

～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16号 令和3年4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)

「武蔵野市の農業を知ろう」収穫体験



11月28日に市内3か所で収穫体験を行いました。対象は小学1～3年生の児童と保護者で、募集を上回る人気のイベントとなりました。

当日は天候に恵まれ、コロナ禍の中でも子どもたちの明るい笑顔が輝いていました。

参加者からは「楽しかった!」「また来年もやってほしい」「野菜がおいしかった」という声が多数寄せられ、大好評に終わりました。

総務委員との意見交換会

午後には坂本委員のほ場にて、関係機関との意見交換を行いました。

例年は会議室で実施していましたが、感染症拡大予防のため、屋外で開催しました。

市内農地が減少している現状と課題への認識を深めることができ、直に農に触れることで、委員双方活発な話し合いの場となりました。

坂本委員の説明の様子▶



市内初の都市型認定農業者が誕生

令和2年度より、武蔵野市都市型認定農業者制度が始まりました。この制度は経営規模の大小に関わらず、経営改善に取り組む農業者を、市が認定し支援するものです。全ての農業者を対象にしたのは、都内で武蔵野市が初めてです。

今回認定された4経営体を代表して、清水茂さんに今後の抱負を聞きました。



▲認定書交付式で（左から清水茂さん・もとみさん、中村可奈さん、市長、下田誠一さん、松本正人さん）

今後も皆さんに足を運んでいただけるよう、収穫体験や漬物作りといった食文化を通じて、都市農地の多面的な魅力を発信していきます。

今回の制度を活用し、故障していた管理機とグラインダーを補助金で新調する事ができ、助かりました。

近年、都市では農家が激減している一方、人口は増加しています。農地を保全していくには、生産に加え、市民とのつながりが大事だと考えています。それを実現するために、私は農地を「コミュニティの場」と捉えて、農の体験を提供する経営を目指しています。

伝統文化に触れる ～武蔵野地粉うどん～

東村山市から地粉を提供いただいたことをきっかけに、市内産の地粉とブレンドし、武蔵野市伝統の食文化である『武蔵野地粉うどん』作りに挑戦しました。

こね



踏み



伸ばし



できあがり



詳しくは、
市観光機構のHPへ
どうぞ!



武蔵野地域のうどん文化を伝承するために誕生した『武蔵野地粉うどん』は、市内産の小麦を使用していて、コシが強い歯ごたえと小麦の旨みが魅力です。

農業 New Face



▲サトイモを掘り起こす孝次さん

名古屋孝次さんは、江戸時代から続く農家の次男。高校卒業後、憧れのホテルマンを目指して専門学校に入りましたが、父哲雄さんの病を機に、農作業の手伝いを始めました。当初は畑に出られない父と、テレビ電話で助言を受けながらの日々でしたが、平成31年4月に就農、令和2年には新規就業者奨励賞を受賞しました。

間引きのタイミング一つとっても初めてのことで、様々な悩みを抱えていましたが、先輩の若手農業者からアドバイスを受けながら、技術を磨いています。

父が長年こだわってきたキャベツ栽培のノウハウも、着実に受け継いでいます。「このキャベツは格別に美味しい」と評判、リピーターを増やしています。

「年間を通して直売所に野菜を置くよう計画を立て、しっかり実践していきたい」と目を輝かせます。



▲左から孝次さん、哲雄さん、京子さん。仲良し家族です！

令和2年度農業者表彰受賞者



▲令和2年度武蔵野市農業者表彰式の様子

第60回 企業的農業経営顕彰	船木 悦郎 (境南部)
第40回 農業後継者顕彰	榎本 一史 (関前)
令和2年度 農業功労者感謝状	田中 裕志 (吉祥寺)
令和2年度 新規就業者奨励賞	名古屋 孝次 (関前) 中村 可奈 (関前)
令和2年度北多摩地区 優秀農業経営者表彰	松本 正人 (吉祥寺)

(順不同・敬称略)

令和2年度 武蔵野市東京うど組合品評会



▲最優秀賞を受賞した
後藤正昭さん

最優秀賞	後藤 正昭 (境東部)
優秀賞	田中 武徳 (吉祥寺)
優秀賞	田中 裕志 (吉祥寺)
優秀賞	田中 恒男 (吉祥寺)
優秀賞	高橋 宏通 (境東部)
優秀賞	田中 茂雄 (吉祥寺)
優良賞	後藤 正昭 (境東部)
努力賞	田中 武徳 (吉祥寺)

(敬称略)

NEW

東京うどが
武蔵野市ふるさと応援寄附の
返礼品になりました

江戸時代後期から受け継がれ、伝統的な技法で栽培されている武蔵野市内産「東京うど」。伝統の江戸東京野菜の味をぜひご賞味ください。

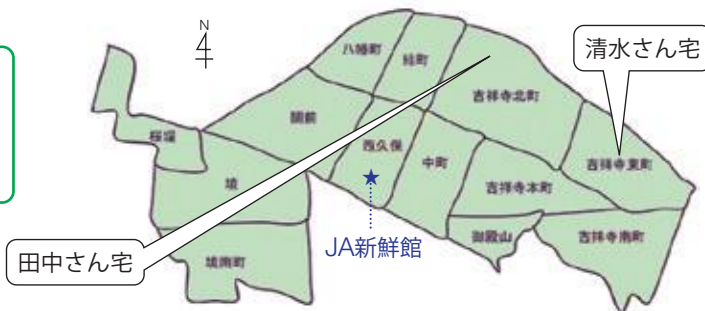
時期は例年1～3月頃です。

「新鮮で安全・安心な野菜はすぐそばに」生産者の笑顔



実(みのり)さん

武蔵野市内で活躍する農家の方々をご紹介します。



豊(ゆたか)さん

たなか たけのり 田中 武徳さん (吉祥寺北町3丁目在住)



▲一面に広がるキャベツ畑で

武蔵野は、東京うど発祥の地。物心ついたときから、当家ではうどを栽培していました。

学生時代は体育会系

のクラブ活動（中高：剣道、大学：射撃）に明け暮れ、農業を継ぐことはあまり考えていませんでした。大学卒業後4年ほど住宅メーカーに勤め、父が58歳のとき後継ぎとして将来を考え、平成元年1月に就農しました。

現在は市場出荷や親戚のテニスコートに販売コーナーを設けていますが、今後は庭先販売にも挑戦し、販路拡大を試みています。いもほりも市内2校へ約1,000株を提供しています。

様々な種類の農産物を生産し、中でもキャベツは柔らかく甘みのある品種を選び、顧客満足度向上を目指します。うどは伝統を守り、今後も長く作り続けていきたいと語っていました。

しみず としゆき 清水 俊幸さん (吉祥寺東町3丁目在住)



▲自慢のホップです

吉祥寺駅から東に700m程の住宅街の中、市最東部に残る農地です。土埃、農機の音等、近隣への配慮に気苦勞も多い中、昨年会社勤めを辞めて就農を決

意したのは、環境保全・防災・景観創出・交流創出・食育といった〈都市農地の役割〉を守りたいという強い思いからでした。昨年は、〈東京でホップを育てようプロジェクト〉に参加、今年は土壌診断に基づいて土作りにも手を入れ、意欲的に活動しています。今後は地域の子供達に農業を体験する場を提供したり、地域との繋がりを大切に、住宅街に残る希少な農地が紡ぎ出す未来に、夢を膨らませます。

清水さんのホップを使った『吉祥エール』▶

口に入れた瞬間、ホップの香りが広がります。エール初心者でも飲みやすく、バランスの取れたビールができました。



編集後記

むさし『農』第16号発刊にあたり、関係者各位にご協力いただきましたことを心より感謝申し上げます。

令和2年度は新型コロナの影響で、様々な振興事業が中止となってしまいましたが、この農業委員会だよりを通じて、コロナ禍の中でも武蔵野市の農業をPRしていきたいと、編集委員一同奮闘しています。

※全ての活動については、新型コロナウイルス感染拡大防止に配慮して、実施しました。



▲地粉うどん作りに取り組む編集委員（左から坂本委員、田中顧問、田邊委員長、櫻井副委員長、大谷委員、齋藤委員）

スマホで検索

武蔵野市農産物直売所マップはこちら↓



武蔵野市農業委員会だよりバックナンバーはこちら↓



特定生産緑地申請率

94%

(3月1日時点)

※申請者ベースの割合
※申請＝指定ではありません
※特定生産緑地に指定しない申請も含まず