

曲 Farmer Vol. 09 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

畑で深呼吸～！
東やまとの新鮮野菜で
元気をもらおう！

♡農業と市民をつなぐ。
これがJA東京みどり
東大和地区青壮年部の活動だ！

「農の人」編集スタッフが直売所を
突撃取材 vol.2!

Check!



都市型農業の未来

農業と市民をつなぐ。☀️ これが JA東京みどり 東大和地区

「JA 東京みどり東大和地区青壮年部」は市内の農産物や果実の生産者で若手部員を中心に構成されています。部員同士、**農業技術の向上**を目的とした勉強会をしたり、情報交換をして**安全・安心**な東大和市産の農産物を日々作っています。今号では「農」の分野から地域をつなぐ担い手である青壮年部の方々やその活動を取材しました。

01 地域住民との交流

コロナ禍で活動が制限されるなか青壮年部員を中心に、市民に向けて大根やキャベツの収穫体験と新鮮な農産物の特価での販売が行われました。イベントではたくさんの近隣住民の方々が列を作り、普段できない貴重な「農」体験と交流を楽しんでいました。お店には並ばない面白い形の大根に子どもたちが大喜びでした。



収穫体験にできた長蛇の列



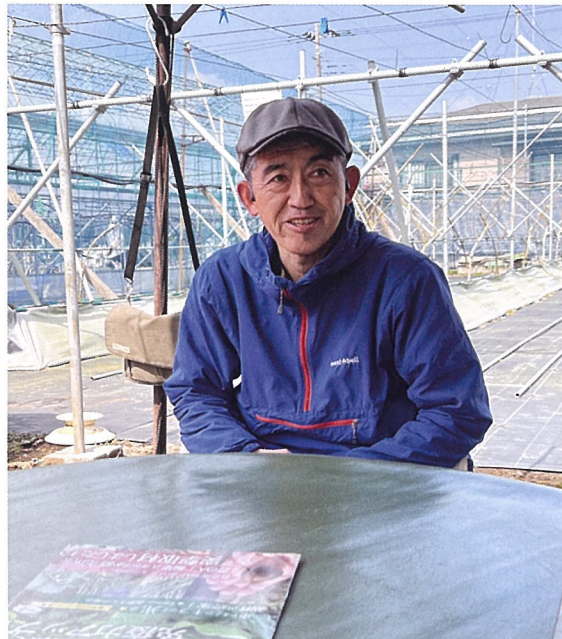
面白いカタチの大根が欲しい！



青壮年部の活動だ!

02 地元の飲食店とのつながり

地元のレストラン「マゼラン」に果物を納めている星野さんはオーナーの石井さんが前職の高校の先生だった頃からのご縁だそうです。味は変わらない小ぶりなりんごなども納めているそう。中村さんはボルシチに使うビーツを。食の安全や環境への配慮に関心を持つ私たち市民にも嬉しいつながりだと感じました。



果樹園で、梨やりんごを作っている星野さん



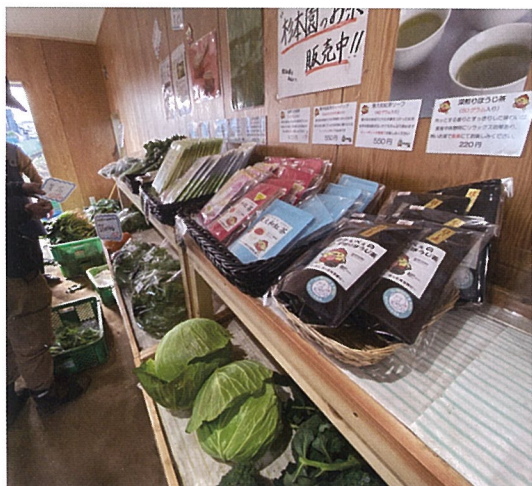
「地元の方がホッと来てもらえる場所にしたい」とマゼラン石井さん

03 直売所

農家さん同士のつながりで共同で販売している直売所もあり、農産物などの地元特有の情報を得ることができます。地元の飲食店からも直売所をきっかけに、問い合わせがあるそうです。



ビーツを作っている中村さん



まとめ

このような活動を通じて農業と市民がつながり、食の面でも心の面でも地元が安全で安心な場所になったらいいですね。農地と地域住民の距離が近い都市型農業を活かして、今後も活動の「応援」を宜しくお願い致します!

「農の人」編集スタッフの

東やまとのとっても気になる 直売所マップ突撃取材 vol.2

東大和市のリニューアルした直売所マップを
「農の人」編集スタッフが突撃取材します!



「農の人」では「農産物直売所マップ」の
リニューアルを機に、各直売所を突撃取材!

東やまと野菜の魅力をたっぷりご紹介していきます。

【新鮮・安全・安心】な野菜であることはもちろん、旬の野菜が手に入ったときの喜びは格別なものです! 生産者さんにおいしい食べ方などについて教わるなど、直接コミュニケーションがとれるのも直売所の嬉しいところですね!
是非お近くの直売所に足をお運び下さい。

▶「農産物直売所マップ」は市役所にてゲットできます。
 ※東大和市役所 産業振興課：042-563-2111(内線：1072)

04 野口さんの直売所 | 清水

次々にお客さんが訪れるにぎやかな直売所。
枝豆の美味しさには定評あり!夏が楽しみです。

畑の一角にある直売所には、年間を通して30種類以上の採れたての野菜と果実が並びます。リピーターさんが多く、隣市からの来店もあるそう。特に枝豆の美味しさには定評があり、たくさんのファンが収穫時期を楽しみにしています。

〒207-0004 東京都東大和市清水 3-867-1 至武蔵大和駅
 営業時間 / 火木土 10:00 ~ 12:30 頃
 開園シーズン / 不定休
 取扱種 / 枝豆、レモン、ナス、
 さといも、ブロッコリー、キャベツ、
 季節の野菜



【コメント】一年を通して安心して食べられる野菜作りを心がけています。また、少量ですが、レモンやミカンなども栽培してますので、よろしくお願ひします。
 突然の突撃取材に対応が大変でした。

05

おしもとえん
押本園

奈良橋

【コメント】

姉と二人三脚で生産販売しています。お客様との交流を大切にしてい、お礼のメッセージなどをいただきやりがいを感じています。

八幡通り沿いの直売所。
季節の採りたての新鮮野菜を販売しています。

品数が豊富でお客様と対話をしながら販売することで人気があります。いろいろな キャッチコピーやお知らせを出したり、野菜の食べ方などをお話して喜ばれています。

〒 207-0031 東京都東大和市奈良橋 4-641

Tel. 042-562-0952

営業時間 / 不定期営業

開園シーズン / 通年

取扱種 / 栗、なし、さといも、じゃがいも、ほうれんそう、季節の野菜



06

えん
はしば園

高木

ユニークな移動式の直売所。東大和市産の甘夏、デコポンなどの柑橘類が人気です。

奈良橋川沿いの遊歩道の脇にリヤカーを改造したユニークな直売所があり、ウォーキング途中の人などに人気があります。柑橘類を中心に販売しています。

〒 207-0005 東京都東大和高木 3-237-1

Tel. 042-565-7668

営業時間 / 不定期営業

開園シーズン / 10月～2月(不定休)

取扱種 / 果樹(ミカン、甘夏、デコポン)、季節の野菜



【コメント】甘夏とデコポンは収穫してから数日置くことにより熟し、なお一層美味しくなります。甘夏はマーマレードやオレンジピールでも美味しくいただけますので、みなさん も是非味わってみてください。

受賞

産業まつり（農産物共進会）

2021年11月10日 JA 東京みどり立野倉庫



第52回 東やまと産業まつり（農業部門）については、コロナ感染症の影響を受け、商工部門と共同でSNSを活用し、「市民の健康づくりに貢献する東大和の農業を目指して新鮮・安全・安心な農産物の提供」をテーマとして、東大和の農業を紹介しました。

なお、立毛共進会及び農産物共進会のみの実施となりました。受賞おめでとうございます。

賞	受賞者	出品野菜
東京都知事賞	眞野 穂夏氏（狭山）	キャベツ
東大和市長賞	杉本 実氏（狭山）	白菜
東大和市議会議長賞	和地 毅氏（高木）	甘薯
東大和市農業委員長賞	星野 健氏（芋窪）	梨
東京みどり農業協同組合長賞	野村 和男氏（芋窪）	カブ

伝統的な手法で作られた東大和産「手もみ茶」が1等賞を受賞！

2021年7月28日 静岡

「杉本園製茶」の杉本貴文さん、弘美さんご夫妻が作った手もみ茶が2021年7月に行われた「第29回全国手もみ茶品評会」で1等賞を受賞されました。

手もみ茶は手摘みで品質のよい葉を選び、その名の通り機械ではなく丁寧に手でもんで乾燥させ作られたもの。1年で3日ほどしか製造できず、1日にできるのはせいぜい300gほどというとても貴重な品。「手はかかるが、この伝統を残していきたい。それだけの風味があり、是非市民の方にも味わってほしい。」と弘美さん。

出来が左右されるという蒸し時間については、香りでおろすタイミングが分かるとか。まさに職人の技ですね。受賞した「金の手もみ茶」はすでに完売していますが、今年も作られるという事です。気になる方はお問合せを。



杉本園製茶 042-561-3265
<https://www.sugimotoen.jp/>



▲茶葉は細長い。手作業なので繊維が壊れず、繊細な味になるそう。



▲湯をそそぐと葉がひらいてくる。薄い色からは想像できないほどダシを思いださせるうまみが口に広がる。



農の人 vol.8 でもご紹介した

「スイーツキャベツ」。 もう食べられましたか？

今回存在を初めて知った農の人編集委員で
さっそく畑を取材、その後実際に食べてみました。
そのうわさのキャベツを食レポします！

<スイーツキャベツとは>

糖度等が一定の基準を満たした高糖度の都内産キャベツの事。
寒さにさらして栽培することでさらに糖度が高まります。

いつもの「キャベツ」と「スイーツキャベツ」の違いをすぐ感じてみたい方には

千切りや**塩昆布和え**などの**生食をおすすめ**します。

キャベツのパリパリ食感そのままに、

渋み、えぐみのようなものがなくて感動しました！

個人的にキャベツの生食は苦手だった私も美味しくいただきました。

むしろ虜になったと言ってもよいです。

みそしるや**ポトフ**は煮込む分、想像以上に甘さが増していたので
味付けをするのがもったいなく感じました。

かなり薄味でいい気がします。(個人的な見解です。)

それか出汁を入れないで作ってみてもいいかもしれません。

なぜかという、

水で小麦粉を溶いただけの種で作った**お好み焼き**が本当に美味しかったから！

ソースがかかっていない所もスイーツキャベツの甘みだけで美味しい！

普段はキャベツってソース味に隠れてしまうけれど

お好み焼きの美味しさを支えてくれているのね…。

1番意外で、発見があった

お好み焼きを**勝手にいち押し**とさせていただきます。

少しでも参考になれば嬉しいです。(N)

JAの直売所「みどりっ子仲原店」では
12月下旬から2月上旬の販売だったそうです。
栽培、管理に手間がかかり、
まだまだ市場に出回っていないので希少ですが、
今後も注目のスイーツキャベツ。
来シーズンが待ち遠しいです。



● 蒸塩昆布あえ

ごま油と塩昆布と和えるだけ。
箸が止まらない…



● お好み焼き

いち押し！



● みそしる

思った以上に甘くなった！



● ポトフ

玉ねぎの甘みも加わったため
かなり薄味でOK



● 蒸し野菜

蒸したら調味料が
いらなほど甘かった。
パリパリ好きなら生食で！

もっと知りたい！ スイーツキャベツを 食べてみた!!



○ 農地法の届出について

下記に該当する場合は速やかに届出をお願いいたします。

- ・農地法第3条 農地を相続した場合
- ・農地法第4条 農地を所有者自ら農地以外の土地利用にする場合
(※権利移動が伴わない)
- ・農地法第5条 農地を農地以外の土地利用を目的に変更・売買等する場合
(※権利移動が伴う)

○ 生産緑地地区の貸借に関する制度について

生産緑地地区の貸借に関する制度です。貸借するにはある一定の要件を満たすことが必要となりますが次のような特長があります。

- 特長 ・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農地の貸借が可能
- ・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。

◎ 農地の管理について

農地を雑草が繁茂している状態、耕うんのみで作付を行わない状況ですと近隣の農地や住民の方々のご迷惑となれますので、適切な管理をお願いいたします。

◎ 農業者年金に加入しましょう

農業者年金は積立方式の公的年金で、所得税や住民税の節税効果が大いなどの特徴があります。

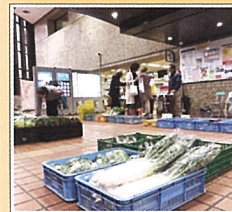
- 加入条件
 - ・20歳～59歳
 - ・国民年金第1号被保険者
 - ・農業に年間60日以上従事

○ 援農ボランティア制度について

援農ボランティアとは、市内農業振興に興味のある人をボランティアとして登録し、雑草取り・収穫等の作業を手助けする方々のことです。興味のある方やご利用を希望される方は、市役所産業振興課までご連絡ください。

新鮮野菜を手に入れるなら！ 直売所へ Go!

ひがしやまと野菜 農産物共同直売所のご紹介



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 木曜日
9:00～12:00 休業期間：2/中～5/中)



東大和市農産物直売所

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



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～金曜日
9:30～15:00(土・日・祝日休業)

編集後記

- ▶今回は端境期で野菜の少ない中、がんばっている直売所を取材しました。その中でお客様の東大和産野菜への関心の高さを感ずることができました。これからも東大和産の野菜を紹介していきますのでご期待ください。(W)
- ▶国際情勢が大変不安定です。これから、農産物の国内生産がより一層大きな課題となる中、新鮮で安全・安心な農産物を提供する、都市農地、都市農業は、貴重な資源であると改めて感じています。(Ma)
- ▶直売所開店の所に直接伺って取材してきました。売れるとすぐ畑から野菜を収穫して売るので、お客様は取り立ての野菜をその日の内に食べる事が出来るので、子供からも美味しいと評判です。この農地をいつまでも守り続けてほしいと思いました。(Mo)
- ▶東大和市の新鮮で美味しい季節ごとの野菜と、地域における農業の大切さを「農の人」を通して市民のみなさまへお伝えする架け橋となれるよう、これからも発信してまいります。(O)
- ▶今期はヒヤシンスの水栽培に挑戦しました。お花は咲きませんでした。毎日の楽しみです。身近なところに大切なことがあると実感、童話「青い鳥」を思い出します。「農の人」を通しての発見や出逢いに感謝いたします。(N)
- ▶若いパワーあふれる東大和農業者のみなさまをどんどんご紹介していきます。デザイン編集にも力が入っていますので楽しみにしていただくと嬉しいです。これからも応援をよろしくお願いします。(K)

「農の人」配布・設置場所について

「農の人」は、市内各公民館及び市民センター、JA 東京みどり東大和支店、市役所産業振興課、市役所ホームページにごございます。

ご興味のある方やご利用を希望される方は、市役所産業振興課までご連絡ください。