

# ときがわの巨木・巨樹

ときがわ町は面積の約7割を山林が占め、古くから『木のくに』として、森や木々を大切に守り育ててきました。ここでは、ときがわ町にある巨木・巨樹の一部を紹介します。



詳しくはこちら



うばかし  
**姥榿**(町指定文化財)  
埼玉巨樹番付「小結」  
和名はアカガン(赤榿)ブナ科の常緑高木で、比較的暖かい地方の山地に多い。地元では古くからウバツツシと呼ばれてきた。幹は大きくねじれることで、より頑強さを増している。  
幹周り:8.1m / 樹高31.8m(2012年計測)



たらようじゅ  
**多羅葉樹**(県指定文化財)  
埼玉巨樹番付「前頭」  
国宝、国指定文化財を有する慈光寺の本堂前に位置する。その肉厚で大きな葉に、昔人は文字を記し、葉書の元になったと言われる樹木。  
幹周り:3.43m / 樹高:12m(2013年計測)



こもちすぎ  
**児持杉**(町指定文化財)  
埼玉巨樹番付「関脇」  
萩日吉神社鳥居の横に、ひときわ高くそびえる。男杉と女杉が合体した、この木を拝むと子宝に恵まれると言い伝えられている。  
推定樹齢:800年 / 幹周り:女杉 9.35m、男杉 7.15m / 樹高:40m(2002年計測)



おお  
**大カヤ**(県指定文化財)  
萩日吉神社裏の町道を山道にそれ、急な山道を約3分進むと、静かな森林の中に、周囲に大きく枝を伸ばした巨大なカヤを目にすることができる。児持杉とあわせ、ぜひ一見したい。  
幹周り:7m / 樹高:16m(2002年計測)



こえざわ いなり おお  
**越沢稲荷の大スギ**  
埼玉巨樹番付「前頭」  
スギ科の常緑高木。建築材として広く植えられ、特産の建具の材料にもなっている。このスギは萩日吉神社の児持杉に次ぐ大きさで、地面に着くほど垂れ下った枝に特徴がある。越沢稲荷の御神木として親しまれている木である。  
幹周り:6.05m(2002年計測)



おお  
**大イチョウ**(町指定文化財)  
県道飯能寄居線の横、木のむら物産館近くにある。幹に深く刻まれたしわが特徴。晩秋になると美しい黄色の葉で、道行く人の目を楽しませてくれる。  
幹周り:8.1m / 樹高:31.8m(2012年計測)



まちだ やりよかん  
**町田屋旅館のサルスベリ**  
大字玉川地内の町田屋旅館にあるサルスベリ。その樹齢は450年から500年と推測されており、夏には満開の花を見ることができる。



おくら ひ えんじゅ  
**小倉日枝神社の枝垂れ桜**  
縁結びや恋愛成就など幅広いご利益で知られる日枝神社。鳥居をくぐり社殿へ行く途中にひときわ高くそびえる。3月下旬から4月上旬に見ごろを迎え、ときがわ町内の桜の名所となっている。

# ときがわの特産品



**山椒**  
ときがわ町では「朝倉山椒」が主に栽培されている。山椒は青い実、木の芽(葉)、花などが薬味や飾りとして使用され、「捨てる所がない植物」とも言われる。初夏に収穫される青い実は、ピリリとしたしびれと爽やかな香りが特徴で、肉や魚料理、煮物や佃煮、どんな料理にも相性抜群。  
収穫時期: (実山椒)5月  
レシピ例: ちりめん山椒、山椒の佃煮



**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。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る。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。  
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、原木から直接ニョッキと生やす方法で栽培している。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。濃厚な風味、香りなど、ぜひ一度味わってみて。  
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**  
正式名称は「埼玉青大丸なす」。果実は鮮緑色、巾着型で、果重は300~450gと大きめ。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ほ煮物や焼きなすなどに最適。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



安全安心な新鮮野菜が豊富に揃っています!

販売員  
草薙 洋二郎さん

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び直売施設。なお、「川の広場パーキュー場」を利用する際は、こちらにお問い合わせを。

ときがわ町玉川14359-2 / TEL0493-65-1171 / 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]

## 木のむら物産館



農家の方が朝に持って来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  
金井晴人さん

木の温もりを感じる明るい店内では、地元の農家が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。町内のにも人気の物産店。

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

## 大野特産物販売所



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

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、春は山菜やこごでしか買えない人気の「ちりめんのらぼう菜」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。

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) / 乗合タクシー共通乗降所「大野特産物販売所」下車 / MAP[C-2]

## 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  
保坂 まいこさん

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 / TEL0493-67-0049 / 9:30~17:00(4月~10月)、10:00~16:30(11月~3月) / 乗合タクシー共通乗降所「建具会館」下車 / MAP[C-3]

## 有機農家の直売所 ときのこや



有機農家たちによる直売所で、安全安心な食材を気軽に買える。旬の野菜やお米、うどん、卵など、ときがわ町とその周辺で栽培された無農薬のものが揃っている。農家から直接買えるので、野菜のおいしい食べ方などいろいろ聞けるのも嬉しい。

ときがわ町関根156 / 10:00~13:00(日曜のみ営業) / 深町バス停下車すぐ / MAP[C-4]



HP

## ときがわブルワリー



地元産の柚子と蜂蜜を使い、山から流れる水で作った「柚子の賢沢」や、埼玉県内各地の魅力的な素材を用いて作った「埼玉クラフトコーラ1/63」など地元愛にあふれる商品がズラリ。町内の直売所などで購入できるほか、工場直販も行っている。

ときがわ町大野529 / TEL090-4664-0121 / 10:00~15:00(工場直販は要問い合わせ) / 土・日曜定休 / 乗合タクシー共通乗降所「栗屋」下車すぐ / MAP[C-2]

