



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。繊維はズツマイモの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て栄養満点！
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。霜を受けると「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、原木から直接コキッ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

ナメコの醤油漬け
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



毎朝、採りたての新鮮野菜や平飼いで育てた鶏卵、ゆずジュースなどの地元食材から、陶芸作家や木工作家の作品まで、ときがわ町の名産品がずらりと並ぶ直売施設。なお、「川の広場パークキュー場」を利用する際は、こちらにお問い合せを。

ときがわ町 玉川4359-2 / TEL0493-65-1171 / 9:00～17:30(6月～8月)、9:00～17:00(9月～5月) / ふれあいの里たまがわ前 / バス停下車すぐ / MAP[B-5]

安全安心な新鮮野菜が豊富に揃っています！

代表
草薙洋二郎さん



木のむら物産館



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卵、手作りの総菜などが手に入る。屋外では地元精肉店が出店するやきとりや、純米だんごも販売。町内の人にも人気の物産館。

ときがわ町 関堀188-1 / TEL0493-65-0950 / 9:00～17:30(2月～10月)、9:00～17:00(11月～1月) / 木曜、年末年始定休 / 深町 / バス停下車すぐ / MAP[C-4]

農家の方が朝に持ってきた品物売るのはその日、一日限り。この新鮮さがこだわりです。

所長
金井暁人さん



大野特産物販売所



明覚駅の駅舎のモデルになった建物が特徴的な物産所。冬はみかん、自然薯、春は山菜やこごしなど、大野地区で採れた旬の野菜や特産品を販売。地元農家が自分で食べるために栽培した野菜を販売しているため、食の安全性は保証済み。

ときがわ町 大野86-1 / TEL0493-67-0270 / 9:30～17:00(3月15日～10月31日)、9:30～16:30(11月1日～3月14日) / 水曜定休(4月5月を除く) / 大野特産物販売所 / バス停下車すぐ / MAP[C-2]

自然の中で育った特産品を販売しています。

管理委員長
柴崎政利さん



建具会館

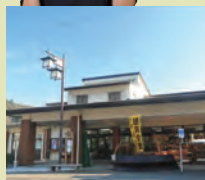


木材が豊富ときがわ町の地場産業で、関東有数の生産量を誇る建具。その建具を中心に、温かみのある家具、工芸品、農産物などを販売している。地元の匠たちによる、丹精込めたものづくりと出会うこと間違いなし。

ときがわ町 西平709-3 / TEL0493-67-0049 / 9:30～17:00(4月～10月)、10:00～16:30(11月～3月) / 建具会館前 / バス停下車すぐ / MAP[C-3]

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
保坂まいこさん



陶芸教室 ケロッグ

(陶彫、陶芸)

カエルや干支を題材にした作品で知られる陶芸作家・堀口五明笑さんの陶芸教室とミニギャラリー。体験は、要予約で2,600円+送料。好きなときに好きな時間だけ通うこともでき、粘土代1kg950円で、教室代は1日1,650円。手軽に作品作りができる。

ときがわ町 五明761-1 / TEL0493-65-1287 / 10:00～18:00(最終受付) / 水・木曜定休 / 五明バス停下車すぐ / MAP[B-4]



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

多羅の家 寧々房

(陶芸、陶仏像)

川沿いにある隠れ家のような「和」ギャラリー。オススメは、大切な人の遺骨の一部を収納して手元供養ができる倉庫型念持地蔵仏「お念じさん」。陶芸作家の店主が心を込めて作った器はファンも多い。子育てや介護用向けの食器も製作。着物をリメイクした洋服も置いている。

ときがわ町 西平1732-1 / TEL0493-67-0518、080-5020-1184 / 金・土・日・祝日の11:00～17:00 / 月～木曜定休、日曜不定期休 / 西川原バス停下車2分 / MAP[D-3]



手漉き和紙 たにの

(手漉き和紙)

ユネスコ無形文化遺産に登録された細川紙の伝統技を受け継ぐ手漉き和紙職人・谷野裕子さんの工房。貴重な和紙の原料である楮(こうぞ)とトロロアオイはすべて地元の畑で栽培。工房ではハガキづくりや障子用の和紙漉きの体験ができるほか、和紙の製造・販売も行っている。

ときがわ町 桃木42-1 / TEL0493-59-8441 / 年末年始休 / 役場第二庁舎前 / バス停下車3分 / <http://www.monnet.net/> / MAP[B-4]



羽工房

(オーダーメイド家具)

国産無垢材を使った、木の表情を生かしたシンプルなデザインの家具作りはファンも多い。20年以上作り続けている「くるみ椅子」(4万8,000円～6万8,000円)は、座面を腰のカーブに合わせて座彫りした後に丸ノミで彫り込む手の掛けようだ。オーダーだけでなく展示販売もあり。

ときがわ町 桃木28 / TEL0493-65-1506 / 10:00～17:00 / 不定休 / 役場第二庁舎前 / バス停下車すぐ / <https://blog.goo.ne.jp/hanekoubou/> / MAP[B-4]



有機農家の直売所 ときのコヤ

三波溪谷の駐車場にあり、町内や周辺市町村の農家約20軒で共同経営する毎週日曜営業の農産物直売所。野菜や乾物類、農産加工品はすべて有機栽培のものを販売。珍しい野菜や、平飼いの鶏卵、ソーセージ、ゆずジュースなどが並ぶ。お手頃価格で安心安全な食材が買えるのが嬉しい。



ときがわ町 田中592-1 三波溪谷駐車場 / TEL090-2755-9620(日曜のみ) / 10:00～15:00 / 日曜のみ営業 / 三波溪谷前 / バス停下車すぐ / <https://tokinokoya.jinbo.com/> / MAP[B-4]

有機野菜を直売

