

# 飯田農場

## 最終発表

メンバー

代表 飯田耕太郎

横山和輝 今井康太 外谷場大智 小田陽介

## 活動内容&活動履歴

- 5月～7月・神奈川県海老名駅すぐの貸し農園と東京テレポート駅前の畑  
野菜を栽培
  - ・新宿アグリパーク 江戸東京野菜について訪問
- 9月
  - ・江戸東京野菜の栽培農家 ファーム渡戸に訪問
  - ・ファーム渡戸での収穫手伝い 開始
- 10月
  - ・江戸東京野菜のイベント 「味わいフェスタ」
  - ・海老名で品川カブを植える
- 11月
  - ・江戸東京野菜の品評会 「明治神宮品評会」
- 12月
  - ・じゅんぐり祭
  - ・渡戸さんと押上「よしかつ」で江戸東京野菜を頂く

これが我々の活動履歴です  
活動が本格化したのは夏明けからの栽培農家さんとの交流です。  
それでは順を追って説明していきたいと思います。



## 5月～7月 野菜栽培



我々 飯田農場の活動は二年目となります。  
一年目は神奈川県海老名駅すぐの望月農園でじゃがいもなどを自分らで栽培していました。そして、昨  
年に引き続き、同じ場所で  
今年はパプリカ、スイカ、トウモロコシ、万願寺唐辛子など自分たちで世話してみました





栽培してみた結果、このような成果となりました。昨年よりも多くの野菜を自分らのみで栽培できたことは喜ばしいことですが、自分らで消費する以外の方法を準備出来なかったことが反省点ではあります。



## 東京テレポート駅前

### スパイラルガーデン

東京港埠頭 株式会社

環境プロジェクト「半農半学」から  
譲り受け、東京港埠頭様の協力により  
花壇と野菜のコラボレーションを実現

主に観光客向けに目で見えて楽しむものとして世話をしてきた。



舞台は変わり、我々は東京テレポート駅前の一区画でも活動してきました。

現4年生のプロジェクト「半農半学」が(株)東京港埠頭さんからお借りしていた区画を引き継ぎました。そして、東京港埠頭様主催のプロジェクト「花と緑のおもてなしプロジェクト」に参加しました。真ん中に見えるレンガで囲まれたものはスパイラルガーデンというものでパーマカルチャーの手法を取り入れたものでした。手前に色とりどりの花、奥にトマトやキュウリなどの夏野菜で立体的な構造は景観、栽培スペースの確保という利点があります。

主に観光客向けに楽しんでもらうものとして世話をしてきました。

改めまして、ここまでの反省点としては、両舞台、自分らで育てた野菜を自分らで消費する以外のことには利用しなかったことです。



## 新宿アグリパークとファーム渡戸を訪問



今までの活動を振りかえり我々はこのままではいけないという危機感から行動を起こしました。それは、培ってきたといえど大袈裟ですが今までの経験を活かし地域・都内に貢献するということです。その頃自分は農家さんの高齢化・後継者不足も問題があると思い、その問題を解消できたらと考えていました。そして、都内での農業事情と矢内先生からの助言で都内には江戸東京野菜という歴史ある野菜が存在することを知りました。

江戸東京野菜についてはまず、ネットで調べ、ゆかりがある神社が都内に複数ありここから一番近い神社に連絡してみました。しかし、以前はその神社でもその土地発祥とされる江戸東京野菜を栽培していたそうですが現在は栽培はしていなくて取材もお断りされてしまいました。ですが江戸東京野菜の情報が新宿駅すぐのJA新宿アグリパークで入手可能ということで訪ね、なんとか江戸東京野菜の有識者である大竹さんと出会うことができました。それから夏休みに一度、来校していただきメンバー全員で江戸東京野菜について知りたい、地域に貢献したいという意向を伝え、実際に江戸東京野菜を栽培している農家さんのファーム渡戸さんを紹介して頂きました。

右が初めてファーム渡戸さんへ伺った時のもので具体的な貢献策が曖昧でやるならちゃんとした目的を持ちなさいと注意された次第でした。それでも、ここからファーム渡戸さんとの交流が始まり、貢献策として収穫のお手伝いを通し江戸東京野菜について見聞を広めることが叶いました。



## 江戸東京野菜 紹介

江戸時代の参勤交代により東京に根付く。

参勤交代時、大名は下屋敷に出身地から取り寄せた野菜の栽培を始めた。

F1種に比べ、固有種が持つ形のばらつきがあり栽培・収穫は大変だが野菜本来の濃い味が特徴



では、まず江戸東京野菜について 紹介します。

F1種 現在スーパーで見かける交配種のことです。形が均一であり流通に特価したものです。

次に口頭ではありますが大竹さんの江戸東京野菜に関する書籍から江戸における都市と農村の関係性について簡単に説明する。

当然ながら江戸時代には現在のような化学肥料がまだなく、

自然の肥料で補うように工夫してきた。大きな河川や沼が近いところでは、水が運んできた泥を、海辺の方では海藻を肥料にしていたそう。

そんな中でも家畜や人間のし尿が効果の高い肥料として使われていたとされ、

農民と町民は、便所を清掃する代わりにし尿を汲み取るという関係性で繋がっていた。

そのころから江戸は発展し人口増加による野菜の需要も高まった。

野菜の出来に大きく影響を与えることから、し尿を汲み取る行為は権利として求められるようになった。

以後、農家は汲み取ったし尿を畑にまき、できた野菜を町民・都市に供給する循環的な関係が成立していた。

しかし、畑の肥溜め・し尿などは不潔で、東京オリンピックの開催の前に都市美化運動の1つとしてなくなりました。このような時代背景もあり、今にいたる。



## 渡戸さんと渡辺早生ごぼう畑



ファーム渡戸さんのところへの収穫の手伝いが始まりました。  
重機のユンボを使い穴を掘っています。



## 活動様子

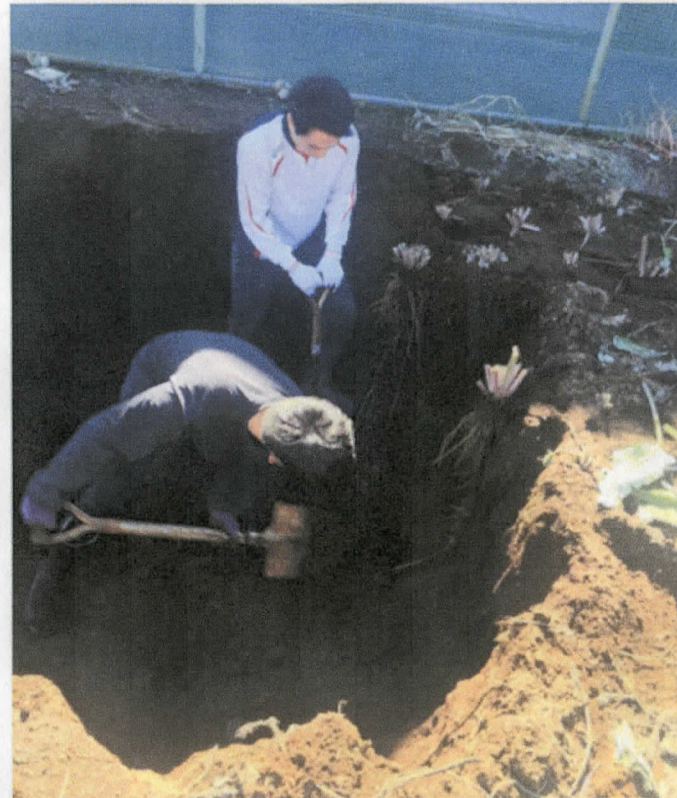
隔週 火曜 9時から昼頃まで

練馬区平和台駅

徒歩5分の渡戸ファーム

作業服装は長袖・長ズボン・足袋  
深さ1mの土の中 スコップで掘る

ごぼうの周りをスコップで  
身を傷つけないよう土を切り崩す





## 活動様子

根の下部分は、土が固く  
掘り出すのも一苦勞。  
無事 掘り出せた達成感を多くの  
人々に知って貰いたい

身が柔らかく、一般のゴボウと  
比べ味が濃く食べやすい





東京農業祭  
明治神宮 品評会

我々が掘った渡辺早生ごぼうが

**優良賞**を授与

渡戸ファームでは渡辺早生ごぼうの  
栽培は初の試み





## じゅんぐり祭

我々が栽培した品川カブ



練馬大根 購入者  
第一号



今年のじゅんぐり祭では江戸東京野菜を使用した豚汁と渡戸さんから頂いた練馬大根20本を販売しました。豚汁は材料が良質でたくさんの方にご購入頂くことができました。練馬大根も多くの方にご購入いただきました。後日、美味しかったと先生、生徒から感想をもらいました。じゅんぐり祭参加者には練馬区が紹介している練馬大根の部位別の食べ方の例と生産者である渡戸さんの紹介をチラシとして配布しました。これは、江戸東京野菜への興味・関心を継続してもらうためです。

そして、我々が栽培した品川カブも販売しました。  
江戸東京野菜が持つ形のばらつきを実感しました。



# フードマイレージ問題

食料の輸送量と輸送距離で算出

輸送時に排出される二酸化炭素が地球環境に与える負荷を示す  
ton × kmで表記

我々は江戸東京野菜に貢献するため、存在を広めるためには東京産で美味しく新鮮であることに加え、環境問題に転換しフードマイレージ問題について江戸東京野菜を地産地消という観点から考えてみました。

定義の説明

輸送手段における二酸化炭素排出係数を乗ずれば二酸化炭素の排出量がわかる。

輸送手段を営業トラックと外航船舶とすると、

1kgの量を1km輸送するのに 営業トラックは0.1kg 外航船舶は5分の一の0.02kgとされています。

輸送距離は生産地から消費地です。



## フードマイレージ問題 試算例 60人分

江戸東京野菜（練馬区）利用の豚汁

他県産野菜での豚汁

3kg 練馬大根

大根 神奈川県

1.5kg 滝野川大長、馬込三寸人参

人参 北海道

2.2kg 渡辺早生ごぼう

ごぼう 青森

試算結果より他県産のほうが **1.2倍のCO<sub>2</sub>排出**

参考サイト：農林水産省 身近な作物 生産量上位について レシピ大百科（野菜の重さを参考）

<http://www.maff.go.jp/j/kids/crops/soybean/farm.html> [https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/basic/ingredients\\_bunryou](https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/basic/ingredients_bunryou)

実際に試算した結果です。品目はじゅんぐり祭で作った豚汁です。

比較材料となる食材は大根、人参、ごぼう、豚肉で調味料は統一とする。

江戸東京野菜のみで作ったものと生産量日本1位の他県産とで仮に同じ豚汁を作ったら環境負荷はど  
うなるか比較しました。

消費地はここ有明キャンパスとし距離はGoogleで調べました。

試算結果は他県産のほうが輸送にかかるCO<sub>2</sub>排出量は江戸東京野菜の場合と比べ、およそ1.2倍  
上記では豚肉を両者、東京産のものとして試算したが、仮に豚肉をオーストラリア産としたら差はお  
よそ30倍となる。



## フードマイレージ問題から見えること

食品輸送時におけるCO<sup>2</sup>排出の観点でいえば

確かに地産地消は有効である。

新鮮であり地域のイベントなどで利用され食育にも貢献

しかし

大量生産、大量消費、長距離輸送で経済面が先行した現代

波及具合で経済に影響があることも事実。

地産地消の取り組み具合が課題



## 押上「よしかつ」で東京産食材を頂く



収穫した渡辺早生ごぼうの優良賞授与の祝賀会で押上にある江戸東京野菜・東京産食材を使っている「よしかつ」に渡戸さんとご一緒しました。

ほぼ全ての料理が東京産食材で料理を提供する際に食材の情報をお客に提供しているとのこと。

食材の情報をお客様に提供できるということは店主佐藤さんは実際に自ら生産現場に赴き、情報を得ているとの事でした。

これは非常に大事なことでもちろん安全面もそうですが、地産地消・都市農業の推進には需要と供給が噛み合わないといけなく、飲食店として供給するだけでなく地産地消の需要を生む場所でもあり、このような取り組みが重要であると感じました。



## 今後について

- ・ ロハスカフェで江戸東京野菜を使ったメニュー化 来秋～冬  
直に生産現場を消費者には見てもらいたい。
- ・ ファーム渡戸さんで毎年行われている  
練馬大根の引っこ抜き大会に参加。



## おまけ

品川カブ 間引き直後



品川カブ 昨日



これは我が家で栽培している品川カブを間引いたものを水耕栽培しているものです。なぜ、このような形にしたかという、私個人 品川カブの葉の味が好きでよく間引いたものの葉を食べるのですが、残った根の再利用法で同じく我が家で栽培している豆苗を真似てみました。三週間ほど水溶性の肥料と水替え、光合成で成長してます。

今は再度食べれるまで世話することが目標です。

栽培途中以外のものでも根野菜の茎を水につけ世話してます。

興味があるかた 試してみてください。朝 日の光を野菜にも浴びせることで愛着がわきます。



## 最後に

我々の活動を支援してくださいました。

ファーム渡戸の皆さん、海老名望月農園さん、(株)東京港埠頭さん  
先生方、相馬さんには大変お世話になりました。

感謝申し上げます。

我々の環境プロジェクトとしての活動はここで終了しますが、これからも  
渡戸さんとの交流を続けていきます。