

熊谷が育む 食文化 「小麦や伝統の味を 守り続けたい」

木部ファームは熊谷で300年続く農家です。東京ドーム約4個分の面積で、米(こしひかり、きぬひかり、彩のかがやき)と小麦(さとのそら)などを栽培しています。

私は父の後継者として6年前に就農しました。最初は分からないことばかりで苦労しましたが、現在は農業大学校を卒業した息子も加わり、三世代で知識を共有しながら頑張っています。

2024年には米不足や米の値上がりが話題になりましたが、肥料や燃料代も高騰しています。その中でも、私たちは品質と食味の向上を常に目指して、地域に貢献していけるよう農業を続けていきたいと考えています。

3年前からは農業大学校の学生を研修に迎えています。最近は農業経験のない非農家の方が一から学ぶ場合も多く、教える側の大変さも感じます。若い人が就農しやすい環境を整え、学生にとっても良い経験となるよう協力していきたいです。



籠原木部ファーム
木部 貴之 さん

「農・商・工」発展都市
熊谷市は、南部を荒川、北部を利根川が流れ、2つの大河より育まれた肥沃な土地と豊富な水に恵まれており、農業産出額で県内第7位、年間商品販売額で県内第5位、製造品出荷額で県内第2位と、農商工バランスのとれた県内有数の産業都市であると言える。

熊谷の食文化を支える基盤には、明治時代に農業の近代化を推進した権田愛三氏の功績は欠かせないだろう。彼の尽力により地域農業が発展し、高品質な小麦の栽培が可能となったのだ。

熊谷産小麦は、「さとのそら」や「あやひかり」といった品種を中心に、地域の自然と文化が育んだ特産品。これらの小麦は、豊かな風味ともちもちとした食感が特徴で、熊谷の名物「熊谷うどん」や「フライ」といった郷土料理でその魅力を発揮する。「さとのそら」は加工品に向いており、「あやひかり」は滑らかで、「コシのあるうどん」に適した品種として評価されている。

熊谷の豊かな食文化と味わいを、ぜひ楽しんでほしい。



フライ

水で溶いた小麦粉に野菜や肉を混ぜて鉄板で焼く名物料理。もとは庶民のおやつとして売られ、ソースに醤油と店ごとの味が楽しめます。



妻沼のいなり寿司

古くから妻沼聖天山の参拝客や、地域に愛されるいなり寿司は、甘辛い油揚げで酢飯を包んだ細くて長い形が特徴です。



地酒

江戸と結ぶ川の水運によって古くから酒造業が盛んでした。良質な地下水と米の産地でもあり、現在も造り酒屋が残っています。



五家宝

もち米ときな粉と水あめで作る伝統菓子。優しい甘さが人気で、埼玉三大銘菓と言われています。



熊谷うどん

全国有数の小麦生産量を誇る熊谷で、熊谷産小麦を50%以上使用し、熊谷で製麺された地産地消のブランドうどんです。



雪くま

熊谷のおいしい水で作った買目氷をふわふわに削り、各店オリジナルのシロップを使用したかき氷です。口に入れると淡雪のようにふわっと溶けてなくなります。



例年11月に開催される熊谷市産業祭



肥沃な
大地で
実る

#熊谷の食文化

