

曲 Farmer Vol. 05 農の人

発行：東大和市農業委員会

〒 207-8585 東京都東大和市中央 3-930

TEL : 042-563-2111 (代表)

FAX : 042-563-5927

ひがしやまとスタイルにこだわる。

農家さんのこと。今、未来。

東やまとのキラッと光る 

個性派農家！ ★ Farmer 木下さんの場合

やっぱりお茶が好き！

あなたは **緑茶派** or **紅茶派**？

◎ やさい recipe & 直売所のご紹介 etc.

Case 4

都市型農業の未来。

活気ある声のする、茶色いトンガリ屋根のたてものとは…。
市内の農地に新しくできた とれたて野菜の直売所。
新鮮・安心！ 旬の野菜がいっぱい。



東大和市の農業は特徴があるのをご存知ですか？

近隣の市にくらべ、小さな規模の農地が住宅街の間にあり、そこでさまざまな野菜を短いサイクルで作っています。これをいわゆる「都市型農業」といいます。生活している人と生産者が同じ場所で生きていく。たがいに考えることはさまざまですが、音の問題や土埃の問題、ゴミ問題と、まだまだ環境的には改善して行かなくてはならないこともあります。しかし、それにもまして素晴らしいことがあります。お金では手に入れないこと、それは、とれたて野菜を市内で直接農地から市民のみならずにお届けできる「直売所」というシステム。まさにとれたて野菜を購入し、地場野菜が食卓を飾る。私たちは、こんな恵まれた環境にあるのです。





ひがしやまとの
ひと+農業
未来



〈お茶農家 / 木下さん〉

東やまとの★キラッと光る 個性派農家！

Farmer 木下さんの場合

Case4 木下園



小林 新青梅街道を車で走っているといつも気になる看板があって、それがこの木下園さんの看板でした。看板がとても素敵ですが、いつ頃新しい看板にされたのですか？また、どうしてこのようなデザインにされたのかをお聞かせください。

木下さん 昨年看板のデザイン変更をしました。以前の看板は「お茶の木下園」とありきたりなお茶屋さんの看板でしたが、この看板を見て東大和市で「お茶の製造販売」をしているから寄ってみようと思ってこられるお客様がめっきりと減ってしまい、今では東京でお茶の栽培から製造販売までしていることさえ不思議がられます。こんな状況ではお茶も売れず、何かにアピールできるような目立つ看板はできないか考えていました。

昭和50年代から平成に入り日本人の食に対する趣向の変化で緑茶一辺倒の飲み物から、コーヒー、紅茶、ウーロン茶、健康茶、と多種にわたる飲み物への選択肢も増え日本人の文化的な面も支える緑茶消費量が減少する中、生産を始め軌道に乗り始めていた国産紅茶を主体とした国産紅茶・製造販売の看板を作り、道行く人への宣伝の為に大きく変更しました。

木下さん 土日祝日には郊外へショッピングや観光に行かれる方が、帰り道に多くお立ち寄りいただくようになりました。

小林 それは嬉しいですね！東大和にお茶屋さんがあるのは知っていたけれど、東大和市産の狭山茶を作っていたのは知りませんでした。販売しているだけかと思っていました。

小林 木下園の歴史について教えてください。

木下さん 享保7年創園、西暦1722年から13代続く農家でお茶屋としての創業は昭和24年祖父の代からで、私で3代目園主になります。

小林 東大和で狭山茶が特産品とお聞きましたが
木下さん 狭山茶の生産が盛んであった昭和には9件もの製茶工場があり小学校ではお茶摘みの為、学校が短縮事業になったりもしていたようです。現在では市内に3軒のみ、地元の農産物加工品である狭山茶の製造をしています。生産量はどれ位あるのですか

小林 木下園では100アール（※3000坪）。例えると学校のグラウンド程の広さで生産しています。茶葉は、春と夏に収穫され、春に摘まれる茶葉は緑茶として、夏に摘まれる茶葉は紅茶として製造しています。店舗販売のほかお茶ファンに向けて全国発送も行っています。



小林 「東京紅茶」って気になるネーミングですね！栽培から製茶・販売までのお茶専門店と書いてありましたが、何時から生産を始めたんですか？

木下さん Uターンで25歳からお茶屋を継いでいたのですが、紅茶がどのように作られるのか？お茶の葉から紅茶が製造できるかは知りませんでした。きっかけは2001年国産で紅茶が製造されているの知らない中、お茶好きの友人の一言から「同じお茶の葉から紅茶を作ってみて」、と要望されたことがきっかけです。東京で生産する国産紅茶なので「東京紅茶」と名付けました。

小林 紅茶製造って難しくないのですか？

木下さん 試作品の紅茶がことのほか、すごく飲みやすかったのでびっくりしました。紅茶製造を始めてから20年近く経ちますが、紅茶を知れば知る程紅茶作りの奥深さを感じ、楽しくも難しいと感じています。

小林 今後の展望は？

木下さん 東京の農産物として、木下園で生産しているものは「茶」のみです。緑茶として栽培している品種を最大限ピーアールして「地域ブランド化」を目指し、今後は品種ごとで緑茶のオリジナル展開や、緑茶の源流である香りに趣気がある「釜炒り茶」の販売、紅茶では「安心できる国産」（東大和産）に重点をおき自店の紅茶と国産のベルガモットを使い「国産アールグレイ紅茶」や「ウーロン茶」の製造にも挑戦したいと思っています。

小林 読者のみなさまに伝えたい事はありますか？

木下さん 東京都で生産される紅茶には「東京紅茶」緑茶には「東京緑茶」とネーミングするとともに、すでに「商標登録を取得」しています。東大和市の特産品PRの一環で、「東京コーラ」も販売中です。「東京緑茶」を原料にした緑色のコーラをぜひお試しください！

小林 どこで買えますか？

木下さん みのーれ立川農産物直売所
みのーれ立川緑町直売所（開設準備中）
みどりっこ仲原店農産物直売所
日野市七ツ塚ファーマーズセンター
高島屋立川店
自店舗（新青梅街道清水5丁目交差点）
自店舗ホームページネット販売

コラボ商品

東京コーラ / 東京紅茶クッキー /
東京紅茶ソフトクリーム / 東京紅茶ジェラート /
東京緑茶・ほうじ茶パウンドケーキ /
その他新商品を開発中です。

お問い合わせ

木下園製茶工場 / 茶工房 茶里夢
東京都東大和市清水 5-1089-1627
電話：042-565-1627
<https://tokyotea.official.ec>



国産の紅茶イベント紹介

第19回全国地紅茶サミット in 東京ひのほら
秋に東京都検原村で開催されます。
全国に広まる国産紅茶にご興味のある方は是非ご参加ください。



表彰受賞おめでとぅございます

2019.11/19

芋窪 野村和男さんが内田農業振興会より紫綬褒章を受賞されました。

長年にわたり農業振興に多大な貢献をされたことが評価されました。野村さんはとても「うどん」好きで地粉を使った「うどん作り体験講習」を通じて市民にも大変好評を得ているそうです。

また、野菜栽培技術の向上にも意欲的に取り組んでいて東大和農業の発展にも大きく寄与されています。今後ますますのご活躍を期待しております。

2020.2/4

芋窪 橋本訓夫さんが、優秀農業経営者表彰を受けられました。

東大和市農業委員会では、優秀な農業経営を行っている農業者を各団体に毎年推薦しており、北多摩地区農業委員会連合会において芋窪在住の橋本訓夫さんが優秀農業経営者表彰を受けられました。橋本さんは、野菜を中心に多品目の生産を行っており販路開拓にも意欲的に取り組んでいて、安定的な農業経営を目指し日々努力されています。

2020.2/20

蔵敷 宮崎貞文さんが、第46回農業委員会等功労者表彰において功労者感謝状を授与されました。

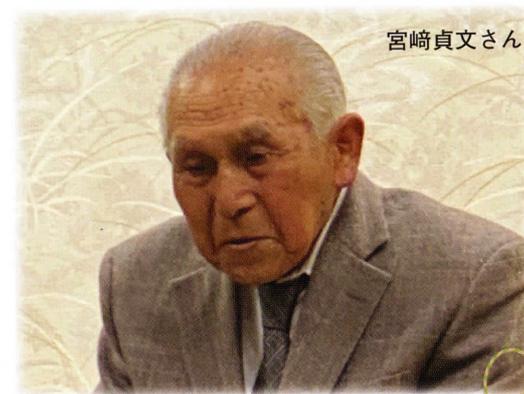
第61回東京都農業委員会・農業者大会が開催され、第46回農業委員会等功労者表彰において蔵敷の宮崎貞文さんに功労者感謝状が授与されました。宮崎さんは長年にわたり梨の栽培を行っており、多品種を生産し、直売所で販売を行っています。また、ご高齢にもかかわらず新しい品種の栽培にも取り組んでいて常に3年先を見据えた農業経営にご尽力されています。



野村和男さん



橋本訓夫さん



宮崎貞文さん

おいしい給食。東大和市学校給食センター訪問



東大和市桜が丘にあります「学校給食センター」に野菜を出荷している農家さんに同行させていただきました。日本一子育てがしやすいまちをめざす東大和市ということで、学校給食センターでは毎日市内の小・中学校15校 8000食分の給食を配膳しています。

基本理念は以下の3つです。
1.安全で安心な学校給食の提供
2.手作りを心がけます
3.生きる力を身につけるための食育の推進

ガラス張りの調理部屋には、巨大な鍋や調理器具が整然と並べられていました。

給食全体の中で使用されている東大和市の野菜は7%程度ということで、今後さらに増やしていくためにどんな野菜を使用してみたいか、どのようにメニューを決めているのか? など意見交換も行われました。

試食用給食は、里芋のコロッケがメインでこれが非常に美味しかったです。衛生上も素晴らしい、しかも機能的で、非常災害時の炊き出し拠点にもなるそうです。東大和のあらたなシンボリック的存在であることは間違いありません。
(小林委員 / 記)



おいしかったさといもコロッケ。わかめごはんも絶品でした。



ガラス張りで見学ができる調理場。

春夏レシピ おすすめ逸品

旬のやさいを手に入れたら、さっそく作ってみて！

【地粉 + わさび菜】



味噌ソースがミン♪

和風 PIZZA & わさび菜のあえもの

東大和市ではその昔、小麦とさつまいもがよく取れたそう！

そのため、「うどん」や「すいとん」など各家庭の味がありました。

今回は、地粉といわれている東大和産の小麦粉（強力粉）を使って

ピザの生地を手作りし、味噌のタレを使った和風ピザをつくって

みました。旬の地場野菜、ブロッコリーや里芋、にら、しいたけなどを

トッピングし具沢山にしてみました。

みなさんもぜひトライしてみてくださいね！

わさび菜のあえものも逸品です。

ピザ生地

地粉	100g
薄力粉	50g
砂糖	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々
ぬるま湯	30-40℃ 70cc

トッピング

チーズ・さといも
玉ねぎ・なす・にら
トマト・ベーコン・ウインナー

みそソース

砂糖
マヨネーズ
オリーブオイル
酢



ひがしやまと野菜 農産物共同直売所のご紹介



新鮮野菜を手に入れるなら！
直売所へ Go!



東大和市農産物直売所

東大和市桜ヶ丘 1-1330-19 ビックボックス前
042-561-4383 営業日：毎週/月・水・金
(通年、祝日も営業) 14:30～
※品がなくなり次第終了になります。



市役所ロビーアンテナショップ

東大和市中央 3-930 東大和市役所内
042-561-4383 営業日：毎週/木
8:30～12:00 (休業期間：2/中～5/初)



JA みどりっ子仲原店

(東大和地区農産物直売所)
東大和市仲原 4-11-1 042-516-9577
営業日：毎週/月～金 (土・日・祝日休業)
9:30～15:00

東やまと農業者へのお知らせ

大切なお知らせがあります。

ご不明なことは、
東大和市農業委員会事務局まで。
電話：042-563-2111（内線）1072

特定生産緑地制度

平成4年以降に指定告示を受けた生産緑地地区において、指定告示から30年を迎える前に買取申出ができる期限を10年延長する制度です。特定生産緑地制度の指定を受けないと、固定資産税が5年かけて宅地並み課税になります。また新たに納税猶予制度の適用を受けることができなくなります。

相続税納税猶予制度について

相続により生産緑地地区の農地を引き継ぎ、相続税納税猶予制度の適用をお考えの方は、農業委員会にて農地の確認に時間がかかる場合がございますので、お早めにご連絡ください。

生産緑地地区の貸借について

都市農地の貸借の円滑化に関する法律の施行に伴い、生産緑地地区の貸借がしやすくなりました。

ポイント・貸借の期間が終了すると所有者に返還される。

- ・相続税納税猶予の適用を受けている生産緑地地区の貸借が可能。
- ・貸借期間中に相続が発生したときに生産緑地地区の相続人は貸し付けたまま相続税納税猶予制度の適用を受けることができる。

農地法の届出について

- ▶ 農地法3条 農地を相続したら届出が必要です。
- ▶ 農地法4条・5条 農地を農地以外の用途にする場合に届出が必要です。

権利移動がない場合は4条 権利移動がある場合は5条

東やまと市 もっともっとジモト農業を身近に！
次号 **農** Farmer Vol.06 の人  の発行予定は、2020年10月です。

編集後記

農業委員会が発信する、農の人【Farmer】Vol.5はいかがでしたでしょうか。今号をもちまして現東大和市農業委員会の発行する「農の人」は終了となり、7月からは新東大和市農業委員会が担当することになります。農業の魅力をお伝えするために、今後も農の人を発行して参りますので応援をよろしくお願いいたします。令和2年も、恵まれた東やまと農業の素晴らしい魅力をお伝えしていきますのでご期待ください。(K)