

農業委員会だより

編集・発行
狛江市農業委員会
狛江市和泉本町1-1-5
☎03-3430-1111

狛江市長ご挨拶

市長 高橋 都彦



狛江市に住み始めて、8ヶ月程が過ぎましたが、ダイコン、ナス、キュウリを始めとして、

特産の枝豆やトマト、コマツナ、ホウレン草等、狛江の地場野菜のおいしさに日々感激しています。

しかし、ご他間に漏れず狛江の農地も、年々減少しているのが気がかりですが、農業に関心を持ち、野菜、果樹、草花等を栽培する若い後継者も数多く育っていることを、心強く感じています。農業が一次産業に止まることなく、「都市」農業であることの強みを生かして、六次産業分野にも進出するしたたかさを発揮できれば、将来へ向けて農業のブランド化、レストラン経営への展望も新たに開けていくのではないでしょう。

農地は、環境保全や防災等多面的機能を発揮する貴重な緑地空間でもあります。今後とも、狛江市の農業がますます発展していくことを祈念しております。

体験農園開園

平成二十四年九月一日

本日は、「青空農園箕和田の里」の開園おめでとうございませう。皆様ご承知のとおり、箕輪田の里は体験農園として開設するもので、市民農園とは異なり、農家があらかじめ用意した種や苗を育て、農家の指導を受け、農業体験をする農園です。収穫した新鮮な野菜は全て持ち帰ることが出来ます。農業経験がない方でも農家の指導を受けながら、安心して野菜づくりに取り組むことが出来ます。

このことから、食育にも役立つものと考えております。



狛江市の農業振興計画におきましても、体験農園につきましては、子どもから大人まで手軽に農業に親しみたいという市民ニーズに対応するため、市も整備を推進していくとしており、園主である富永さんと地域活性化課で打合せを繰り返しながら、本

日の開園の日を迎えました。



今年度は、9月の開園であるため、秋野菜からの作付けとなりますが、園主の富永さんの指導を受けながら、おいしく新鮮な野菜を食べ切れないと思います。

また、収穫祭などのイベントも予定されていると伺っておりますので、他の利用者とも交流を図って頂くとともに、ぜひ狛江の農業についても理解を深め、この農園で過ごされる時間が実り多いものとなることを心からご期待申し上げますが、私の挨拶とさせていただきます。



また、収穫祭などのイベントも予定されていると伺っておりますので、他の利用者とも交流を図って頂くとともに、ぜひ狛江の農業についても理解を深め、この農園で過ごされる時間が実り多いものとなることを心からご期待申し上げますが、私の挨拶とさせていただきます。

認定農業者としての 取り組みについて

谷田部 正美さん



平成23年に農業経営改善計画を作成し認定農業者として認定を頂く事が出来ました。改善計画の柱は、都市農業の利点を生かした農作物の作付けです。その利点とは、多くの消費者が農地のそばに居住しており、購買力があり、輸送コストもかからず新鮮な農作物を供給できる事だと思っております。脱サラ後就農して17年目となりますが、知識・経験の少ない私が、

先輩農家の方々の農作物に勝るものは出来ないと感じていましたので、

先輩農家の方々が作付けていない様な農作物を作って行こうと考えていました。近年パイプハウスを2棟建ててアイスプラントを2回作付けし、精力的に生産・販売しています。高品質で安全性のあるアイスプラントを出荷出来る様に、5年以内に水耕栽培の導入を検討しています。また、希少性があり収益性の高い野菜としてパクチー・イタリアンセロリ・レモングラス等のアジア料理に使う野菜の作付けを行っており除々に売り上げをのばしています。現在、飲食店の方々と農作業を

一緒に行ったり、新しい料理方法を研究して頂き試食し、レシピ作りや新作野菜の作付けに取組んでおります。自分も楽しみながら農業が出来るよう頑張つて参ります。

認定農業者になるにあたって、5年後の目標をつくり、それに向かって具体的に数値化し計画的にまとめて進めていくことで現状の欠点や今後の改善策を細かく把握でき、将来に向けてより明

認定農業者になつて

小川 邦彦さん



確になりました。

そして、認定農業者になつてから国や市からの補助金などにより、機械

の導入や新たなハウスの設置などの後押しとなり作業効率の改善や品質向上、品種量の拡大にもつながるようになってきました。これからもより安心、安全でおいしい野菜を作ることを追求していきたいと思ひます。

認定農業者

石倉 雅裕さん



定番野菜を中心に四季折々の野菜や果実を年

間50種類以上生産し、畑

の一角にある直売所にて地域の方々へ直接販売しています。生産・販売の

ロスを減らすなど合理化を進めつつ、農薬の使用を極力減らし安全で安心な質の高い野菜や果実を切れ目なく生産できるよう毎年改善に努めていきます。新鮮な野菜や果実を、出来る限り毎日休まず販売することを通じて、地域の方々に喜んでいただけるよう日々努力していきたいと思ひます。

第19回農業委員会だより全国コンクールにおいて、狛江市農業委員会だより第7号（平成24年4月発行）が全国農業新聞賞を受賞いたしました。

活動備忘録

食育講習会



食育講習会「狛江の畑を食べよう」が7月23日(月)及び11月18日(日)にアイトピアセンターで開催され大久保哲夫、小川芳文農業委員が講師として出席いたしました。両日で22組の親子が参加し狛江産の野菜についてのいろいろな話を聞いた後、ブルスケッタ及び大学芋の調理実習を体験し

ました。参加した親子の感想では、野菜の選び方や保存方法等参考になりました。農家の方から直接話が聞けて良かったです。クイズもあったし、料理も楽しかったです。また、参加したいです。等の意見がありました。最後に、参加した親子から、講師の2名にまた来年もよろしく願っています。の言葉をいただきました。



農産物品評会



11月11日(日)狛江市民まつり会場で開催された第54回農産物品評会では、426点が出品されました。高品質な野菜、花き類が展示され、市民への地元農産物の認知に貢献しました。

狛江産農産物直売

狛江市都市農政推進協議会主催の狛江産農産物直売が12月25日(火)9時からJAマインズ狛江支店で開催されました。当日は、販売開始前より多くの市民が列をつくり、野菜、草花、切花、門松等が、ほぼ11時には完売となりました。



食育レシピ

大学芋



・材料 2人ぶん
さつまいも…小2本
(正味200g)
あぶら … 小さじ2
ごま … 適量

(調味料)
さとう … 大さじ3
しょうゆ … 小さじ1
水 … 小さじ1

作り方
① さつまいもを電子レンジで4分程加熱する(竹串がスツと入るくらい)。
② さつまいもを冷ましてから、一口大の乱切りにする。
③ 熱したフライパンに油をひいて、さつまいもの表面を焼く。
④ こんがり美味しそうな焦げ目がついたら、火を止める。
⑤ フライパンにちょうみりょうを加え、再び火にかけて煮からめる。
⑥ お皿に盛って、ごまをふる。



おめでとう
ございます

農業委員会が推薦した

平成24年度顕彰 受賞者紹介

企業の農業経営顕彰

東京都農業会議会長賞

松本 信一さん



大学を卒業後8年間、府中市及び親戚の造園業者で修行した経験を活かし、小規模であった植木関係の仕事を本格的に始めるようになり、現在は植木全般を幅広く取り扱うようになりました。

植木に関するいろいろ

な知識を持ち、現在JA

マインズ狛江地区青壮年

部の部長に就任している

功績が認められ今回の受

賞となりました。

農業功労者表彰

石井 貞男さん



農業、農民の利益代

表機関である農業委員会

委員として、2期6年間

にわたり、地域農業の振

興に多大な尽力を尽くさ

れました。そして、さま

ざまな立場で永年にわた

り後継者の育成にも力を

注ぎ、地域農家の模範と

なっている功績が認めら
れました。

北多摩地区農業委員会連合会 優秀農業経営者表彰

中島 康さん



露地栽培を中心に生産

し、JAマインズの直売

会を主体に出荷。また、

有機肥料や減農薬資材を

積極的に活用するととも

に、新鮮な野菜を安価で

提供することに心がけ、

地元消費者からも信頼さ

れています。こうした農

業に対する熱意が、今回

高く評価されました。

■狛江市農業功労者 表彰

永年にわたり農業の

先導者として地域農業

に貢献された、小町新

一さん、富永幸枝さん

が、11月23日に表彰さ

れました。

お得です 農業者年金

たとえ、1ヶ月でも積立た年金は将来受給できます。詳しい内容は事務局まで

加入できる人は？

- 国民年金第1号被保険者
- 農業に年間60日以上従事する者
- 20歳以上60歳未満の者

経営と暮らしに役立つ
情報がいっぱい農業専門誌

全国農業新聞

を講読しましょう。

- 発行日/週1回(金曜日)
- 購読料/月600円
- 申込み/各農業委員会
又は農業委員会事務局

全国農業新聞購読者

が多数であることによ

り、狛江市農業委員会

が平成25年度全国情報

会議にて、全国農業新

聞優秀農業委員会団体

表彰を受賞することが

できました。今後共、

引き続き購読をよろし

くお願いいたします。

編集後記

編集委員全員の努力と事務局の協力で第8号を発行することが出来ました。現委員の任期もあと1年余りとなりましたが、今後もさまざまな情報を提供していきたいと思えます。

◆編集委員

- 荒井 正
- 久野 俊明
- 飯田 清孝
- 谷田部英雄
- 高木 盛美