

東京

平成27年度

vol.19

農の 風景・景観

2015.CONTEST

コンテスト事例集





3

「八王子ショウガ」住民に愛され続ける 江戸東京野菜

ナカニシ タダカズ
中西 忠一 氏

景観の所在地 八王子市小比企町

連絡先 JA八王子 指導経済部
八王子市桐田町585-8
Tel. 042-666-6511



八王子市南部にある小比企町の中西忠一さんは「八王子こがねしょうが」を栽培しています。中西さんのショウガは同市の永福稲荷神社で江戸時代から続く例大祭「しょうが祭り」に奉納され、来場者は無病息災を願います。

「八王子こがねしょうが」は、昭和初期から同市加住町で生産が始まり、現在は小比企町や中野町、川口町、石川町などでも生産されています。鮮やかな黄色でみずみずしく、控えめな辛味で筋っぽさが無いのが特徴です。通常のショウガよりデリケートで、種ショウガの貯蔵方法は極めて難易度が高いとされます。11人の生産者グループが、道の駅八王子滝山をはじめ同市内のJA直売所やスーパー、飲食店などに出荷しています。

9月には、江戸・東京近郊で作られてきた伝統野菜を総称する「江戸東京野菜」に「八王子ショウガ」の名前で登録されました。登録品目はそれぞれに物語があり、味や形などが個性豊かで魅力が溢れています。「江戸東京野菜」への登録で伝統野菜が守られるとともに、農業を含めた同市全体の発展につながる事が期待されます。



9 杉並区で一からスタートした甘い栗が人気の栗園

ナイトウ タカシ
内藤 隆氏

景観の所在地 杉並区高井戸西2

連絡先 JA東京中央 本店 総務広報課
世田谷区粕谷3-1-1
Te. 03-3308-3181



京王線高井戸駅近くの住宅地の中に広がる約1.5ha、約400本の栗林が内藤隆さんの栗園です。毎年約5～6tを収穫します。

販売は自宅前の直売だけで、すぐに売り切れるほどの人気です。リピーターや口コミでの評判を聞き訪れる消費者がたくさんいます。

人気商品の「甘い栗」は収穫した栗を冷蔵庫で約2週間貯蔵しています。冷蔵することで糖度が増し、より甘くなります。専用の機械で焼く「焼き栗」は関西で流行していると知り、10年程前から始めました。

会社勤めをしていた内藤さんが家業の農業を継いだのは31歳の時です。農業の経験が全くなかった内藤さんは「簡単そうだった」という理由で栗栽培を選びました。内藤さんは栗農家から栽培を学ぶため、茨城県つくば市に向かいました。大きな栗園を見つけ面識のない農家に「東京で本格的に栗栽培をしたいので、教えて下さい」と声をかけました。最初は驚いた様子でしたが、次第に内藤さんの熱意にほだされ、少しずつ話してくれるようになりました。それから何度も茨城県まで通い、栽培方法を一から学びました。

「栗を通して近所の方と交流を深めることができた事が一番」と内藤さんは話します。



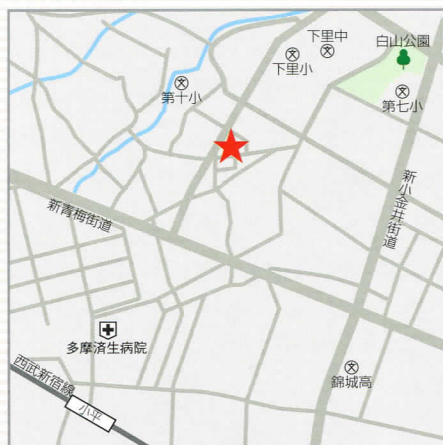
22

東久留米市特産!幻の「柳久保小麦」が復活

東久留米柳久保小麦の会

景観の所在地 東久留米市柳窪1

連絡先 JA東京みらい
東久留米支店 指導経済課
東久留米市幸町3-7-2
Tel. 042-475-0022



「柳久保小麦」は嘉永4年(1851年)、東久留米市柳窪で栽培が始まりました。うどんの材料に適し、香りや味が良いと評判でした。第二次世界大戦前の昭和17年頃まで都内各地で栽培していました。しかし、収量が少なく倒れやすい品種であるため、収量が多い小麦が出回り姿を消しました。草丈が長い麦わらは農家の住宅の屋根にも利用された重要な品種でした。

「幻の小麦」と呼ばれた柳久保小麦は平成15年、市内9戸の農家が「東久留米柳久保小麦の会」を結成し、再び栽培が始まりました。現在は19戸が栽培し、うどんはもちろんのこと、かりんとうやラーメンなどの加工品が次々と生まれ、地域産業を活性化させる起爆剤となっています。

小麦畑は市内小学校の農業体験の場としても活用されています。また加工品「柳久保ラーメン」の梱包作業は、障害福祉サービス業を運営する同市の広域地域ケアセンターバオバブに委託しています。

収穫期を迎える6月上旬、黄金に輝く伝統小麦の穂は、江戸時代から同じ色の輝きを放っています。