

東京23区農業PR冊子 [平成22年版]

TOKYO'S
AGRICULTURE

東京23区の農業

感じてみよう、土と自然のめぐみ





太字の区が農地のある10区です。



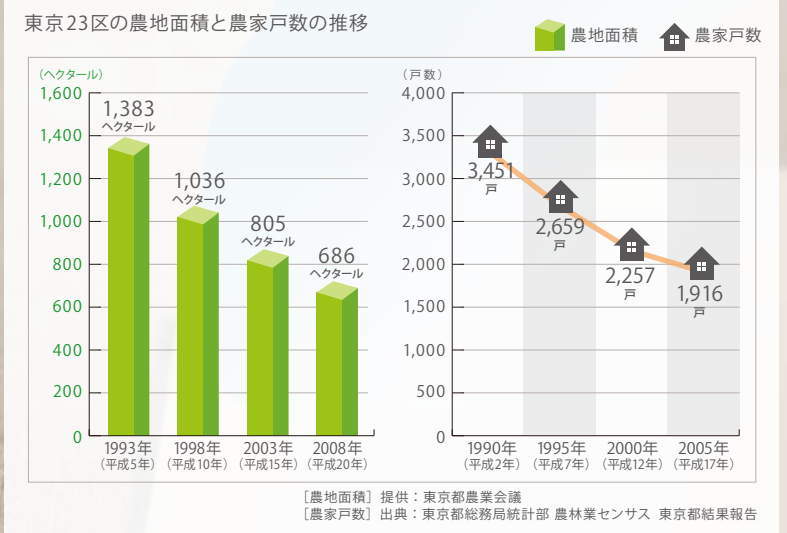
昔も今もこれからも 農産物は土と自然のたまもの。 農業・農地は23区の宝。

東京の農業には歴史があります。さかのぼること四百年、百万都市・江戸の台所を支えたのは、全国一の技術と品質を誇る近郊の農業でした。

戦後の経済復興が進むと、時代はやがて都市の機能を重視し、宅地化の波と厳しい課税負担が、東京の農風景を飲み込んでいきました。農地を手放し、農業を離れる人は、現在も歯止めがきかない状況です。

環境保全、食の安全、食料自給率など、時代のキーワードとともに、いま農業が見直されています。都民を対象にした東京都のアンケートでは、農地など民有地の緑を保全することが必要と答えた人は98%にもなりました。

こうしたみなさんの思いこそ、東京で農業を続ける人への声援となります。農業・農地は東京23区の宝——。新しい形で都市の未来を支える東京23区の農業を一人でも多くの方に応援していただければと思います。



農業・農地の持つ大切な機能

景観・環境 快適な都市空間

農地は、都市の緑地空間として良好な景観を保持するとともに、四季を実感できる癒しの場所としての機能があります。農地周辺の気温低下や地下水の涵養（かんよう）などにより自然環境を保全しています。

地産地消 安全と安心

東京23区内で生産されている新鮮で安全な農産物は、市場流通のほか、農家の直売所や学校給食への供給などにより、地元で採れた農産物を地元で消費する「地産地消」の実現に役立っています。

災害対策 地域の避難場所

農地は、自然災害時に地域住民の避難場所や延焼防止帯になるなど、防災空地としての機能を持っています。農作物は、災害用食料として期待されます。また、水がしみこむ農地は、大雨が降った際など遊水地的な機能を果たしています。

農とのふれあい 体験・楽しむ

農業・農地は、区民農園や農業体験農園などを通じて、区民の皆さんの農業体験や自然とふれあうなどのレクリエーションの場を提供しています。また、たけのこ掘りやぶどう狩りなど、収穫を通じて消費者と生産者の交流の場にもなっています。

杉並区

自分が作る野菜のおいしさで、農業のファンを増やしたいですね。



東京都杉並区
井口 幹英さん



大学卒業後ディーラーの営業マンを経て29歳で就農。中学校の農業指導をはじめ、野菜ソムリエの資格を生かした食育講師もこなす。

こだわりの有機肥料と3年前に取得したベジタブル & フルーツマイスターの認定証。



江戸時代この辺りが下井草村だったところ、徳川家康が奥州征伐で村を通った際に「租税を免除するからしっかりと開墾せよ」と、ご先祖様に言ったと聞いています。私はその分家の十一代目。無農薬有機栽培を始めたのは父の代からです。当時は手で虫を取り除いていましたからね。いまは防虫ネットも機能アップして、ほぼ一〇〇%、食害を防ぐことができます。自分のこだわりは、鶏糞等の有機肥料を混ぜて発酵させた手づくりと気合が入りますよ。

江戸時代この辺りが下井草村だったところ、徳川家康が奥州征伐で村を通った際に「租税を免除するからしっかりと開墾せよ」と、ご先祖様に言ったと聞いています。私はその分家の十一代目。無農薬有機栽培を始めたのは父の代からです。当時は手で虫を取り除いていましたからね。いまは防虫ネットも機能アップして、ほぼ一〇〇%、食害を防ぐことができます。自分のこだわりは、鶏糞等の有機肥料を混ぜて発酵させた手づくりと気合が入りますよ。

足立区

知識は年月をかけて実践する。それが生きた「技術」になる。



東京都足立区
中田 文雄さん



昭和38年に就農。畑1反を提供して行く、近隣小学校の栽培指導は今年で7年目。季節の様々な収穫物は、給食にも使われる。

中田さんの昭和52年当時の田植えの様子。ご近所同士で稲刈りなども手伝った。



この辺りは水田がずいぶんあって、うちは地域でも、知識だけではないのが農業で一番最後の昭和五十八年まで米を作っていました。当時はもう区画整理で減反していたから、機械を買ってもなくてね。隣近所で協力し合って、手作業で田植えや稲刈りをしていました。昔は当たり前だった「助け合いの精神」ですよ。私は家の農業を継いだとき、「どうせやるならとことんやるう」と決めて、誰よりも早起きして作業したり、新しい農法があればすぐに見学に行ったり、いいところはどんどん取り入れてきました。

でも、知識だけではどうにもならないのが農業です。例えば小松菜を連作し過ぎて土を酷使すると、人間と同じように疲れてなりすぎると作物が病気になるりやすくなってしまったり、自分以前に人から聞いた「太ネギ」を植えてみたんです。するとちゃんと土が回復した。もちろんすぐに結果は出ませんよ。試してから一年、二年は掛かります。何ごとも知識は実践しないと自分の技術にはならないんだよね。だからこそ自分の農業に自信が持てるんじゃないのかな。

東京の農業と伝統野菜

大竹道茂

(公財)東京都農林水産振興財団
食育アドバイザー

百万都市・江戸の食を支えた農業と伝統野菜のなりたち

江戸に幕府が置かれ、徳川家康が入府すると、全国から職を求めて人が集まり、人口が急激に増加しました。それまでは人があまりいなかったため、野菜をはじめとする食料不足が起きました。

幕府はお城の中や近くに「御前菜畑」を作って將軍家の野菜をまかない、一方、参勤交代で江戸に来ていた大名たちは、自分たちが食べる新鮮な野菜を確保するため、また故郷の味を求めて、国元から種と農民を呼び寄せて下屋敷で栽培させました。こうして全国各地から集まった野菜の種は、やがて下屋敷周辺でも栽培されるようになり、江戸の気候風土に合う野菜に、江戸ゆかりの産地名がついて「ブランド」となりました。これが「江戸東京野菜」と呼ばれる伝統野菜のゆえんです。



▲人口100万の江戸は田園都市だった。各地で様々な伝統野菜が作られていた。歌川広重「江戸名所一覽双六」(江戸東京博物館蔵)の農地に農産物を表示したもの。

享保年間には江戸は世界有数の百万都市となり、近郊の農業は、鮮度を重視する野菜の産地として栄えます。特に粋な江戸っ子の「初物」好きは相当で、そのニーズにこたえるための促成栽培の技術も発達しました。競うように初物は高騰し、幕府は初物づくりの禁止令を度々出しますが、実際にはあまり効果がなかったようです。また品種改良の技術も発達し、改良が重ねられた高品質な野菜の種は、江戸土産として大人気でした。その一つの「練馬ダイコン」は、長さが1メートルもある大きな根本なので、家族が多い時代、まさに一粒万倍のうれしいお土産でした。

《6ページへ続く》



▲足立区・中田さんが所蔵する明治・大正時代の入谷周辺の農家青年部の会史と会計簿。和紙に筆で「永久保存」と書かれている。

会史には、農業に関する技術や日誌のほか、日常に起こった様々なことが記録されており、中には中田さんのお父様が喧嘩した顛末まで記されていた。

(足立区・中田文雄さん所蔵)

葛飾区

時代や気候が変わっても、
伝統野菜を絶やさず作り続けたい。

八戸ダイコンは、冬場の野菜ですから、昔ぶりやわらかく、ニンジンのような形をしています。江戸後期、その名の通り八戸周辺で盛んに作っていましたが、都市化が進み、葛飾で作るようになりまし。いまはうちを含む三軒の農家でしか生産していません。収穫時期は二月～三月。昔から業とともに漬物にするのが好まれ、食卓に早春を告げる食材の一つでした。秋野菜が終わると春野菜を作る前、もつとも野菜のない時期に栽培できる作物として、農家としても重宝する品種だったんです。

冬場の野菜ですから、昔はよしずを囲んで暖かくして作っていました。昔に比べると天候がずいぶん変わりましたね。夏もこんな暑い暑くなかった。夜は気温が下がって朝露が降りたものですが、いまはそれもない。夏場でも畑の土を触ると湿り気がありましたが、いまは灌水しないと作物が持ちません。そうかと思うとゲリラ豪雨があたり、これも都市化の影響なのかもしれませんね。

時代や気候が変わろうと、大切な伝統野菜ですから、絶やさないように作ってきたいと思っています。

東京都葛飾区
田辺 藤一郎さん



数代々続く農家の6代目。数少ない八戸ダイコンの生産者。減農薬有機肥料で手掛け、ネギ、ブロッコリー、小松菜、枝豆などを直売する。

田辺さんの畑の八戸ダイコン。緻密でやわらかく、真っ白に輝く大根ができる。



東京都江戸川区
岩楯 重治さん



農業人生50年。現在もトラクターで畑を耕す。家は30年以上続く農家で、高祖父は幕府方の下級武士として九州遠征に参加したという。

岩楯さんの畑。この時期は白菜の小さい品種の漬け菜が畑一面をみずみずしい緑に。



江戸川区

農民の心意気ってというのは
土を愛することが原点なんだろうな。

江戸川区は八小松菜産地の地です。吉宗公が鷹狩りに訪れた際、昼食場所に香取神社が選ばれ、これと言って出すものもないので、庭に生えている青菜を餅の澄まし汁に入れたところ大変喜ばれた。その菜に特に名がなかったことで、吉宗公が小松川村の名にちなみ、八小松菜と命名したと言います。本当においしかったです。心意気なことが大事に、土を愛することが原点なんじゃないかな。それには、みなさんの期待に応えられる、しっかりとした品質の野菜を作ることしかないと思っています。

時を越え、命としての種と、
地域の食文化をつなぐ。

産地の名がついた江戸東京野菜は、地域ならではの食文化をつくり、その一つ一つの物語があることが特徴です。

例えば八小松菜は、八代將軍・吉宗ゆかりの名前です。鷹狩りで訪れた吉宗が、「ここは小松川だから小松菜にするとよい」と命名したと伝えられています。

金マクワと呼ばれる八鳴子ウリは、新宿・鳴子の幕府御用地で真桑瓜を栽培したのが始まりです。宿場が開かれると当時貴重な水菓子として、たちまち名物になりました。

また、関東では一般的な根深ネギ。代表的な八千住ネギの歴史は、大阪・摂津の農民が、砂村で葉ネギ(青ネギ)を栽培したことがはじまりです。当時、砂村は摂津より寒かったのか、霜枯れ病でネギの葉がすべて枯れてしまいました。「もったいない」と掘り返して食べてみると、白い部分が残るとも甘く、おいしい。栽培地はやがて千住に移って八千住ネギとして広がり、関東では根深ネギが定着したのです。



▲細密画「八戸大根」
東京都農林総合研究センター所蔵

伝統野菜には、生物学的にみても大きな特徴があります。それは「自家採種」できることです。みなさんは、どんな野菜からも種が取れると思っはいませんか？いまスーパーなどで並ぶ野菜は、品種の交配によって流通に適した大きさ・形・おいしさにしたF1と呼ばれる優良品種です。仮にこの種を蒔いたとしても、同じ形、おいしさにはなりません。つまり江戸東京野菜は、江戸の昔から「種を通して命が繋がっている野菜」と言うことができるでしょう。

《8ページへ続く》

東京都農林総合研究センター(旧・東京都農業試験場)には、明治から昭和中期の細密画が約900点所蔵されている。

カラー写真のない時代、野菜のでき具合を記録するため、専属の絵師に細部まで写実的に描かせた。<滝野川ニンジン>や<三河島菜>など、今や細密画でしか見るることのできない幻の野菜も数多くある。



▶細密画「馬込半白胡瓜」
東京都農林総合研究センター所蔵



子供たちの心を育み
地域の元気の源となる。

規格栽培が難しい伝統野菜は、流通の発達とともに市場から姿を消しましたが、いまふたたび注目されています。

私が伝統野菜の復活に取り組みきっかけになった日本橋では、「京都の京野菜のように、東京にも江戸野菜があるのでは」と、料理店の方々の熱意のもと、農家さんとの協力で生産体制を整えるまでになりました。

こうした地域ぐるみの活動は、都内各地で盛んに行われています。絶滅寸前だった世田谷のハ大蔵ダイコンも今ではたくさん栽培されて、区民に親しまれています。亀戸地区では平成十年から小学校でハ亀戸ダイコンを栽培し、毎年三月に香取神社に奉納する行事が定着しています。

小中学校の給食に地元の野菜を使い、教育の一環として農業体験・収穫体験を取り入れる学校も増えていきます。

土地と密接な伝統野菜を栽培・収穫することは、まさに生きた食育です。土地の地形

や地質、歴史や文化への理解を深め、さらには食料自給率をめぐる地産地消、環境問題など、未来への課題意識を育みます。

何よりも土に触れることは、やさしさや「もったいない」と思う心を育ててくれます。

事実、田畑で野菜やお米を作り、自分の手で収穫すると、野菜嫌いの子供が食べてみようとする。そして「おいしい」と口にする光景を、私は何度も目にしてきました。

ある料理人の方は、ハ寺島ナスVを手にして「このナスはナスの匂いがあるね」と言いました。自然の香り、個性ある味わい：私たちが忘れてしまった大切な何かを、伝統野菜は教えてくれるのかもしれない。

《10ページへ続く》



小学生の農業体験学習。▶
田植えから稲刈りまで子供たちの手で行う。
年末には収穫したもち米で餅つきも。
写真提供/板橋区・田上彦一さん

東京都世田谷区
内海 博之さん



サラリーマンを経て昭和51年に家業に就農。平成4年に23区初のりんごの収穫体験農園を開園。季節の露地野菜の直売も手がける。

たわわに実る「千秋」。農園では、年間6品種のりんごを栽培している。



りんごも人も会話が大切。
地域交流の起点となった体験農園。

ここは夏から秋にかけて、りんごのもぎ取り体験ができる農園です。時期ごとに、さんさ、つがる、千秋、陽光、ふじ、秋映の六品種の収穫を楽しむことができます。収穫体験農園を始めたのは「毎日一人で畑作業するのはつまらないな」と思ったのがきっかけです。もっと多くの人に自分の畑に来てもらえれば嬉ししいし、何をどんな風に作っているのか、実際に見て体験してもらえれば、農業への理解も深めてもらえるでしょう? 地域交流は、都市農業を守る大切な基盤だと思っております。

農園には近隣小学校が授業に來たり、りんごは学校給食にも使われたりします。訪れる方は「23区でりんご狩り!」と驚かれますよ。当初は私自身が実がなるなんて思っていなかったんだから、野菜にもそうですが、作業しながらりんごに話しかけるんです。「しっかりと育てよ」「暑いけどがんばれ」とかね。すると相手はおいしさという態度で示してくれる。作物は正直だから、いい加減なことをすると、それなりの結果が返ってくるんです。人もりんごも、会話が一番大切なんじゃないかな。

東京都練馬区
加藤 義松さん



都市型の農業体験農園を発案した第一人者。平成8年に「緑と農の体験塾」を開園。野菜づくりをこよなく愛し、日々、農業を楽しむ。

1区画 30平米の畑では、年間平均270kgの野菜が収穫できるといふ。



野菜づくりの奥深さを、
一人でも多くの人と分かち合えたら。

農業体験農園は、種、苗、肥料、農具はすべて農園に用意してあり、講習を受ければ初めてでもプロと同じ野菜が採れることが魅力です。その気軽さと満足感から、野菜づくりの裾野を広げたと言われています。ここではまずみなさん「目からウロコが落ちた」と驚かれますね。例えば、アブラムシから出る甘い分泌物を吸うのが、野菜の葉にアブラムシがいれば、アブラムシの害を示唆します。また何回散布しても有機農産物として表示がOKな農薬や食品添加物の重なりが都市農家すべての願いではないでしょうか。

曹や微生物を利用した農薬など環境に優しい農薬もあります。知らなければ農薬すべてを敵対視するのは当然です。講習会では化学肥料や微生物の働きなど、理にかなった自然の摂理をわかりやすくお話ししています。野菜づくりは奥が深くてもおもしろいものです。体験を通じてその楽しさを実感してもらえた方は、私たち農家の強力な理解者です。地域の方と同じ思いがあれば、農地を後世に残すことができる。それが都市農家すべての願いではないでしょうか。

練馬区

「東京23区の農業」からのメッセージ

東京23区農業PR事業（とうきょう農業新発見フェスタ）は、東京23区内に農地を有する10区が「都市農地懇談会」を開催し連携する中で、都市農業の振興および農地保全を図るためには、23区内の農業について、もっと多くの皆さんに理解を深めていただき、応援団になっていただくことが重要であると考え、実施するものです。

農業振興・農地保全に向けた取り組み

「都市農地懇談会」を開催している10区は、都内38自治体が参加する「都市農地保全推進自治体協議会」での活動等を通じて、都市農業振興策の実施や都市農業の振興・農地保全のための農地関係法、都市計画関係法、関係税法などの改正を、国等へ要望するなどの取り組みを行っています。

東京23区農業PR事業（とうきょう農業新発見フェスタ）は、以下の団体に後援をいただいております。

東京都、東京都農業会議、東京都農業協同組合中央会、世田谷区農業委員会、杉並区農業委員会、板橋区農業委員会、練馬区農業委員会、足立区農業委員会、葛飾区農業委員会、江戸川区農業委員会、JA東京中央、JA世田谷目黒、JA東京あおば、JA東京スマイル

東京23区の農業 お問い合わせ先 一覧

目黒区	産業経済部 産業経済課 経済・融資係 Tel.03-5722-9879 http://www.city.meguro.tokyo.jp
大田区	産業経済部 産業振興課 商業振興担当 Tel.03-3733-6184 http://www.city.ota.tokyo.jp
世田谷区	産業政策部 都市農業課 農業振興係 Tel.03-3411-6658 http://www.city.setagaya.tokyo.jp
中野区	区民生活部 産業振興分野 里・まち連携担当 Tel.03-3228-5462 http://www.city.tokyo-nakano.lg.jp
杉並区	区民生活部 産業振興課 産業係 Tel.03-3312-2111 http://www.city.suginami.tokyo.jp
板橋区	赤塚支所 都市農業係 Tel.03-3938-5114 http://www.city.itabashi.tokyo.jp
練馬区	産業地域振興部 都市農業課 都市農業係 Tel.03-5984-1403 http://www.city.nerima.tokyo.jp
足立区	産業経済部 産業振興課 農業係 Tel.03-3880-5866 http://www.city.adachi.tokyo.jp
葛飾区	地域振興部 産業経済課 経済企画係 Tel.03-3838-5554 http://www.city.katsushika.lg.jp
江戸川区	生活振興部 産業振興課 農産係 Tel.03-5662-0539 http://www.city.edogawa.tokyo.jp