

KOSAKKA FARM, THE ECO FARMER

小坂農園の安心安全なこだわり



小坂農園では安心して安全なおいしい野菜をつくっています



土

堆肥を混ぜて空気をたっぷり入れ、ふかふかの状態にすることで、根のはりをよくします。おいしい野菜を作るための始めの一步。

堆肥

東京競馬場の馬糞と雑木林の落葉で発酵させます。とまときゅうり、なすなどの果菜類には、東京農業大学在学中に習ったこだわりの比率で独自に有機の肥料を配合しています。

減農薬

害虫を抑制する栽培方法「障壁栽培」に取り組んだり、害虫を捕獲する装置「フェロモントラップ」や害虫から農産物を守る「防虫ネット」を設置したりすることで、極力農薬を使わず、使う場合は安全なものを選び、最小限に抑えています。

都市農業を守り育てる市民との協働で、大型の野菜経営を実践しています。とまときゅうり、大根、にんじん、なす、かぼちゃ、レタス、とうもろこしなど年間50種類近い野菜を栽培。アイスプラントや三陸つぼみ菜、紅菜苔などの珍しい品種も扱うほか、江戸東京野菜の生産にも力を入れており、東京うど、のらぼう、馬込半白きゅうり、大蔵大根、亀戸大根なども積極的に手がけています。



小坂農園

農園主：小坂良夫
東京都国分寺市で営む専業農家
経営面積は温室を含む2ヘクタール
平成12年度
NHK主催日本農業賞大賞受賞
農林水産省エコファーマー認定



エコファーマーとは、持続性の高い農業生産方式(土づくり、化学肥料、化学農薬の低減を一体的に行う生産方式)を導入する計画を立て、都道府県知事の認定を受けた農業者

売上の一部は、GREENSTYLE寄付コーディネートプログラムにより、(財)水と緑の感星保全機構を通じ、環境保全活動に役立てられます。

GREENSTYLE

持続可能なライフスタイルの実現を目指すネットワーク。企業、団体、行政、生活者に対し、環境コミュニケーションを促進するためのプログラムや情報を提供しています。

GREENSTYLE <http://greenstyle.jp/>

も さん も しょう 地産地消

「地産地消」

地元産品を地元で消費する、という取組です。

とうきょうとこくぶんじし
東京都国分寺市

こさかのうえん

小坂農園さん

＝番町小の東京産野菜を作ってくれています＝

小坂農園・これが本物の野菜です！

小坂農園 農園主・小坂良夫

農園：国分寺市（国分寺駅から徒歩約10分）
スーパーマーケットとの契約栽培、直販など、2世代夫婦の4人と雇用労働で営む専業農家。
経営方針は品質を含む2ヘクトール。

平成12年度NHK主催日本農業者大賞受賞
★小坂農園では、トマト、キュウリ、ダイコン、ニンジン、ナス、ウド、カボチャ、レタス、トウモロコシなど年間50種類近い野菜を栽培しています。
★減農薬、有機肥料栽培で消費者の皆さんに安全・安心食材の提供に取り組んでいます。



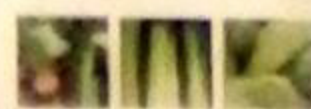
農園主・小坂良夫
農業体験者を目指す息子は、父と同じ東京農大

在り地の中の小坂農園（6月上旬）、手前のトウモロコシが花を咲かせている。



小坂農園の安心安全なこだわり

小坂農園では安心して安全なおいしい野菜をつくっています



土

堆肥を混ぜて空気をたっぷりと入れ、土の水分を調整することで、根の伸びをよくします。おいしい野菜を作るための最初の一手。

堆肥

減農薬

東京都市場の消費と露作の需要で農産されます。とまとやきゅうり、なすなどの野菜類には、東京農業大学在学中に習ったご近所の比率で独自の肥料を配合しています。

害虫を抑制する栽培方法「防虫ネット」に防虫ネットを被せ、害虫を捕獲する装置「フェロモントラップ」や害虫から農産物を守る「防虫ネット」を効果的に活用することで、農薬の使用量を減らし、安全な野菜を収穫し、農小園に届けています。

都市農業を守り育てる市民との協働で、大型の野菜経営を実践しています。とまとやきゅうり、大根、にんじん、なす、かぼちゃ、レタス、とうもろこしなど年間50種類近い野菜を栽培。アイスプラントや三陸つぼみ菜、紅葉菜などの珍しい品種も扱うほか、江戸東京野菜の生産にも力を入れており、東京うど、のらぼう、馬込半白きゅうり、大蔵大根、亀戸大根なども積極的に手がけています。



小坂農園

農園主・小坂良夫
東京都国分寺市で営む専業農家
特別栽培は品質を含む2ヘクトール
平成12年度
NHK主催日本農業者大賞受賞
農林水産省エコファーマー認定



エコファーマーとは
持続可能な農業を営む農家
認定された上で、土
質改良、化学農薬の
使用を一切行わず
生産された農産物
の生産者として、農産
物の生産に貢献する
農家です。

農小園への届けは、GREENSTYLEと連携コーディネートプログラムにより、(財)国土緑地の保全推進機構を通じ、環境安全活動に認定されています。

GREENSTYLE

持続可能なライフスタイルの実現を目指すネットワークの、企業、団体、行政、生活者に対し、環境コミュニケーションを促進するためのプラットフォームや情報を提供しています。

[GREENSTYLE] ** http://greenstyle.jp/

えどでんとうやさい 江戸伝統野菜

江戸から東京にいたる歴史の中で
市中や近郊で栽培され、江戸・東京
市民の食生活を支えてきました。

この野菜は、固定種ともいわれるもので、自家授種をしながら命を育み、昔から今日に命が引き継がれてきました。

馬込半白節成胡瓜



馬込半白きゅうりは、「節成(ふしなり)」といって、縦つもの節ごとに雌花(めばな)をつける性質があり、栽培もしやすい品種でした。
下半分が白いきゅうりで、多摩地区では昭和30年代くらいまでこの半白系が多く栽培されていたといえます。
皮はかためで、中身はやや水分が少ない食感で、ぬか漬けにぴったりです。

7月3日

【馬込半白キュウリ】で『糸寒天ときゅうり』を作りました。



江戸伝統野菜

馬込半白節成胡瓜



馬込半白きゅうりは、「節成(ふしなり)」といって、親づるの節ごとに雌花(めばな)をつける性質があり、栽培もしやすい品種でした。

下半分が白いきゅうりで、多摩地区では昭和30年代くらいまでこの半白系が多く栽培されていたといえます。

皮はかため、中身はやや水分が少ない食感で、ぬか漬けにぴったりです。

7月3日
【馬込半白キュウリ】で『糸寒天ときゅうり』を作りました。



小平経済センター、国分寺産直センター、小金井経済センターでは、馬込半白胡瓜の販売が始まりました。
馬込半白胡瓜は、その名の通り元の部分が濃い緑でほかは白い色の「半白」キュウリ。大田区馬込一帯で生まれた品種で、江戸東京野菜の名で見直されています。夏の高温に耐いたため6月～7月のこの時期が収穫期にあたります。馬込半白節成胡瓜の特徴は、上の方が濃い緑で下に行くほど白くなっており、イボが濃いこと、一般的なキュウリに比べ、やや実が短くつまっている感じで、歯ごたえがあります。ぬか漬けや塩漬け、もしくは味噌をつけてそのままがおいしい食べ方です。



1月10日

【**亀戸大根**】で

『**だいこん汁**』を
作りました。



江戸伝統野菜



亀戸あたりで大根作りが始まったのは江戸後期。
根が30cm程度の短い大根で、葉が丸いことから明治まではおかめ大根「お多福大根」の名がありました。のち「亀戸大根」と呼ばれるようになりました。
多摩地区では「春を告げる大根」とも。
生食では辛みがあり、葉も含めて丸ごとめか漬けなどにして食べられています。

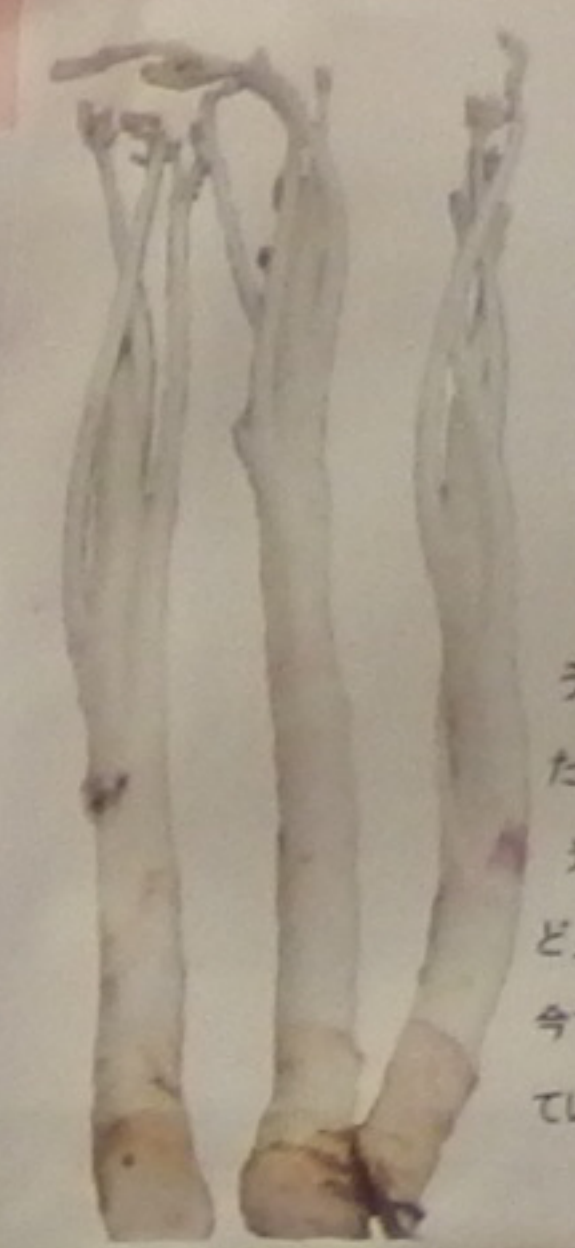
2月6日

【**東京独活**】で

『**うどごまだれ**』を
作りました。



江戸伝統野菜



うどは数少ない日本産の野菜のひとつで、東京うどは現在の杉並区井荻地区の農家が尾張(現愛知県)で栽培法を習い、武蔵野地区に広めたのがはじまりです。
春先は野菜が不足したため、うどは庶民の待望の野菜でした。
光を当てずに育てる「敷白うど」は明治に入って生産され、今では立川が主要産地になっています。



3月19日

【**菜の花**】で

『**みそ汁**』を
作りました。



春の訪れを告げる『**菜の花**』
たっぷり、汁に入れました。
あおさ(ヒトエグサ)とよく合い
とても美味しいみそ汁になりました。

4月16日

【**ノラボウ菜**】で

『**ノラボウ菜ソテー**』を
作りました。



江戸伝統野菜



江戸中期に秩父・多摩地方から川崎にかけて「開巻菜(じやばな)」という名前
で、菜種油をとるために幕府から種子が配られました。その若葉がのらぼう
菜です。
各農家で種をとって育てていたため、家ごとに色や形が少しずつ異なっています。
小金井でも古くから栽培されており、現在はある野地区の名産品として有る
です。

10月24日

【冬瓜】で

『とうがんみそ汁』を

作りました。



10月19日

【カラフル人参】で

『にんじんしりしり』を

作りました。



11月27日・28日

【大蔵大根】で

『大根汁』『そぼろ大根』を

作りました。

大蔵大根

江戸伝統野菜



世田谷区大蔵あたりで作られていた「尻つまり(しっぽまで身が丸くつまっているもの)」系の大根です。

根の長さは約50cm。

煮物に最適な大根で全国を席巻しましたが、現在のような核家族には大きすぎて、いつの間にか青首大根に取って代わられてしまいました。

世田谷区では今も生産されています



12月3日

【花っこりー】で

『花っこりーソテー』を

作りました。

中国野菜のサイシンとブロッコリーから作られた新種。緑が鮮やかで、茎や葉も全部食べられます。



祝

～創立記念日献立～



12月11日

【練馬大根】で

『だいこんみそ汁』を



12月12日

【品川蕪】で

『かぶ葉ソテー』を