

東やまと市

もっともっとジモト農家を身近に。市民と農家をつなぐ冊子です。

# 農 Farmer Vol.13

.....  
の 人 

2024 Spring

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)



調理実習



食育ってなんだろう？



収穫！



地産地消

# しっかり食べて ちゃんと 生きる！

東大和市農業委員会では、**食育と農業の密接な関係**と大切さについて考えています。食育とはさまざまな経験を通じて食に関する知識と食を選ぶ力を習得し、健全な食生活を今回は東大和市のそれぞれの立場での食育に関する取り組みをご紹介します。

※文部科学省では、「子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けること」と定義されています。

## 収穫体験と食育

まずは食材の事を知る

東大和市では収穫体験を通じて、食育活動を行っています。右写真は11月に行われたキャベツ、大根収穫体験の様子です。▶

夏には、じゃがいも、トウモロコシ等、秋にはさつまいも等、収穫体験が行われます。

収穫体験は**楽しいと同時に食への興味と知識を深められる大切な機会**になります。ぜひ一度ご参加ください。



## 市立第四小学校の授業

小学校にお茶の学習授業

株式会社 杉本園製茶(狭山)の杉本貴文さん、弘美さんご夫妻が東大和市立第四小学校の4年生を対象に**お茶の学習授業**を行いました。お茶の歴史、東大和のお茶、お茶の種類、お茶の加工品の紹介等説明を行いました。"児童の皆さんが興味を持って真剣に聞いてくれて嬉しかったです。"

今後は**お茶の入れ方教室**など、これからも**食育に力**をいれて行きたいです"と杉本さん。

◀写真は杉本弘美さんの授業の様子です。

【東大和市立第四小学校から写真提供】



## 市立第八小学校 2年生の取り組み

自分で育てて、食べてみた！

2年生2クラスは校庭の花壇を使用して9月から**野菜の栽培に挑戦**しました。2年4組は大根、小松菜、枝豆、じゃがいもを作りました。2年2組はじゃがいも一品目に絞り、"**じゃがいもいもいも大作戦**"を行いました。

12月上旬に収穫をし、調理自習で自ら作った野菜で色々な料理を作りました。"**自分で育てた野菜は美味しい**"と喜んでいました。

子どもたちが、本などで**野菜の勉強**をしたり、観察、水やりなど、たくさん採れるように頑張ってくれたことに感心。自分で育てて食べることを経験のお手伝いができて良かったと…、と指導を担当した橋本農園の橋本翔吾さんはうれしそうにお話していました。

写真は授業の様子と橋本さん▶



実践することができる人間を育てることで。

## 市立第八小学校6年3組の快挙！

「コカ・コーラ環境賞」で最優秀賞・文部科学大臣賞を受賞



児童と吉行校長先生と鈴木副校長先生

今回、第八小学校の6年3組では、クラス内に疑似的に株式会社を運営。レストラン出店、株券の発行などを実施し調達した資金で、規格外の野菜を活用した「野菜チップス」を販売する店舗を八地区秋祭りに出店しました。チップスの材料は和地農園(高木)のじゃがいも、とさつまいもを提供してもらいました。みんなでアイデアを出し合い、

- ① **安全でおいしく食べられること**
- ② **「野菜嫌いさん」が野菜を食べられるようなおいしいもの**

①、②ふたつの内容を取り入れて出店することになりました。その取り組みを、環境教育や環境保護活動に取り組む学校や団体を表彰する「第29回 コカ・コーラ環境教育賞」に応募。**6年3組と4年1組**(4年生は別の取り組み)が、最終選考に進み、見事！6年3組が活動普及部門で最優秀賞・文部科学大臣賞を受賞しました。

## こどもたちのその後

未来を作る私たちは**アイデアがいっぱい**

受賞後の6年3組では、新しい課題に取り組みました。家庭で残った野菜、果物、野菜の皮など使ったレシピの考案をし調理実習で試食をするというものです。

ぎょうざ、きんぴら、お吸い物、餅入りフレンチトーストなどを作りました。"**残り物でもこんなに美味しい料理ができるんだ**"とおっかなびっくりでしたが、とてもおいしくできたことを喜んでいました。取材班もご馳走になりました！

### Q. 今回の取り組みの感想

- ▶考えるのは楽しい。でも実際の調理では違った。想像したより難しい。
- ▶料理自体が大変。▶学びがあっても発信をどうするかなど課題がある。

### Q. 取り組み後自分の生活の中で変化がありましたか？

- ▶家でも環境の事を考えて行動するようになった。
- ▶料理するようになった。

### Q. 家族の反応はどうか？

- ▶料理など家の事をするようになって喜んでくれた。



## 未来と農業

こどもも大人も、ひとりひとりできることを！

「実体験から**自分で気づいて**学んでほしい。」と田中先生は語ります。季節の美味しい野菜はどんなものがあるか。レシピ(料理)をおいしくするためにはどうしたらいいのか、など、**地域の農家さんや市民の方々と交流**を持ちながら授業にとどまらず、こどもたちが大きくなって**交流の輪を広げて**ほしいと思います。



こどもたちのレシピ案を見たとき、大人から見ると突っ込みどころはたくさんありましたが、実体験が大切だと考えているので口を出さないようにして見守っていました。(児童と田中先生)



今年の夏は自分の育てたえだまめを食べてみませんか？

# プランターで育てよう！ えだまめの苗のその後

農業委員会では、昨年「うまかんべえ〜祭」にてえだまめの苗を販売しました。  
その苗を、実際に委員が育ててみたので、その様子をご報告します。  
そして、プランターでも元気に育てるコツも合わせてご紹介！



5月うまかんべえ〜祭



4月 農業委員で種をまきました

## ● 苗からの植え替えに用意したもの

- プランター（苗との間が15-20cmくらい距離が取れるもの）
- 野菜用培養土

<感想> 3株で139g収穫できました

日当たりの良い場所に置き毎日水をあたえていたらどんどん育ってくれました。特に実がついてからは大きくなっていく様子がよく分かり、成長を見守るのも楽しかったです。  
収穫できたのがうれしく、家族で大切に味わって食べました。



ベランダで育てる！

## ● 農家さんに聞いた！ プランターでえだまめを元気に育てるコツ。

- 日当たりの良い場所で管理する
- えだまめは多くの肥料は必要ないので、野菜用培養土を使用して追肥は花が咲いてから
- 毎日の水やりは土が乾かない程度に施し、特に花が咲いてからは実を大きくするために重要なので水切れしないように注意する



7月 苗から約2か月ほどで収穫できる大きさになりました

植物もワクワクぐんぐん育つ季節！

土に触れる楽しみ。食べる喜び。



ご主人の尾亦明雄さん。農の人を手にパチリ

おまた  
尾亦明雄さんは2023年の「東やまと産業まつり農産物共進会」で見事、東京都知事賞を受賞されました！

Q: 明雄さんの農業の取りくみを教えてください。

### 出荷は奥様との共同作業

有機肥料にもこだわっています。  
23歳の時に父が亡くなり31歳までは兼業でしたが、その後は農業の道を選びました。知識を得るために図書館の本、NHKの農業情報番組、YouTubeなども活用しました。主な作物は、キャベツ、玉ネギ、ネギ、ブロッコリー、人参、ジャガイモ、枝豆等を【ヤオコーさん】、【いなげやさん】へ出荷しています。

### 野菜嫌いな子供向けに…

現在は学校給食の出荷にも力を入れています。野菜嫌いな方向けに、匂いの少ない人参などを栽培。子どもたちが食べやすい、おいしくてたくさん食べてもらえるようにと工夫をしています。安全安心な野菜が第一ですね。この度東京都知事賞をいただき励みになりました。

市内のスーパーなどで売られている野菜のパッケージに尾亦さんのお名前を見かけたら、ぜひ食べてみてくださいね！

尾亦さん家のキャベツがおいしい理由。

おまた  
尾亦農園【芋窪地区】学校給食に尽力。奥様と共に、誠実に農業と向き合う。



狭山丘陵ふもとの茶畑



東京都知事賞受賞の尾亦さんのキャベツ



審査員の方々による、厳しい審査中



松本副市長の手に東京都知事賞受賞のキャベツ。和地市長の手に東大和市長賞の梨



## 東大和はお茶処。手もみ茶と国産紅茶が受賞の快挙！

この度は大変おめでとうございます。今後の活躍も楽しみにしています！

### お茶の木下園

#### 国産紅茶グランプリ 2023

チャレンジ部門グランプリ（1位）、一般審査票（1位）  
 プロダクツ部門（市販商品）金賞 受賞！

木下さんは緑茶から国産紅茶へのヒントを得て2001年から東大和産の紅茶「東京紅茶」を生産しています。品評会に挑戦され2023年グランプリを受賞！

今回は木下さんのチャレンジ秘話をお聞きしてきました。特に良い品質が見られる製品で審査されるチャレンジ部門に出品した茶葉は、もともと勉強のために品種や製茶方法を試行錯誤し、できたよものを出品したとのこと。偶然を必然にするために、日々チャレンジを続けているそうです。今後の活躍を期待しています。

### 株式会社 杉本園製茶

第31回 全国手もみ茶品評会一等賞  
 第63回 農林水産省農産局長賞 受賞！

株式会社 杉本園製茶の杉本弘美さん、貴文さんは静岡県で行われた第31回全国手もみ茶品評会において一等賞と特別賞の農林水産省農産局長賞を受賞しました。

「栽培は一年を通して管理しています。摘み取りチャンスは4月のたった2日間のみ。そしてその日のうちに手もみ茶として仕上げをしなければならず、年間300グラムほどしか製造できない大変貴重なお茶です。手もみ作業では蒸し加減を肌で感じて仕上げています。」と語ってくださいました。ご夫婦で市内小学校への講演活動や伝統文化（狭山手もみ茶）の継承と技術向上に努めていらっしゃいました。

【お茶の木下園】Tel. 042-565-1627  
 〒207-0004 東京都東大和市清水5丁目1089-1  
 営業時間：9:30～18:30 定休日：毎週 火曜日



▲国産紅茶の特徴はクセがなく優しい味わいで、食事にも合わせやすいと近年国内外で注目されています。▼



▲「一般の紅茶好きの方が審査するおいしい紅茶」として一般審査で評価されたのがうれしかったと語る木下さん。



【株式会社 杉本園製茶】Tel. 042-561-3265  
 〒207-0003 東京都東大和市狭山5丁目1636-8  
 営業時間：9:00～19:00 定休日：毎月3回の日曜日 ※5、12月は無休



◀今回の品評会に向けて一から勉強を直しました。次回はさらに上を目指します！



◀手もみ茶は、茶葉がきれいな緑色に変化し、ゆっくりとおおきく開いていきます。濃厚な出汁のような味わいが特徴です。飲み終わるとボン酢をつけて美味しくいただけます。

### 女性農業委員等研修会

11月9日（木）東京都農業会議主催の「女性農業委員等研修会」が開かれました。東大和市からは内野純子委員、西川慶子委員が参加しました。始めにホテルエミシア東京立川にて、立川市農業委員会の活動と女性委員それぞれの活動についての報告がありました。

参加者約40名の自己紹介の後はバスで現地見学へ。立川市の中里邦彦さん・佳代子さんから野菜経営の説明、受け入れている研修生へも伝えているという「志や思いの大切さ」を伺いました。



▲中里さんの圃場にて現地見学の様子

次に八王子市の金子キミさんからは酪農経営についての説明を受けました。金子さんが経営する道の駅滝山の店舗に並ぶ色とりどりのジェラートには、金子牧場で搾った生乳、自分の畑で採れた野菜、八王子産の食材がふんだんに使われているそうです。「大変だけれど今となっては生きがい。定年がないのがありがたい」という金子さんの言葉が印象的でした。

他の地域の委員との交流もあり充実した研修会になりましたことを報告いたします。



▲カネコミルクと八王子産かぼちゃのジェラート

### 令和5年度 農業顕彰者のご紹介

受賞者の皆様には心よりお祝い申し上げます。受賞者をご紹介します。今後も東大和市の農業発展にご尽力賜りますようお願いいたします。

▶内野 恵氏：（蔵敷地区）  
 令和6年2月15日受賞  
 農業後継者顕彰  
 東京都知事賞 受賞  
 東京都農業会議会長賞 受賞



体験農園（やすじいの農園）の経営を通じて都市農業の魅力を発信されています。授賞式があった第65回東京都農業者大会では、受賞者を代表して決意表明されました。

▶乙幡 重信氏：（芋窪地区）  
 令和6年2月15日受賞  
 農業功労者顕彰  
 東京都農業会議会長賞 受賞



長年農業の発展に貢献し、今でも年間300日ほど農業に従事されています。多品目の野菜を市内で販売、安定的な農業経営をされています。

▶中村 剛氏：（狭山地区）  
 令和6年2月5日受賞  
 優秀農業経営者顕彰  
 北多摩地区農業委員会連合会会長賞



パイプハウスや温室9棟で施設栽培を行う他、乾燥野菜、粉末野菜の加工品製造により食品ロス削減にも取り組んでおられます。

## 農家へのお知らせ

### ◎ 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

- ・年間60日以上農業に従事する
- ・国民年金の第1号被保険者（国民年金の保険料納付免除者は除く）
- ・20歳以上60歳未満

※年間60日以上農業に従事している60歳以上65歳未満の国民年金の任意加入者も加入できます。

### ◎ 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）

### ◎ 農地の管理について

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

### ◎ 認定農業者・認証農業者制度のご紹介

#### 認定農業者制度とは

国が定める「農業経営基盤強化促進法」に基づく制度です。自らの農業経営改善に向けた目標を持ち、意欲的に取り組む農業者に「農業経営改善計画書」を提出していただき、これを東大和市長が認定します。

#### 認証農業者制度とは

小規模経営でありつつも、市内の農業を支えている農業者へ直接的な支援を行うために「東大和市認証農業者制度」を創設しました。

### ◎ 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。貸借にはある一定の要件を満たすことが必要となります。

#### ○ 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生産緑地の貸借が可能
- ・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。

※ 詳しくは、市役所産業振興課 農政係まで  
 TEL：042-563-2111（代表）



「農の人」編集者がおススメする！

## 直売所で見かける マイナー野菜たち Minor Vegetables



食べる輸血？栄養素が豊富！

### ビーツ

～収穫時期・5月～7月、11月～12月～

ポリフェノールが豊富で、老化防止、生活習慣病防止に良い効果が期待できる！

定番料理はボルシチ、煮込み料理、ホイルで包んで蒸し焼きがオススメ♪



なんだ？この食感！

### アイスプラント

～収穫時期・3月～6月～

葉や茎にキラキラとした丸い水晶のような粒状のものが、ぶちぶちとした食感とほのかな塩味が特徴。畑から吸収したミネラル分を豊富に含む。サラダや和え物がオススメ♪



## 広報部会【TEAM25】編集後記

- ▶ 小学生の食育体験を通じて「自分で育てた野菜ってこんなに美味しいの?！」という言葉が印象的でした。プランターでも育てられる野菜は沢山あります。是非皆さん野菜を育ててみませんか。(翔吾)
- ▶ 取材の時、第八小学校の取り組みのいきさつを伺いました。児童が総合の授業のテーマを決めるときに今1番興味のあるのが環境問題だった事からだそうです。とても頼もしいと思いました。そしてその学びのために農家さんを含め、地域でも協力する姿を知ることができました。今回も紙面を作るにあたりたくさんの方にご協力いただきありがとうございます。!(慶子)
- ▶ 取材を通して常に感じていることは、農業は一年を通して土に触れる仕事をして

いるということです。自然は恵みを与えてくれますが、難しい状況の時もあります。豊かな土を守り作物を作るための努力と研究を日々続けていることを知りました。今回、第八小学校の皆さんが地域の規格外野菜で食品ロスに取り組む活動には感動いたしました。今後も子どもたちが市内の農家さんを身近に感じて欲しい時には声をかけて欲しいと思います。(純子)

- ▶ 今回の特集は食育。広報委員会活動として撮影や取材をたくさんさせていただきました。こどもたちから元気ももらって幸せな取材となりました。早いものでVol.13となりましたが、まだまだたくさんお知らせしていきたいことがあります。次回もがんばりますので引き続き応援をよろしくお願いいたします。(由美子)

新鮮な東やまと野菜を  
手に入れるなら！

# 直売所へ Go!



## 農産物共同直売所のご紹介

東大和市には、共同直売所が3ヶ所あります。野菜の美味しい季節には、旬の野菜を手にとって、レシピなども直接農家さんに聞いてみてはいかがでしょうか。

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



### 市役所ロビー アンテナショップ

中央 3-930 東大和市役所内  
営業日：木  
9:00～12:00  
(休業期間：2/中～5/中)  
042-561-4383



### 東大和市農産物直売所

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



### みどりっ子仲原店 (東大和地区農産物直売所)

仲原 4-11-1  
営業日：月～金  
9:30～15:00  
(土・日・祝日休業)  
042-516-9577

次回の発行予定は 2024 年 10 月。  
「農の人」配布場所について

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ざいます。

お問合せは市役所産業振興課まで。

