月) / 大野特産物販売所バス停下車すぐ / MAP [C-2]

木のむら物産館



農家の方が朝に持ってきた品物を売るのはその日、一日限り、この新鮮さがこだわります。
所長
大塚哲治さん

木の温もりを感じる明るい店内では、130人以上の地元の農家で作った新鮮な野菜や地物、手作りの総菜などが手に入る。屋外では地元精肉店が店舗するやきとりや、純木だんごも販売。町内の人にも人気の物産店。

ときがわ町間堀188-1 / 0493-65-0950 / 9:30～18:00(4月～9月)、9:30～17:30(10月～3月) / 木曜定休(4・5・12月は休業日なし) / 深町バス停下車すぐ / MAP [C-4]

建具会館



建具や家具のオーダー、相談もできます！「こだわりの一品」をいかがですか？
販売員
佐々木理恵子さん

木材が豊富なときがわ町の地場産業で、関東有数の生産量を誇る建具。その建具を中心に、温かみのある家具、工芸品、農産物などを販売している。地元の匠たちによる、丹精込めたものづくりと出会えること間違いなし。

ときがわ町西平709-3 / 0493-67-0049 / 9:00～17:00(4月～10月)、9:30～16:30(11月～3月) / 建具会館前バス停下車すぐ / MAP [C-3]



ときがわブルワリー (クラフトジュース)

地元産の柚子と蜂蜜を使い、砂糖は不使用。山からの伏流水で、ときがわ町の恵みをぎゅっと詰め込んだジュースが「柚子の贅沢」だ。柚子の豊かな香りを引き出すため、「手しぼり」にこだわっている。ジュース1本1本への愛情を感じる逸品。

ときがわ町大野529 / 0490-4664-0121 (代表直通) / 工場見学は要問合せ / テマンドバス乗座バス停下車すぐ / MAP [C-2]



絶対ほしい！ てしごとの逸品

古くから「建具の里」、「木のむら」として栄えたこの町では、今も丁寧なもののづくりが溢れています



代表の小堀利郎さん、地ビールを作ろうと、土地が良く、水がおいしいことが決め手となり、移住を決意



ご夫妻で制作する陶彫や陶器は工房で販売もしている

陶芸教室 ケロッグ

(陶彫、陶芸)

動物や虫などをモチーフに、細やかなてしごとで「面白くて楽しい」作品を生み出す堀口五明笑さんの工房兼陶芸教室。教室は予約制、フリータイムなのでマイペースに陶芸に親しむことができる。

ときがわ町五明761-1 / 0493-65-1287 / 10:00～17:00(最終受付) / 水・木曜定休(4名以上の体験陶芸可) / 五明バス停下車すぐ / MAP [B-4]



羽工房

(オーダーメイド家具)

温かみのある無垢材の家具をオーダーで製作している工房兼ギャラリー。自然の風合いそのままに、木の表情豊かな家具が並ぶ。ギャラリーには小物もあるので、気軽に立ち寄り、本物の木の家具に触れてみて。

ときがわ町桃木28 / 0493-65-1506 / 10:00～17:00 / 不定休 / 役場第二庁舎前バス停下車3分 / MAP [B-4]

手漉き和紙 たにの

(手漉き和紙)

国の重要無形文化財・細川紙の伝統工芸士である谷野裕子さんの工房。慈光寺には1300年前のものが残っているほど長持ちする手漉き和紙、伝統を受け継ぐ職人技を体験してみよう(体験は事前予約)。

ときがわ町西平700 / 0493-67-0025 / 要問合せ / 建具会館前バス停下車すぐ / MAP [C-3]



ときがわ町内の小中学校では、手漉き和紙で卒業証書を手作りする

