



あなたの住まいと暮らしを豊かに、健康に、快適に。+エコ



伊奈をゆく

バラのまち伊奈町の魅力再発見

伊奈町の農業を伝える「おふくろの味」
ローズ工房さんをご紹介します。



お総菜やお弁当が沢山そろってくるお昼前、地元の方々がふらっと立ち寄り、会話を楽しみながらお買い物をしています。

今号の伊奈マップ おふくろの味を求めて！ ローズ工房 お総菜の販売場所

ローズ工房さんのお総菜やおにぎりなどが買える場所は、町内に2か所あります。
おはぎやお饅頭などの甘味のほか、秋は栗ごはん、春は山菜おこわなど、季節ごとに少しメニューが変わるのも、楽しみの一つです。是非、足を運んでみてくださいね！



ローズ工房さんの商品販売日は予告なく変更になることがあり、売り切れ次第終了となります。

①四季彩館 農産物直売所

住所：伊奈町大字小室 2192-1
駐車場：有り
TEL：048-723-6219
営業時間：10：00～17：00

ローズ工房さん 木・土・日
販売日時： 売り切れ次第終了

②JA さいたま 伊奈支店

住所：伊奈町大字小室 9487-1
駐車場：有り
TEL：048-721-2953

ローズ工房さん 木・土・日
販売日時： 10：00～12：00

～より良い住環境をつくり手と共に住まい手へ・・・～

株式会社 樹徳

お問い合わせ・ご相談は ☎ 0120-026-560

本社／大宮営業所
〒330-0804 さいたま市大宮区堀の内町1-697
TEL:048-658-5600 FAX:048-658-5605
URL:https://www.masutoku.jp

伊奈配送センター
〒362-0811 北足立郡伊奈町西小針6-127
TEL:048-729-2000 FAX:048-729-2001
Blog:https://www.iina.design/

農業が盛んな伊奈町。四季を通じて、地元でとれた新鮮なお野菜やお米を、町内のあちこちにある直売所などで楽しむことができます。

中でも、伊奈町産のお野菜やお米を使った、ローズ工房さん手づくりのお総菜やおにぎりは、《おふくろの味》として素朴で美味しいと評判です。

今号では、伊奈町の農業を支える女性たち、ローズ工房さんにお話を伺いました。





伊奈をゆく 伊奈町の農業を伝える「おふくろの味」 ローズ工房さんインタビュー



伊奈町内に2か所ございます（裏面伊奈マップ参照）。特に四季彩館には、私たちが育てるお野菜も納品しているの、そちらも食卓に並べて頂けたら嬉しいです。

お総菜などの加工品は、どこで買えますか？

伊奈町では、美味しいお野菜・果物・お米が採れます。それらを新鮮なうちに調理して、「皆さんの食卓に届けたい！美味しく食べてもらいたい！」という想いで活動しています。

どのような想いで、活動をされていますか？

平成26年に結成。伊奈町の農業を営む女性たちによるグループで、現在は13名で活動中です。加工技術を得し、伊奈町産の新鮮な農産物を活かした商品の開発・調理・販売を行っています。

ローズ工房とは？

ローズ工房さんの おすすめ商品 いもまんじゅう



手づくりのモチモチな皮の中に、伊奈町産さつまいもがホクホクな一品！

農業を通じて、伝えたいことはありますか？

地域の方々と、私たちの作る加工品や農業を通じて、交流ができたなら、お互い顔見知りになれたらいいな、と思っています。地域の中で、他愛ない話や情報交換が出来る人が増えるのは、「ここに住んでいてよかった」という喜びに変わります。

また、農業に関わってくれ方が増えたらいいな、とも思っています。農業に携わるハードルは高くても、「お菓子づくりなら得意！」など、関われる部分で関わって頂けたら嬉しいです。



おもたせにはコレでしょ！ 梨ワイン「乙女の香り」スパークリング

伊奈町産の梨を100%使用。手間ひまかけた昔ながらの「^{びん}壇内二次発酵」という製法を用いて、泡の「シュワシュワ感」と、梨本来の豊かな風味を生かしたスパークリングワインです。辛口で、お食事にもピッタリ！クリスマス・年末年始など特別なシーンや、おもたせにも喜ばれそうですね！

※販売店につきましては、右記QRコードを読み取っていただき、ご確認ください。在庫状況、配送の可否等についても、販売店へ直接お問い合わせ下さい。

飲酒は20歳になってから。妊娠中・授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



写真提供／
（一社）伊奈町観光協会



調理時間
約20分



おせちを一品手づくり！ しっとりおいしい伊達巻レシピ

手づくりおせちで、美味しく・楽しくお正月を迎えましょう！
甘さ控えめで、体も喜びますね。

詳細は
QRコードから！



材料 3～4人分

バット1個分 ※1	
・卵	4個
・はんぺん大判 (240g)	2枚
◎小麦粉	大2
◎砂糖	大2
◎みりん	大1.5
◎白だし	大1

※1 今回使ったバットは、26.6cm×21.2cm×3.8cmの大きさです。

作り方

- ①オーブンを180度に予熱します。はんぺんは手で適当にちぎります。
- ②ブレンダー（ミキサー）に卵、はんぺん、◎を入れます。
- ③②をかくはんし、なめらかに混ぜたら、クッキングシートを敷いたバットにすべて流し入れます。
- ④180度のオーブンで10～15分、表面がきつね色になるまで焼いたら、取り出します。
- ⑤④が熱いうちに、すだれで巻いて完成！冷蔵庫で冷ましてから切り分けます。※2

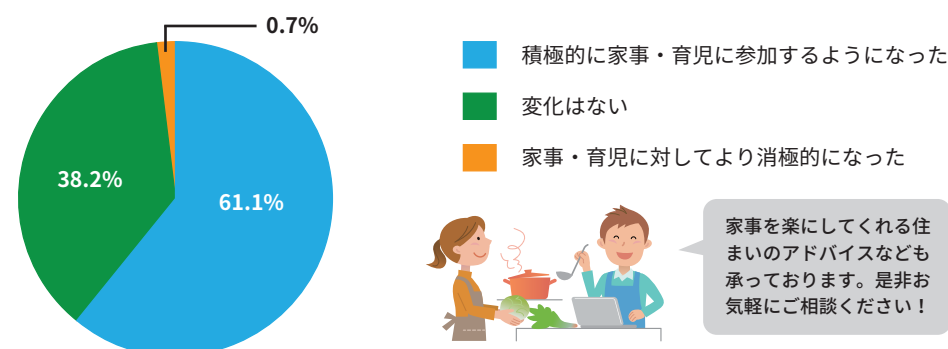
※2 あら熱がとれるまでは、タコ糸などでつるして冷ますと、きれいな形に仕上がります。あら熱がとれたら、巻きすだれを巻いたままポリ袋に入れ、冷蔵庫で冷まします。

出典：つくおき

オーブンがなければトースターでも作れます。温度や火力がオーブンとは違うので、様子を見ながら焼いてください！



Q. コロナ前と比べ、育児・家事に対する参加度合いはどのように変化しましたか？



家事を楽にしてくれる住まいのアドバイスなども承っております。是非お気軽にご相談ください！

「勤務時間の短縮や在宅勤務などで在宅時間が増えた」と答えた男性に、コロナ前と比べて育児・家事に対する参加度合いがどれくらい変化したかを聞いたところ、約6割の方が「積極的に家事・育児に参加するようになった」と答え、在宅時間の増加によって男性の家事・育児参加率が増えたことが分かりました。男女問わず、育児や家事の大変さと重要性に改めて気がついた人も少なくなかったはず。とりわけ、あまり家になかった男性たちほど、新たな発見があったのかもしれないね。【リンナイ調べ】

暮らしのニユースをご紹介します！
コロナ禍で、育メン・家事メンが増加！
育児・家事に参加する男性、約6割に。

