

～まちの魅力を再発見～



1

の方からは、「お湯が出るのが便利」「都心からのアクセスが良く、食材も調達しやすい」などの声が上がっており、リピーターも多いそうです。エアコン付きの宿泊棟(写真2)は、温度変化に対応できるので初心者にもおすすめ。

また、設備だけでなく、キャンプ場の自然環境も抜群なんです！松田さんは「このキャンプ場では、公園内に広がる四季折々の自然と触れ合うことができます。特に春は園内の桜が開花するので、桜を見ながらのキャンプがおすすめですよ」と話してくれました。これからの季節は、春の花々(写真3)や新緑を楽しむことができそうですね。ぜひ、キャンプ場で日常から解放されたひとときをお過ごしください！

◆智光山公園キャンプ場

場所: 柏原561 休業日: 毎月第1・第3月曜日、年末年始



2



3

令和4年3月のリニューアルから1年を迎えた智光山公園のキャンプ場。利用者はこの1年で8千人を超えました。取材日は平日でしたが、寒空の下でもキャンプを楽しむ利用者の方が多く見られ、大盛況でした。今回はこのキャンプ場の魅力について、スタッフの松田さんに聞いてみました。

リニューアルに伴い、区画内に車が止められるオートキャンプサイトや一人で気軽に利用できるソロキャンプサイトが新たに加わりました。オートキャンプサイトには、愛犬と過ごせるサイト(写真1)もあります。また、Wi-Fiや電源を備えた区画もあり、ワーケーションにも利用できます。利用者

問合せ 智光山公園管理事務所へ ☎2953-5301



もぐもぐ sayama

今月のメニュー

トマトのジャム

今月の食材
トマト



材料

- トマト(完熟したもの) 500g
- 砂糖 70g
- レモン汁 小さじ1

作り方

- ① トマトは皮を湯むきし、ざく切りにする。種や固いところは取り除く
- ② 砂糖を加えて強火にかけ、木べらでつぶしながら焦がさないように10～15分間煮る。アクはその都度取り除く
- ③ 木べらですくってトロリとするくらいの固さになったら、火を止めてそのまま冷ます
- ④ レモン汁を加えて混ぜる

※ トマトの酸味が和らぎ、フルーティーな味わいに。トーストに乗せたり、アイスやヨーグルトにかけたりして召し上がれ

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています！

