

～市民と農業者をつなぐ
武蔵野市農業委員会だより～

むさし



第7号 平成28年10月

編集・発行 武蔵野市農業委員会

〒180-8777 武蔵野市緑町2-2-28

Tel 0422-60-1833 (直通)

Fax 0422-51-9408 (直通)

農地パトロール特集

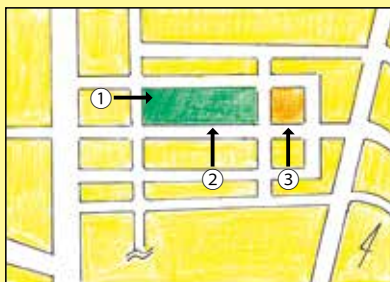
前号でもご紹介した農地パトロールについて、本号で詳しくご紹介します。

武蔵野市農業委員会では、市内すべての農地の耕作状況等を確認することにより、農地の適正管理の実施と耕作放棄地の発生防止を図るため、毎年9～10月に次の手順で農地パトロールを行っています。

地図に写真を撮影した順番
と方角を書き込みます。

【記載例】

- …生産緑地
- …市街化区域農地
(宅地化農地)



写真を番号順に並べ、地図
とともに整理します。

①●●町1丁目100番1
武蔵野 太郎 畑



②●●町1丁目101番1
武蔵野 太郎 畑



作付状況や指導内容を細かく
記録します。

作付状況：

露地⇒なす、ピーマン、
施設⇒トマト、小松菜

圃場管理：除草、肥培管理
ともに良好。

東側の市街化区域農地は
先月転用届出。戸建住宅
建設予定。

作付状況：

とうもろこし、枝豆。
手前は秋作準備中。

圃場管理：肥培管理良好、
北側部分については、
除草指導。要再調査。

本市は農地面積が少ない分、
限られた農地を有効に活用する
ため、ほとんどの農家が少量
多品目の作物を熱心に育てて
います。

一方、高齢化や後継者不足
に伴い、夏場の除草などで苦
労されている農家も少なくあり
ません。

農業委員会では、農地の管
理状況を厳しくチェックするだ
けでなく、パトロールの際に、
各農家が抱える課題や悩みを
伺い、援農ボランティア制度や
市の補助制度の紹介など、農
地保全と農業経営の手助けが
できるよう努めてまいります。



パトロール時は腕章を着用

武蔵野市 DATA 平成28年1月1日現在)

●農地面積	生産緑地	28.13ha
	宅地化農地	1.48ha
	市民農園	1.34ha
	計	30.95ha
●農家戸数	74戸	
●農業従事者数	197人 (うち女性 90人)	

夏野菜品評会開催

市内産野菜で一番多く作られているのは「トマト」ですが、毎年 11 月に開催する「農産物品評会」では、時期的にトマトをはじめとした夏野菜の出品が少なくなります。

このため、市民の皆様へ、市内産夏野菜を P R する機会を設けようと「夏野菜品評会」を開催する運びとなり、今回で 5 回目となりました。

●立毛審査（※） 7 月 1 日（金）

審査員が各農家の畑へ行き、作物の仕立て方や実のつき方、病害虫がついていないか、農薬が適正に使用されているかなど 10 項目について審査しました。

入賞された方は、次のとおりです。

<審査結果>

品 目	受賞者名
なすの部・きゅうりの部	田中 武徳
とうもろこしの部	坂本 和人
ピーマンの部	名古屋 和宏
枝豆の部・トマトの部	井口 義一
特別賞（枝豆）	櫻井 敏史

（敬称略）

なす・きゅうり部門受賞 田中 武徳さん

※立毛（たちげ）とは、三省堂大辞林で、「田畑で生育中の農作物。主として稲についていう。」とあり、米の品評会で稲穂の毛がピンと立った生育状況を審査するところから、野菜についても、畑で審査する手法を立毛審査と呼びます。

●展示と試食 7 月 4 日（月）



立毛審査で入賞した 23 点の夏野菜の展示ときゅうり、トマト、枝豆、とうもろこしの試食を行いました。中でもゴールドラッシュという品種のとうもろこしの生と茹でたものの食べ比べは毎年人気で、開始から 30 分ですべて完食となりました。

合わせてはおおき市では、市内産野菜の販売も行いました。



夏野菜品評会会場では、開会セレモニーが行われ、地産地消を P R しました。
（左より）井口農業委員会会長、
邑上武蔵野市長、深沢市議会議員、
大坂 JA 東京むさし武蔵野地区筆頭理事

インタビュー

毎年土を深く掘ったところに、牛糞や鶏糞などの後肥をたっぷり入れ、その上に土をかぶせた後、さらに元肥を入れて土壌作りに力を入れています。

「安全・安心」にこだわって野菜を育てています。

地場野菜を取り入れた学校給食

市内には、共同調理場が二か所（北町、桜堤）あり、市立小学校 8 校および市立中学校 6 校の給食を提供しています。また、単独で調理を行っている市立小学校が 4 校あります。

武蔵野市では、市内産野菜を給食に取り入れることにより、取れたての新鮮な野菜を味わえるだけでなく、顔の見える生産者から届けられることで、子どもたちに農家の仕事や思いを知ってもらいたいと、地産地消を推進しています。

平成 27 年度の市内産野菜の使用率は重量ベースで 25.4% で、主な野菜としては、うど 76.5%、とうもろこし 96.8%、大根 74.4%、小松菜 60.7%、ホウレンソウ 50.4% などがあります。



▲ 給食の地粉うどん

また、武蔵野地域で昔から伝わる『むさしの地粉うどん』も給食に登場します。このあたりは、水が少なく米づくりに適さないため、小麦を栽培し、その小麦粉でうどんを打って食べる習慣がありました。

現在市内で小麦を栽培しているのは 1 軒のみになってしまいましたが、地元の小学生に「麦踏み」や「はざかけ」を体験してもらい、収穫した小麦粉で作ったうどんを給食で提供し、食農教育も合わせて行っています。

うどんは、糧（かて）と言われる季節の市内産野菜を添えて食べます。



▲小麦のはざかけ

市民農園栽培コンクール

6月24日(金)に市民農園のうち使用2年目になる4か所の農園(北町・関前第2・関前ふれあい・境南)から、出品応募のあった20名(20区画)を園芸評論家の小林五郎さんを審査委員長として、審査委員9名で、審査しました。当日は曇りで、比較的涼しい中で審査を行いました。

応募された方々の区画の中から上位10名を優秀賞に選考しました。上位に入賞された方は、作付の種類が多く、プロ並みに手入れが行き届いていて、審査員が驚くほどの出来栄でした。

11月13日(日)の青空市では、農産物品評会の一環として、市民農園の作物展示もあります。どうぞ、自慢の作物のご応募をお待ちしています！

優秀賞の中から

関前ふれあい市民農園

笠井 英子(かさい えいこ)さん

狭い区画を有効に利用した仕立て方が評価されました。
とりわけ、ナスの色ツヤが審査員の目を引きました。

インタビュー

有機栽培にこだわって作っています。化学肥料は一切使わず、たい肥、鶏糞など9種類の肥料を入れて土づくりに力を入れました。

今年は、審査のタイミングがよく、ナス、トマト、トウモロコシがちょうど収穫時期に合いました。

70歳を過ぎましたが、自分が作りたいものを楽しんで作ることが健康の秘訣です。



▲笠井さんの区画

審査のようす



イベントカレンダー (28年度下半期)

イベント名	時 期	場 所
「武蔵野の “農” 風景に写ター！」 農業写真展	10月31日(月)～11月11日(金)	市役所1階ロビー
	11月13日(日)	農産物品評会会場
	11月14日(月)～11月30日(月)	J A 東京むさし武蔵野支店
農産物品評会	11月13日(日)	展示 午前10時～正午 即売会 午後1時～ (花は11時からの予約販売)
フレッシュサラダ作戦	11月23日(月・祝)	ごちそうフェスタ会場(東急百貨店北側広場)
	11月26日(土)	境南ふれあい広場公園
	11月28日(月)	市役所正面玄関脇テント
農家見学会	11月19日(土)	市内農家
うど品評会	2月中旬	J A 東京むさし武蔵野支店にて、うどの即売

※9月現在の予定です。詳しくは市報・市HPでご確認ください。



市内には農家が営む約 40 か所の庭先直売所があり、共同直売所として、JA東京むさし武蔵野新鮮館があります。第7号では、3世代でご活躍されている農業経営の大ベテランと、これからを期待される農業後継者のいる生産者を訪ねました。

吉祥寺北町3丁目在住 松本 正人さん

正人さんは農家の11代目。先祖は魚の行商人でした。品川から武蔵野まで魚を売りに来て、武蔵野に移り住んだそうです。

祖父が野菜つくりと造園業を始めたので、正人さんも専門学校で造園の勉強をしていました。



しかし、祖父と父が急に亡くなり、25歳で新規就農してからは、野菜農家として農地を守っています。就農直後は近隣の農家の方々に教わりながら、試行錯誤でしたが、今では農産物品評会の青首大根の部で都知事賞を連続受賞するまでになりました。

JA東京むさし武蔵野地区青壮年部の部長としても活躍しており、忙しい毎日ですが、ルッコラ等西洋野菜にも挑戦中です。趣味のゴルフの腕前はシングルプレイヤー。今後の活躍が期待される中堅農業者です。

八幡町1丁目在住 坂本さんご家族



清一さんは、八幡町に農家を構えて5代目。坂本家では戦後の何もない時代に、麦やサツマイモを栽培していましたが、その後トマトやナス・きゅうりの栽培を始め、神田市場までリヤカーで運んでいました。御茶の水付近の坂道を上げるのは、大変な重労働だったそうです。当時、武蔵野近隣にも市場はありましたが、やはり中央の市場は高値がつくので、苦労してでも運んだとのことでした。

和人さんは、「野菜と称する物は一通り」と言うほど多品目の野菜を生産されていますが、学校給食への納品をいち早く始め、年間を通じて野菜を安定供給するため、ビニールハウスでのトマトやきゅうりの通年栽培にも力を入れています。

涼平さんは、一昨年就農したばかりですが、祖父や父のように美味しくて綺麗な野菜が作れるよう、日々勉強して、代々続く農地を守っていききたいと、力強くお話しされていました。

JA東京むさし武蔵野地区学校給食部会

武蔵野市の給食に市内産の農作物を導入し始めたのは昭和60年頃で、市内の農家がそれぞれ調理場へ農作物を納品していました。

平成21年4月に、学校給食部会を設立し、JA東京むさし武蔵野新鮮館を通して、調理場へ納品できるようになり、農家は、新鮮館での販売用と給食用の納品を併せて行うことができるようになりました。

給食部会は現在11名で活動を行っており、武蔵野市の学校給食における地元の農作物の利用率30%以上を目指して、新鮮で安全・安心な野菜づくりに励んでいます。



▲調理場の見学の様子

編集後記

今夏も地球温暖化の影響により全国的に猛暑となり、初秋の台風の連続発生により農作物に大きな被害が続出しています。市内でも農作物の栽培管理に農業者の方々は大変苦労されておられると思います。これからたくさんのイベント・直売等が行われます。消費者の方に安心・安全な市内産野菜をたくさん提供できるよう努めてまいります。

農業委員会だより第7号も、関係各位のご協力により発行でき、皆様に感謝申し上げます。今後も市民と農業者をつなぐ様々な話題や情報を提供してまいります。

編集委員／田中 恒男・櫻井 真二郎・高橋 政孝・土屋 美恵子

農業委員会だよりの感想や今後取り上げてほしい記事などありましたら、農業委員会事務局 Tel.0422-60-1833 までお寄せください。