

For
U_MARCHE

紙芝居・パネルシアター他同時開催
プログラム
11:30~12:00
よみかたりくらぶ
おはなしころりん
1Fパン屋さん(アンジェ)横で
開催します 遊びに来てください!!

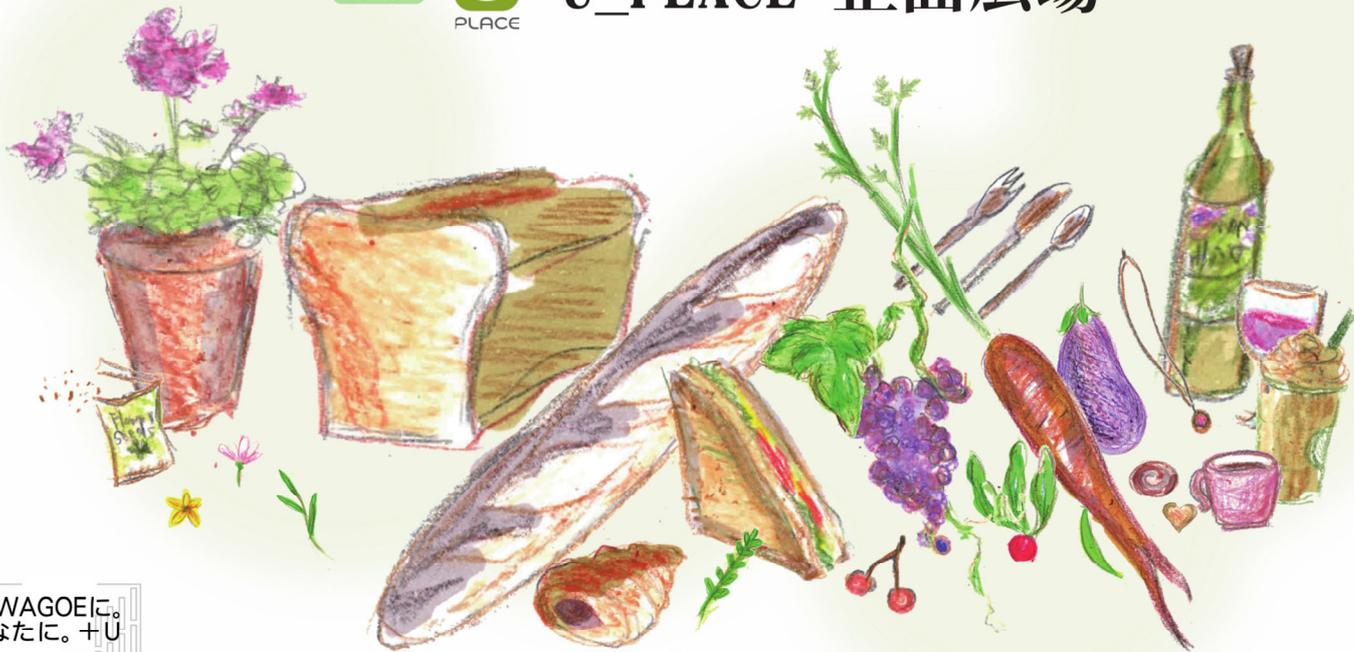


川越ファーマーズマーケット

※小雨決行・荒天中止

日時 2024年10月26日(土) 10:30~15:00

会場  U PLACE 正面広場



KAWAGOEに。
あなたに。+U

次回 11月16・17日(土・日)
予定 10:30~15:00

テーマ：パン＆コーヒー

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 ※ベ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'sMarket

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お届けします



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、下赤坂地区の元気いっぱいの農業団体です。各々がJAへの出荷作業を主として活動していますが、お客様の「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!」と言ってもらえる事が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&ono cafe

『川越の絶大な人気農家、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、丁寧に大切に農業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。さらに、小野農園によるカフェ「ono cafe」が飲食メニューを提供します!』



野村ファーム

『U PLACEのマルシェで人気の農家さん。土作りからこだわり、年間を通じて農業や化学肥料を使わずに、安全・安心で元気の野菜を育てています。EM栽培を行っています。野村さんの野菜作りは土を発酵させる土づくりから始め、土壌のバランスを考え、状況を見極めながら納得の土を作り上げていく。なにより土づくりが要でここに全神経を注いでいきます。発酵した土はまるでパウダースノーの上を歩いているようなフカフカ感があり、これが、野村さんが意図した環境が土の中で形になった証拠。これはマニュアルがあるわけではなく、毎年同じことをすればいいというわけでもない。自然相手で常に状況が変わるため、それに合わせて自分が思い描いたところをもっていくのが農家としての技術だと思っている。苗を育てたり、植えるタイミングを考へたり、間引きなりという工程がありますが、最初の土がきちり決まればあとはスムーズに行くことが多い。丁寧に作った渾身のお野菜をどうぞ。』



ふちな農園

『いつも有難うございます!「ふちな農園」は、川越市下赤坂で350年続く農家です。自宅の直売所は、年中無休で営業しています。「武蔵野落ち葉堆肥農法」「食品残渣」「廃菌床」を一部使用し、安全な土作りにも力を入れています。~川越Farmer's Market~では、その時々旬な野菜をたくさんお届けします。大切に育てている、ふちな農園の新鮮な野菜をどうぞご賞味ください。皆さまにお会いできるのを楽しみにしています。』



たばちゃん農園

『川越Farmer's Marketではどのようなものが楽しんで頂けるのか、色々な野菜を予定しています。インスタグラムなどSNSでお知らせします。ぜひ当日をお楽しみに。川越市福原地区の畑で木曜日と日曜日の週2回直売をしています。月1回はゲストハウスちゃぶだいさんのラストサンデーマーケットにも出店しています。作るのは自分が食べたいお野菜が中心です。変わったお野菜を挟んでお客様と食べ方談義するのが楽しいです。InstagramとFacebook、Twitterあります。どうぞ宜しくお願いします。』



収穫体験ファーム

『皆様、初めまして!私たち、「収穫体験ファーム」は大変小規模な農家です。野菜を市場へ出荷するのではなく、皆様に畑に来ていただき自らの手で収穫してもらうことをコンセプトにした体験型農場です。畑に来ていただけたらと分かりますが、野菜はスーパーに並んでいるような形が整った野菜ばかりではありません。虫に食べられている野菜、曲がった形、大きくなり過ぎた野菜もあります。こんな現実も知ってもらえたらと思っています。川越Farmer'sMarketには、今が旬の中央付近が赤い紅妃(こうひ)通称「レインボーレッド」と呼ばれている珍しいキウイフルーツをお持ちします。この紅妃は糖度が高く、甘くておいしい一方、緑や黄色のキウイと比べ病気に非常に弱く栽培が大変難しいため、栽培している農家も少ないと言われてます。果物は皮や皮付近が高栄養価だと言われているので(よく水洗いした後)皮ごとお召上がりください。』



YoShiDaファーム ~農業は原点でもあり頂点でもある~

『埼玉のブランド"彩の国のかぶ"茶豆風味の枝豆栽培もって知ってもらいたい、食べてもらいたいそのために"伝える"こそして農業はどの時代でもな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を目標に!秋のファーマーズには自信のカブを販売します!』



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つぼ焼きで焼き芋を提供します!どうぞ召し上がれ!他に、お野菜などの販売も行います。』



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)他、ティーバッグ各種(抹茶入り玄米茶、玄米ほうじ茶、ほうじ茶)】川越の福原地区のお茶農家、お茶畑がある福原地区は、川越Farmer's Marketお馴染みの農家が多い地域です。川越にとって、歴史的背景がある農産物が、お茶とさつま芋。秋のお芋フェスはご存知のように大盛況イベントとなっていて、春のお茶フェス「小江戸川越お茶と暮らしのMarket」も回を重ねていくと和が広がり、大きなうねりになっています。お茶フェスでも人気だった河越茶。今年の新茶をぜひどうぞ!』



@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から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。』



小江戸南古谷農園

『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"をモットーに黒米、マコモ茶を農業、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されています。安心、安全、愛情で育てた黒米とマコモ茶でぜひ健康維持にお役立ていただけたらと思います。』



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生椎茸と干し椎茸をお届けします。肉厚で美味い椎茸を是非ご賞味下さい。今回は特別に会場にて詰め放題も行います!ぜひご参加ください。』



~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、しっとり、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切に、五感で楽しめるようなお菓子をお届けしたいと思っています。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のお菓子がゆたかりとしたtea timeをお過ごし頂けたら幸いです。』



パン処おひさま

『川越市の住宅地にある小さなパン屋です。国産小麦と天然酵母。自家菜園で育てた野菜を使用した惣菜、あん、クリームなど手作りにこだわった身体にやさしいパンを製造販売しています。また、生地に卵を使っていないため、卵アレルギーのお子さんにも安心して召し上がっていただけます。カラフルな5色の野菜丸パン、落花生の種まきから始まるビーナッツクリームパン、自家製ドライトマトがたっぷり入ったソフトフランスパンなど、おひさまならではの惣菜パンや菓子パンをお楽しみください。』



自家焙煎珈琲やさしいおまめ

『「身体に優しく安心安全なものをお届けしたい」その思いから、農業不使用栽培又はオーガニック栽培のお豆にこだわり、少量ずつ丁寧に自家焙煎した珈琲豆を販売しています。どなたでも気軽に楽しめるドリップバッグや、焙煎したての新鮮な珈琲豆を量り売りにてご提供します。マルシェでは挽きたてハンドドリップコーヒーもお楽しみいただけます。どうぞお気軽にお立ち寄りください。』



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、そのお菓子を口に入れた時、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待ちしております。』

