東京の旬をみつけてみませんか

とうきょう農紀行

JA東京中央会

2014年 No.34 7月

エダマメの出荷時期を迎え収穫作業をする横山さん一家。後方右から時計回りに、横山修平さん、君江さん、めぐみさん、辰也さん

家族4人で農業 自然に合わせた栽培を

野菜農家

足立区／横山修平さん（58）

東京都足立区の横山修平さん（58）は、12代目として農業を継いでいます。10～3月は江戸東京野菜の一つである芽カブ、3～5月はナバナ、6月中旬から8月中旬は、エダマメを栽培しています。6年前に息子の辰也さん（32）が就農してからは、ワケギの周年栽培を開始。妻の君江さん（58）、辰也さんの妻のめぐみさん（26）の家族4人で農作業に勤しみます。

横山さんは1979年に大学を卒業して一般企業に10年間勤めた後に就農する予定でしたが、就職1年後に父の孫平さんが倒れ、すぐに就農することになりました。横山さんは母の岳代さんと「2人でやるしかない」と心に決め、二人三脚で農業を続けてきました。

区画整理事業で稲作から畑作に転換後に横山さんは就農しました。ブロッコリーやネギなどさまざまな作物を試し、JA東京スマイル足立青壮年部の友人からのアドバイスなどを受けながら今の栽培品目を確立しました。

現在は、さやが大きくて青いエダマメ「サヤムスメ」とワケギを栽培。エダマメは北足立市場へ、ワケギは築地市場へ出荷しています。日の出とともに農作業を始める横山さん。「手をかけるほどいいものができる」と自信を深めます。

辰也さんは、2005年に大学を卒業し、5年間飲食店で働いて就農しました。就農後は2年間、JA東京中央会主催で新規就農者や定年帰農者が農業技術や経営管理を学ぶ「フレッシュ&Uターン農業後継者セミナー」を受講しました。辰也さんは「農学部だったが座学が多かったので、実際に野菜の作り方を学べて刺激になった」と振り返ります。

優斗君（6）、隼斗君（5）、三男の拓斗（ひろと）君（3）の3人の男の子に恵まれた辰也さん。ハウスの一角は子どもの遊び場となっています。

気象条件に大きく左右される農業ですが、辰也さんは「自然に合わせて今後も栽培を続けたい」と、野菜の病気や栽培技術を熱心に勉強しています。横山さんは、「60歳を迎える2年後に息子に継承したい」と希望を託します。

産地のおすすめレシピ　エダマメの呉汁（ごじる）

材料（5人分）
エダマメ……130g
※さやから取り出した分量
カボチャ…250g　みそ……適量
水……800cc　顆粒だし…適量

作り方
①ゆでたエダマメをさやから取り出す
②鍋に水400ccとカボチャを入れて下ゆでする
③①を残りの水400ccと一緒にミキサーにかけ、②に入れる
④顆粒だしとみそで調味して完成　※だし入りみそでも良い
※カボチャの代わりにナスやジャガイモを具材にするのもおすすめ

PRESENT　葛飾産キャベツ使用の焼酎「中野甘藍（かんらん）」1本を10名様にプレゼント

JA東京スマイル葛飾営農研究会と本田酒販協同組合が共同開発した葛飾産キャベツを使った焼酎「中野甘藍（かんらん）」1本を10名様にプレゼントいたします。商品名は葛飾区細田の篤農家・中野藤助さんが改良したキャベツの名前です。「ほのかに香るキャベツの風味がいい」と評判です。

応募先

はがきに住所、氏名、年齢、電話番号のほか、「とうきょう農紀行」へのご意見・ご感想を書いて、ご応募ください。

〒190-0023 東京都立川市柴崎町3-5-25
JA東京中央会「とうきょう農紀行」中野甘藍プレゼント係

2014年9月30日（火）必着。当選者の発表は、同会HP（http://www.tokyo-ja.or.jp/）上で次号発行日以降に掲載します。

※ご応募いただいた皆さまの個人情報は、プレゼント品の発送、個人を特定しない統計的情報として、利用させていただきます。

発行の趣旨　都市と農村、農と人をつなぐコミュニティー紙として、JA東京グループが発行しています。

ホームページもぜひご覧ください　http://www.tokyo-ja.or.jp/　JA東京中央会　検索

発行：JA東京中央会　所在地：〒190-0023　東京都立川市柴崎町3-5-25　電話：042-528-1372

AKIGAWA　Pick up　JAあきがわ

東京都内最大級の直売所

きて！みて！JA直売所

JAあきがわ「秋川ファーマーズセンター」

あきる野市の「秋川ファーマーズセンター」は、広さ約507㎡と東京都内最大級の農畜産物直売所です。土日曜日の開店前には約50人ものお客さんが列を作り、開店と同時に目当ての商品を目がけて売り場を足早に進みます。

新鮮な農畜産物は、秋川ファーマーズセンター農畜産物直売コーナー運営委員会の会員118人（2014年3月31日現在）が出荷。7月にはとうもろこしを中心に50～60種類の農畜産物や苗物、加工品が並びます。7月19、20日の「とうもろこしまつり」では、焼きとうもろこしやポン菓子などが販売されました。

軽食コーナーや屋内バーベキュー場、市民農園も併設。軽食コーナーでは、多摩地域の酪農家が生産した成分無調整牛乳「東京牛乳」で作ったソフトクリームを1個300円で販売しています。14年3月の販売開始から、「新鮮な東京牛乳のコクを引き立たせるおいしさ」と好評です。

同ファーマーズセンターの耒住野克広センター長は、「浅草など遠方からのリピーターも多い。あきる野産の新鮮な食材を求めに来てください」とアピールします。

1特産のとうもろこしは開店直後に品薄になるほど人気
2平日でも開店前から列ができる
3暑い夏は特に人気の「東京牛乳ソフトクリーム」

所在地　東京都あきる野市二宮811
電　話　042-559-1600
営業時間　9:00～17:00
休業日　年末年始
駐車場　あり

これがオススメ　生姜ドレッシング

あきる野市産のショウガとタマネギを使った「生姜（しょうが）ドレッシング」がおすすめです。秋川ファーマーズセンターがある二宮地区は、古くからショウガの生産が盛んです。和風仕立てで、サラダはもちろん、肉・魚料理など幅広く使えます。値段は、税込みで1本540円（190㎖）です。

見つけた！農の新名所21

広大なとうもろこし畑（あきる野市）

とうもろこしの出荷が最盛期を迎える7月。東京都あきる野市で1・5ヘクタールと広大な田中雄一さん（60）の畑に出荷を控えたとうもろこしがズッシリと実をつけています。

今年は5月25日から10月末までの5カ月間で約3万本がここから「秋川ファーマーズセンター」に届きます。品種は粒が大きくて軟らかい「ゴールドラッシュ」。

田中さんは、有機質が豊富な牛ふん堆肥を施用。土が軟らかくなるため、水や空気の通りが良くなるとともに、ミネラルを多く含んだ甘い実に成長します。

5月の出荷分は、ハウスで12月下旬に種をまき1月上旬に発芽しました。今年の3月は特に気温が低く、ビニールを5重にしました。田中さんは「厳しい条件のもとで発芽した時は特にうれしい」と目を細めます。

都心の小学生の見学を受け入れると、初めて見るとうもろこし畑に目を輝かせるといいます。生産現場から離れている子どもにとっては、貴重な体験です。今後は30、40代の農家への栽培技術の継承に力を入れていきます。

information　JAあきがわの直売所

五日市ファーマーズセンター「さいな」
所在地　あきる野市高尾3-1
電　話　042-596-1280
営業時間　9時～17時
定休日　年末年始

日の出町ふれあい農産物直売所
所在地　西多摩郡日の出町大久野17-2
電　話　042-597-0010
営業時間　9時～17時
定休日　年末年始

東京産はJA直売所！

東京都内には、50以上のJA農産物直売所があります。
食べごろで出荷する野菜や果物はとってもおいしい。
作っている人の顔が見える安心感もあります。
食べることは、生きること。
直売所で地元・東京産を食べよう!

©みんなのよい食プロジェクト

www.yoi-shoku.jp　よい食　検索　JA東京グループ