

1. 第34回我孫子市農業まつりを開催

農政課

平成27年11月21日（土）、初冬にしては暖かく穏やかな日に、我孫子市農業まつり実行委員会主催による第34回我孫子市農業まつりが開催されました。今年の来場者は1,000人を超え、昨年を上回る賑わいでした。

農業まつりは、市の農業の発展と共に市民の方々に農業について効果的にPRして理解を深めてもらうことを目的に開催するもので、昭和57年第1回産業まつりの農業部門で農産物共進会を行ったことをスタートに、現在に至る歴史のあるおまつりです。

メインイベントである農産物共進会では、農業者が丹精込めて作った農産物117点が出展され、東葛飾農業事務所及びJA東葛ふたばの審査員の厳正なる審査の結果、千葉県知事賞を始め17部門での受賞者が決定しました。受賞部門のうち特別賞は、来場者が投票し一番多くの票を獲得した方の受賞となりますが、今回は、中野茂俊さん（中里）のブロッコリーが千葉県知事賞とのダブル受賞となりました。審査員からは、「今年は栽培に苦労する天候だったにもかかわらず管理が行き届き品質が高い。生産されている農産物の豊かさを感じる。」との高い評価を受けました。また、その他のイベントでも、あびこ加工部による模擬店や加工品販売、子ども向けゲームやガス風船のプレゼント等盛りだくさんで、来場者を楽しませました。あびこ型「地産地消」推進協議会は、協議会のPR、農業資材の提供、駐車場整理等、まつりの成功に貢献しました。まつりの最後は、昨年に引き続き、紅白もちの「ふるまい餅まき」で締め、大変な盛り上がりのうちに終了することができました。

今後も、農業者、あびこ型「地産地消」推進協議会、関係機関が力を合わせて我孫子の農業を盛り立てていくことが大切です。

2. 援農ボランティア養成講座を終えて

援農ボランティア 第12期 武井伸勝



第12期援農ボランティア養成講座 閉校式の様子

援農ボランティア12期生の武井です。11月21日（土）、養成講座を無事修了し、「あびこん」にて米澤会長より修了証書をいただくことができました。今年ボランティアになられた方は私を入れて13名。現役サラリーマンからシニアの方々、さらに市外から来ていただける方もいらっしゃいます。自分は、平日は会社通いで週末だけの援農活動ですが、農家の方を訪れて実際の農作業をお手伝いできる時間はとても充実しています。最近の作業として、畑に出たの里芋や大根などの収穫、夏野菜の残り物やマルチ（雑草防御シート）の片づけ、ハウス内でのトマトの葉切りや春野菜の種の植え付けなど、体に無理なく楽しみながら作業をしています。途中には休憩があり、農家の方と一緒にお茶を飲みながら、世間話から我孫子の農産物、国内政治や世界情勢（？）まで幅広く会話を楽しめます。自分は家庭菜園もやっておりますが、分からないことをプロの農家の方に直接質問できるのも貴重な機会です。

先日は、訪問先の農家さんから鎌（かま）の研ぎ方や草むしりの効率的なやり方を教えていただきました。実は今年の夏、我が家の家庭菜園は草ぼうぼうになってしまいましたが、来年は鎌（と三角鎌）を使って上手にやれそうです。援農ボランティアを通じて地域との繋がりが持てるのも魅力です。我孫子市職員の方や川村学園女子大学の先生や学生さん達とも各種イベントで交流できます。自然に囲まれた我孫子の素晴らしさを実感できる援農ボランティアを続けていきたいと思っています。まだまだ見習いですが、これからもよろしくお願いいたします。

3. 「採って食べよう！秋のお野菜で芋煮会！」を開催

食育交流部会 陸川良子

2015年11月28日（土）10:00～12:00、仲原農園（布施）にて「採って食べよう！秋のお野菜で芋煮会！」を開催しました。参加者35名・スタッフ11名（サポーター2名含む）あわせて46名の盛況な会となり、里芋が実際にはどのように出来るのかを農家さんから教えて頂いたり、自分たちの手で収穫することができ大変和気あいあいとした楽しい雰囲気が進みました。



ほくほくの里芋を並んでおやつり！



ほくほくとした里芋は本当に美味しく、普段あまりお野菜をたくさん食べないというお子さんが列に並んで何度もお代わりをされ、畑では大勢で、農家さんから野菜について、クイズを交えて教えて頂いたり、ギター演奏により歌ったり、とても有意義な楽しい時間となりました。

更に、農政課のお計らいで、子供さんには「ちばの食材カード」のトランプを、お父さん、お母さん方には「おいしい野菜の選び方」の冊子を受付にて配布し大変喜ばれました。アンケート調査を、親御さん（17名）から提出頂き、①子供に体験させたかった②採って食べる喜びを得るため③土に触れる機会を得るため等々のご意見を頂きました。ご協力有難うございました。今回の調査結果を、今後の協議会活動等に役立てて参ります。お忙しい処、ご協力いただきました仲原さんに、心より感謝いたしますとともに御礼申し上げます。



4. 年末のつどい

エコ農産物普及推進部会 栗原祐子

12月12日夕刻に恒例の忘年会がありました。会場はけやきプラザの9階ホール。農家さん、援農ボランティアの方々、会員、各部の部会員と地産地消協議会に係るいろいろな方が集まり温かい交流の場になりました。

星野市長から我孫子市での農業や環境を守る活動を大切にしていきたいというお話をいただいた後は、団体会員でもある福祉施設みんなの広場「風」の方々が作った我孫子産のエコ野菜中心のお料理に舌鼓をうちながら、それぞれのテーブルに話しの花が咲きました。

その後は、今期の援農ボランティア養成講座を卒業された方、各部会の方々、新規就農された方も含めて農家さん達のそれぞれの想いと活動を紹介し、大我孫子地産地消ゲーム大会（豪華賞品は地元お野菜セット）を行うなど盛りだくさんのプログラムでした。この会が、美味しいものを囲んで、生産者・消費者・市内の活動団体の輪を広げる推進力になることを期待できる2時間半でした。



年末のつどいの様子



みんなの広場「風」による我孫子産エコ野菜を使った料理

5. 「あびこエコ畑めぐり」を終えて

広報部会 川田悦代

2015年11月22日（日）、我孫子の新規就農者や自然農の畑などを見学するバスツアー「あびこエコ畑めぐり」が開催され、約26名が参加しました。①相馬伸年さんの畑、②玉根康久さんの畑、③NPO 法人手賀沼トラストの養蜂施設、④中野栄さんの田んぼと精米施設・加工品工場、⑤わが家のやおやさん 風の色（今村直美さん・細渕有里さん）の畑を見学した後、湖北台の洋風レストラン「ブラスリー・ル・ポワロー」で地元野菜を使った料理を頂きました。

①相馬伸年さんの畑

相馬さんは3年前に就農しました。十数年間の耕作放棄地であったため、就農した当初は繁茂するブタクサ等の雑木を刈払機で刈ったり、葛の根を手で掘り起こしたりする作業に追われ、少しずつ今の形を作ってきました。今でも、少し放置すると元に戻ってしまうのでは、という危機感で気が抜けません。



相馬さんの畑（利根新田）

最初は農作業の道具も機械もほとんどなく、トラクターを購入するまでは小さい耕運機を使っていました。作業小屋もまだないので、収穫した作物は車の荷台を作業台がわりに調整・

袋詰めなどを行ない、すぐに出荷するようにしています。この土地の地質に合った作物を探すため、人参・枝豆・春菊・わさび菜・白菜・大根・サラダほうれん草・ブロッコリー・里芋・長芋などいろいろな作物を栽培しています。特に人参や里芋の出来が良いようです。

利根川の遊水地なので、河川が氾濫する危険がある場合は越流堤から水が流入します。昨年9月の大雨の際には冠水は免れましたが、傾斜の低いエリアは水没したため、排水ポンプを使って水抜きをしました。また、大雨が降ると乾きにくく、数メートル掘ると水が出る、と言われるほど水気の多い土地です。風も強く、北風が強い時は立っていても煽られそうになり作業にならないこともあります。でも、この畑の開放感がとても気に入っているので、これからもここで頑張りたいと考えています。

②玉根康久さんの畑



玉根さんの畑（弁天下）

玉根さんは祖父母の代に開拓したこの土地で、ずっと農業を営み、無農薬で野菜を栽培しています。遊水地の中に畑があるため、土が肥えており、土づくりをするというより、土地に合った作物を栽培しているので施肥はあまりしません。しかし、一度冠水すると、殆どの作物がダメになってしまいます。十数年前までは何度か冠水していましたが、地盤沈下対策が行われたため、その後は冠水しにくくなりました。

大根、人参、玉葱、牛蒡など、様々な野菜を栽培しており、学校給食にも提供しています。現在、春に蒔いた秋冬採り牛蒡を収穫中です。牛蒡を掘る時は土を深さ90センチ程まで掘ります。機械で掘ることもありますが、手で掘る場合は牛蒡が長くない方が作業は楽です。玉根さんの畑では太い品種の牛蒡は直売所に出荷しています。逆に、学校給食などでは細い方が調理しやすいようです。

畑は風が強いいため、作物の生育は遅めですが、風よけや緑肥用として麦を植えたりしています。また、作物を荒らすハクビシンやタヌキとの知恵比べでもあります。

③NPO 法人手賀沼トラストの養蜂施設（話し手：富澤崇さん）



ミツバチの巣について
説明する富澤さん

NPO法人「手賀沼トラスト」は、根戸地域周辺の樹林地や農地、史跡などを保全する任意団体として1999年に設立されました。現在は、根戸城址の保全、手賀沼周辺の斜面樹林地の保全、遊休農地を活用しての米づくり、花ハスやヒマワリなどの景観植物の栽培、有機（生態系）栽培による冬水田んぼでの生きものと共生する米づくり、畑地での蕎麦や季節の野菜づくりなどの農業体験活動等を行っています。

養蜂部会、果樹部会、ハーブ部会、野菜ソムリエ部会などがあり、「養蜂部会」では野生の

ニホンミツバチを飼育しています。ミツバチが春先に分蜂して、巣箱近くに集結した際に、群を捕獲し、用意した巣箱に収納します。しかし、ミツバチは大変気難しく、巣が気に入らなければ出て行ってしまいうこともありま
す。また、ミツバチの大敵であるスズメバチの駆除作業や撃退トラップの作成や設置作業等も行います。蜂蜜も採りますが、そもそも蜂蜜は蜂が冬や長雨で蜜を取りに行けない時のための栄養源なので、少しでも採蜜し、蜜
蝋とホホバオイルを混ぜた蜜蝋クリーム等を作っています。

④中野さんの田んぼと精米施設、加工品工場

中野さんは、総面積約40町歩（東京ドーム8、9個分）の田んぼで米を栽培し、
精米施設で精米して出荷するほか、加工品工場で餅やシフォンケーキなどに加工した
りしています。米の種類は、飼料米が3種類、食用米が3～4種類です。食用米はコ
シヒカリ、アキタワラ、ミツヒカリ、マンゲツモチなどです。田んぼの作業は殆ど全
て機械で行うため人手はあまり必要ありません。田植えと稲刈りは5～6人、生育期間の管理は2人で行います。



中野さんの田んぼ（上沼田）

収穫した米は、乾燥させ、籾摺りした後、米選機で粒を選り分け、色彩選別機で黒色米（カメムシ等の食害が
原因）や乳白米（高温障害等が原因）等の着色米を除きます。精米した時の歩留まりが下がらないように、この
機械にかけた後に玄米で出荷します。出荷先はJAや集荷業者等です。また、直売
所に納品する米や、卸売販売業者を経由して大手レストランチェーンに納品する米
もあります。



昨年3月に加工品工場が完成しました。餅つき機、餅切り機、パン焼きオーブンなど
中野さんの加工品工場(中里) シフォンケーキや米粉(パン)、餅、煎餅、お惣菜等、様々な加工品を製造しています。

⑤わが家のやおやさん 風の色(今村直美さん・細渕有里さん)の畑

今村さんと細渕さんは、約6年前に農園「わが家のやおやさん 風の色」を始めまし
た。3年前にビニールハウスを建て（その際には援農ボランティアも活躍しました）、
一昨年は井戸を掘りました。畑は高台にあり、何日も雨が降らないと水不足になるた
め、井戸を掘るまでは夏の暑さで作物が日干しになるのを防ぐのが大変でした。



「わが家のやおやさん 風の色」
の畑(布佐)

農園「わが家のやおやさん 風の色」では、地域の農業と地元の人々が支え合う CSA
(Community Supported Agriculture：地域支援型農業) という考え方を取り入
れた農業に取り組んでいます。この取り組みに賛同して頂いたお客様と年間契約を結ぶことで、市況等に左右されず作物
の栽培に専念でき、周年の栽培計画が立てやすくなり、廃棄ロスを減らすことができます。

現在は聖護院大根、ターツァイ、壬生菜、赤からし菜などを収穫しています。宅配箱にできるだけ多くの種類
の野菜を入れるために、小さめの品種を選んで栽培します。宅配箱には、お客様から寄せられたレシピや畑の現
在の様子などを書いた手紙も一緒に入れていきます。

宅配サービス以外に、我孫子駅北口のアビーズファームで販売し、柏のレストランにも卸しています。レストランからは、
(それまで間引いていたような) 小さな無が欲しいなど、要望が一般家庭と少し異なるため非常に勉強になります。

バスツアーを振り返って

今回のバスツアーでは、我孫子の農業を支える方々を訪問し、生き生きと活動される姿を拝見することができま
した。規模や形態は様々ですが、どの方も個性に溢れ、ご自分の耕作地と真剣に向き合いながら自信を持って農業を営ん



「ブラッスリー・ル・ポワロー」
のスペイン風オムレツ

でおられ大変感銘を受けました。バスツアーの最後に湖北台にある洋風レストラン「ブラッ
スリー・ル・ポワロー」で我孫子の野菜をたっぷり使ったお料理（葉野菜や根菜のトマト
ソース和え、じゃが芋と玉葱のスペイン風オムレツ、大根とじゃが芋を使ったピザ、野菜
のグラタンなど）を頂きました。我孫子の野菜の魅力を再確認し、我孫子の農業を支える
様々な方々にあらためて感謝した一日となりました。

6. 新年ちびっ子餅つき大会 2016」を開催

総務部会 齊藤徳剛



「ヨイショ！ヨイショ！」
大きな掛け声で餅つき

雲一つ無く抜けるような青空、風も無くこれ以上ない条件に恵まれた下で、ちびっ子餅つき大会が開始されました。獅子舞の太鼓、笛の音が気分を盛り上げる中、子供たちの慣れぬ手つきでの餅つきが始まりました。ヨイショ！ヨイショ！の大きな掛け声、お父さん・お母さん・おじいちゃん・おばあちゃんなどが見守る中餅つきが次々行われました。「去年より上手くつけるね」の言葉に継続の大切さを知らされました。

我孫子ふるさと会の獅子舞・休憩所・お汁粉振舞い・磯辺焼き・くだもの直売所・似顔絵コーナー・川村学園生徒のバルーンアート・あびこ子どもネットワークの Jr と遊

ぼうコーナーと盛りだくさんで会場は人であふれかえっていました。11時頃には市長も来駕し、力強い餅つきを披露していました。直売所横の飲食店コーナーに目を転じると、みんなの広場「風」によるうどん店・カレー屋・たこ焼き・焼鳥・蒸しパンクッキー・うな吉焼き・コーヒーなどの店が並び多くの人が笑顔で買い食いを楽しんでいました。会場にいる大勢の笑顔を見、大きな話し声を聞くと大会は成功と思えました。



バルーンアートも大人気

本大会の運営は会員有志及び各部会選出の実行委員会方式で実施し、役割分担は部会割り当てにて行いました。もち米の手配や仕込みなど餅つき全般については「援農ボランティア受入農家有志」の皆さん、お汁粉サービスの仕込みから提供までは「食育交流部会・エコ農産物普及推進部会」、磯辺焼きは「広報部会」、会場整理とちびっ子の安全確保等は「学校給食支援部会」、駐車場の整理と誘導等は「援農ボランティア部会」、進行アナウンスやゴミ箱設置等は「総務部会」が担当しました。このほか当日参加のサポーターの皆さん、川村学園のボランティアも合わせると約50名の方々が参加してくださいました。朝7時半のテント設置から午後4時過ぎの後片付けまで事故も無くうまく運営できました。

最後に、会場を提供して頂き運営全般に最大限のご協力を頂いた「あびこ農産物直売所あびこん」「農事組合法人あびベジ」「我孫子市農政課」の皆さんには、紙面を借りて厚くお礼申し上げます。

【概況】開催日：平成28年1月16日（土） 来場者：千五百人超・餅つき参加ちびっ子：約210人

7. 第40回消費生活展

広報部会 若王子範文

第40回の消費生活展は市民プラザで2月6日（土）・7日（日）の両日開催され2日間で685名の方が来場されました。全体テーマは「のびのびタウン♥あびこ安全・安心で豊かな明日」と私達「地産地消」は団体テーマを“あびこってどんな～まち～”としてパネルを4枚展示しました。1枚目「あびこ発見」2枚目は「農業はどうなっている」3枚目は「人口は？」4枚目は「放射線量（公園）」をそれぞれにグラフや図を付けて作成しました。



会場入口

8. 野菜とフルーツの違い

農家会員 日暮俊一

俗にいう「美味しい」という表現、食べた時の感じ方は、いろいろありますが、フルーツでは「美味しい」といった場合、そのほとんどは甘味、即ち糖度が高いか低いか、あるいは果肉、肉質が固いか軟らかいか、噛みごたえや舌ざわりがどうか、若干の酸味と風味が備わっているかで決定されます。

このフルーツ、実はリンゴやミカン、カキなど木本性のものと、スイカやメロン、イチゴなど草本性のものとがあります。紛らわしいことに、スイカやメロンは、苗の時はトマトやキュウリ、ナスといっしょに野菜苗として取り扱われています。

もちろんこれは栽培学的視点からの仕分けになるわけですが、さらに混乱の要因となっているのは、流通・小売業者が糖度の高いトマトを「フルーツトマト」とネーミングしている事です。トマトは水分を極力抑制して栽培すると小型になりますが、糖度が20度を超えるほど甘味が増し、栽培方法・技術により同じ品種でも野菜になったり、フルーツになったりします。



さて、それでは一体、この野菜とフルーツ、どこが分かれ目というか、区別点というか、どこがどう違うのでしょうか？

まず、一般論で大ざっぱに分けるとフルーツは木本性が多いと思われませんが、前述したように、これではスイカ、メロン、イチゴが除外されてしまいます。

それでは生食するものがフルーツで、サラダを除けば加熱して食べるものが野菜かといえば、そう言い切ることもできません。加熱して食べるアップルパイもあれば、長期保存に向いているジャムや缶詰もあります。ジャムはほとんど加熱されていますし、いわゆるフルーツトマトは全て、生食です。

これでは益々混乱しますので、まず植物学的視点で区別してみましょう。野菜は食べる部位が、根や茎、葉、花、果実（ナス、キュウリ、ピーマンなど）まで植物体の部位全部を食べるのに対し、フルーツは果実の部分だけ、それも熟して糖度の増したものを食べます。

次に利用方法で分けると、包装紙に包んでまで、人さまへのギフトとして使われるのは、フルーツであるといってもいいと思います。どんなに良いものでも、おしゃれな包装紙に包んでまで、ブロッコリーやナス、ニンジンなどをギフトにはしないようです。特に病を得た人への見舞いの品は、完璧にフルーツのみです。

そして食べ方としては、野菜は主に食事のお惣菜として利用されます。一部、漬物など、お茶うけに使う事もありますが、限られています。これに対してフルーツは食後や食間にデザートとして食べ、嗜好品として単品で食べる事の方が圧倒的です。

このように見てきますと、平易に野菜とフルーツの違い・区別を言い表すならば、野菜はそのほとんどを、ごはんのおかずや副食品として利用しますが、フルーツはサラダを除いて通常、単品ではごはんのおかずにはならない、おかずとして利用しないという言い方になります。

以上、野菜とフルーツをあえて区別してみました。野菜を漬けて発酵させたり、切り干し大根やイモガラのように、一度乾燥させたものを水にもどして煮物にしたり、あるいはフルーツのスイカやメロンの摘果した幼果を漬物にして食べたり、干し柿や干しバナナなどの嗜好品として利用したりしています。

このようなさまざまな食べ方を、次世代や、子々孫々に伝えて残していってほしいものです。



9. 新ホームページ(HP)について

HP委員 植木康雄

協議会HPをリニューアルします。HP委員会では、各部会から委員を選出し既に14回の会合を行いました。その結果、右記サンプル(トップページの原案)のようなHPが出来つつあります。

新HPは「見る・買う」「ふれあう・体験する」「広く知る」の三つのコンセプトから成ります。

・「見る・買う」

…あびこの産品 あびこ農産物直売所(あびこん)マップや農家マップ

地産地消登録店制度 登録店一覧 などを紹介

・「ふれあう・体験する」

…消費者・農家との交流 採って食べようなどのイベント

エコ農産物の普及 地元産野菜の販売、エコ農業視察ツアーなどを紹介

・「広く知る」

…地産地消とは 協議会の活動や会報を紹介

子どもたちと共に 学校給食(地元産野菜提供、献立、食育風景)、搬送実績

援農ボランティア 養成講座・体験制度 などを紹介

他には、「お知らせ・トピックス」を設け、これからのイベントや料理教室など、見やすいHPを目指します。

新HPは平成28年3月にはスタート出来るように、HP委員が全力で頑張っております。ご協力宜しくお願いします。

新サイト名 : あびこ地産地消コム

新ドメイン名 : <http://www.abiko-chisan.com>



10. 編集後記

あびこ型「地産地消」推進協議会の新ホームページのリニューアルに向けた準備が着々と進行しております。本協議会の会員の皆さまや各部会をはじめ、我孫子の農業に関わる様々な人々のための新たな情報発信と交流の場としてご活用頂けるホームページを目指しますので、皆さまの温かいご支援・ご協力を何卒宜しくお願い致します。

また、広報部会にも新たに第12期生のお二人(武井伸勝さん、南千春さん)が加わり、更にパワーアップしました。私自身も第35号から本号(40号)まで6回にわたり会報の作成に携らせて頂き、会報作りを通して我孫子の農業に関わる様々な方々と出会い、新たな視点から我孫子の農業について考える貴重な機会を頂きました。この経験をこれからも大切にしていきたいと考えております。ご指導・ご鞭撻を頂きましたすべての方にこの場をお借りして深く御礼申し上げますとともに、これからも会報やホームページ作成への、より多くの方々のご参加を心からお待ちしております。(川)