

あびこ型「地産地消」推進協議会

会報 第42号

2016年11月15日発行

*** 目次 ***

1. 第13期援農ボランティア養成講座
2. あびこ農力発見プロジェクト事業経過
3. 援農ボランティア意見交換会
4. イベント情報
 - ・市民のチカラに参加して
 - ・あびわんグランプリ
5. カッパ祭り
6. 料理教室
7. 水の館進捗状況
8. 今後の行事
9. 伊吹事務長訃報
10. 編集後記



養成講座 1回目座学



農力発見プロジェクト料理教室



養成講座 実習作業（細渕農園）



養成講座参加者と関係者

発行：あびこ型「地産地消」推進協議会 会長 三宅 輝夫

住所：270-1155 我孫子市我孫子新田 22-4（あびこん内）

（業務日 月・火・木）Tel 04-7128-7770 Fax 04-7128-7771

E-mail abikochisanchisyokyo@sky.plala.or.jp

URL <http://abiko-chisan.com>（あびこ地産地消コム）

1. 第13期援農ボランティア養成講座

援農ボランティア部会 植木 康雄



座学2回目

本年度も援農ボランティア養成講座が10月8日(土)に開講しました。申込者6名、援農体験者2名の計8名が受講しています。内訳は男性7名、女性1名です。市外(茨城県守谷市)からは男性1名の方が申込されました。11月19日(土)あびこの「農業まつり」会場で閉講式修了後、12月からはボランティア活動を開始します。ボランティア活動中の諸先輩の皆さんには、ご支援・ご協力を宜しくお願いします。

○座学第2回目(野菜について)

農家 日暮 俊一

今日は農家の立場から野菜について少し話をします。

本来であれば畑でしゃべるのが一番いいのですが、この場でお話し頂きたい。

①種子について

- 種を伝承するDNAカプセル、芽の生長点と根の生長点があり、水分・温度などの条件が整えば細胞分裂のスイッチが入る。根の生長点が先に分裂を開始する。生命維持の担保をとる。(水分・養分の確保) どれだけの根群を確保できるかで地上部の株(葉や茎など)が確定する。根群が形成しやすい土壌環境を整備してやる事こそ土づくりのポイントとなる。酸性矯正(石灰)、有機物投入(豚糞、鶏ふんなど)、肥料分(化成)。

②野菜の栽培、生育について

- 分類上同じグループ(科 ナス、ユリ、アブラナなど)の野菜を連作しない事
一例 トマト(ナス科) ジャガイモ(ナス科) ナス(ナス科) ピーマン(ナス科)
- 堆肥効果 窒素などの肥料効果、土壌内(土の中)における空間創出
- 石灰効果 天気は西(中国、東シナ海)から変化する(NO_x 、 SO_x) 酸性の雨を矯正する為にも石灰は施用すべき。
- 季節での留意点 春は気温の上昇、日照時間の増加とともに生育するので、タネ蒔や定植が1週間~2週間遅れても収穫時期は短縮され、この遅れ程の差はなくなる。一方気温が低下し始め、日長も短日となっている晩夏から秋にかけての作付でタネ蒔や定植が1~2週間遅れるとその倍以上に収穫時期がおくれ、年末・年始にかけての出荷ができなくなる場合がある。

③品種の変遷について

- 大型から小型化軽量化へ(コンパクト化)
青首大根の登場、長人参の消滅
「練馬大根、三浦大根、理想大根、大蔵大根」これらは全て白首、吸い込み性で地中で太るので抜きにくく作業性が悪い。又大きく・重量もあるので消費者から敬遠される。
- 流通性より、食味が重視されるように
子カブは葉軸のやわらかい品種へ。球の部分もやわらかい。
ハウレンソウ(昔の針ダネ日本在来種)は丸ダネの洋種に、赤根のハウレンソウを家庭菜園では時々見かける。
日本各地の在来種(京野菜など)が見直される。

④野菜と健康とのかわりについて

- 野菜の効用 ※フィトケミカル(野菜や果物に含まれる化学成分)
フラボノイド(ポリフェノール)、カロテノイド(リコピン・カロテン、アスタキサンチン)、イオウ化合物(スルフォラファン)、多糖類(グルカン)
※ミネラル、ビタミン
※整腸作用(ペクチン)
※漬物として 又カミソ漬け(ナス、キュウリなど)、タカ菜、ハクサイ漬け、ダイコン(たくあん)
- 食べ方(野菜を先に食べる)による血糖値スパイクの抑制(スリーリリース)

2. あびこ農力発見プロジェクト事業経過

あびこ農力発見プロジェクト委員 白澤 幸雄

1. 料理教室

(1)「第5回料理教室」は、7月23日(土)川村学園女子大学にて開催しました。

①テーマ：食べて学ぶ講座 講師：福永淑子教授

②料理教室スタイル：従来とは異なる、お好みの「一汁三菜」をビュッフェ式に選び身体に優しいバランスのとれた食事を学ぶ教室を開催しました。

③参加者：52名(一般40名、スタッフ12名)

中学生から大学生、30代~80才での、幅広い年代層での参加でした。

④参加費：500円(大学生以下300円)今回、初めての会費徴収

⑤感想：前回までは、料理を参加者で調理しましたが、今回は福永教授スタッフが事前に調理加工した料理を、ビュッフェ方式に選び、バランスのとれた食事を学ぶ講座、更に初めて会費を徴収する等々、初めての試みで心配しましたが、参加者からは、企画は素晴らしい、ヘルシーな料理で美味しかった。テーブルマットのデザインが素晴らしい。また参加したいと好評でした。



ビュッフェ方式の食事会

(2)「第6回料理教室」は、10月29日(土) けやきプラザ8階にて開催します。

①テーマ：食べて学ぶ栄養講座 講師：福永淑子教授

②料理教室スタイル：前回好評でありました、食べて学ぶ講座を継続し、我孫子の新米と秋野菜を使った丼ぶりもの等の料理を食べて頂きその後、夫々の料理を解説する栄養講座を行います。

2. 農産物直売所のPR映像等の制作

我孫子市内・近郊都市向けへの情報提供用パンフレット等並びに情報提供用媒体の制作

(1)直売所プロモーションビデオは、地元農産物のPR用として、「(仮)選んで安心~生産者の顔が見える野菜」をテーマに、デザイン、ナレーション台本、オリジナルBGMの制作を進めています。

(2)直売所イベントプロモーションビデオは、イベント6種類を制作します。現在までに、第1回目として9月の「新米フェア」分の製品が完成し、今後は残り5回分の各種イベントPVを制作してまいります。

(3)情報発信ツールとしてのホームページは、サイトマップ、デザイン、(レイアウト)の検討中です。

(4)情報発信ツールとしてのYouTube「あびこんチャンネル」を開設し、イベントPV1本を公開しています。今後はPV等ができ次第、順次公開してまいります。

3. 直売所パンフレット

パンフレットは、来年のオープンに向けて仕様等々を検討中です。

3. 援農ボランティア意見交換会

援農ボランティア部会 井出史郎

日時： 2016年10月02日（日）15：30～16：50

場所：湖北台近隣センター

実際の農作業補助が主な仕事である「援農ボランティア活動」が、年に一度受け入れ農家と援農参加者が話を
する、“意見交換会”を実施致しました。

参加者は、援農ボランティアから約20名、受け入れ農家から8名の参加を頂きました。

意見交換に先立ち、三宅部会長より援農ボランティアの現在の状況をお話いただきました。

状況としては、受け入れ希望に対する充足率は約50～60%で推移しており、援農ボランティア参加者と受け入れ農家についても減少傾向となっている。との事でした。

意見交換会

今回の意見交換会も、その点にテーマを絞って意見を交える事を主題としてみました。

・なぜボランティア活動参加者が減り続けているのか。

この点について、下記のような意見が出されました。

- ❖ 援農ボランティア養成講座に参加した同期のつながりが薄くなってきているのではないかな。
- ❖ 実費弁償が作業に見合っていないのではないかな。
- ❖ 実際の作業と参加者にミスマッチが起きており、継続的にボランティア活動に参加したくないのではないかな。
- ❖ あびこ地産地消協議会の会員として援農ボランティア活動に参加しているのであれば、最低参加回数を設定する方法も考えてみてはどうか。
- ❖ 援農ボランティア活動をもっとアピールして、いままでアピールしてこなかった層（高校・大学）などにもアピールしてゆくのはどうか。

その他にも様々な意見が交わされ、現状に対する危機感が感じられました。

援農ボランティア部会が直ぐに行動を開始しなければならないと認識させられ、直ぐに頂いた意見を集約し、まずはボランティアに登録されている方々がどのように考えていらっしゃるのか、早速アンケートを作り発送しています。今年末、遅くとも来年早々には結果を報告出来るのではと考えております。

意見交換会の後は、湖北駅南口の「ブラッセリーポワロー」で地元野菜をふんだんに使った食事を、受け入れ農家と援農ボランティア一緒に楽しみました。

援農ボランティア活動が始まって10年以上、避けられない時間の経過と共に形をかえることが求められているのかもしれませんが、しかし、季節の変化を直に感じられ、野菜の成長の一助を担う。そんな時間に少しでも興味があるのであれば、是非援農ボランティア活動に参加してください。



懇親会

4. イベント情報

1. 市民のチカラに参加して 広報部会 若王子範文

市民のチカラ : あびこのこれからフォーラム・あびこ市民活動メッセ
 イベントテーマ: 我孫子で楽しく暮らすために何ができるか

開催月日 2016年9月24日(土)～25日(日)
 主催者 我孫子市・あびこ市民活動メッセ実行委員会・あびこ市民活動ネットワーク
 開催場所 けやきプラザ2階9階・広場・他



展示風景

・地産地消はけやきプラザ2階に31の参加サークルの一角に1ブースを借りました、内容は「ちばエコ農産物・農産物放射線検査についてそして地産地消推進協議会」のことに説明したパネル4枚と会報とリーフレットを配布し活動内容を発表しました。

私たちのブースに寄るお客さんはちばエコ農産物の「認証マーク」の付いた農産物はどこに行けば買えるのか、売って場所に関心がありよく聞かれました。また農産物放射線検査ではたけのこが「平成28年9月21日付けで、国の原子力災害対策本部長から、我孫子市で産出される、たけのこの出荷制限を解除する旨の指示があり、同日、我孫子市及び関係者に対して出荷制限の解除を通知しました。(千葉県HPより)」との情報を知っておられ解除されたことをお客さんは喜んでいました。25日には遠藤初代会長が来場されパネル内容を見られ、リーフレットをお持ち帰られました。

2. あびわんグランプリ (一社)我孫子青年会議所・あびわんグランプリ実行委員長 新妻雄介

「地産地消を通して地元産業と地元飲食店の活性化を図る」ことを目的として、多くの方にお協力いただき、「あびわんグランプリ」を開催いたしました。

今回は、初開催ということもあり、ご協力いただいた皆様にはご迷惑おかけしましたが、当日は天候にも恵まれ、事故もなく開催することができました。

来場者も想定以上(約2千名)で大盛況だったため、「あびこん(農産物直売所)」や出店店舗(14店舗)のPRの機会となり、事業目的の地域活性化にもつながったと感じております。

この度、ご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。

開催日時: 2016年8月21日(日)11時～16時00分
 場所: あびこ農産物直売所あびこん
 テーマ: ～我産我消～
 主催: (一社)我孫子青年会議所
 表彰:



	店舗	料理名
グランプリ賞	カンティーナ	トマトの冷製パスタ
あびこん賞	プレッツァ	ブルスケッタ

ポスター

3. カッパ祭り

エコ農産物普及推進部会 井出 史郎

あいにくの天気となったカッパ祭り当日(8月27日)、「風の色、みんなの広場風、相馬さん、六浦さん、加賀さん、相沢さん、小池さん」のご協力を頂き、けやきプラザ前の出店一角にてエコ野菜とフルーツ販売をスタートする事となりました。

通常の販売とあわせて、今回はかき氷の販売もしました。相沢さん手作りのシロップをタップリかけたかき氷はかなり好評でした。開始からお昼過ぎまでは何とか天気も持ちましたが、とうとう雨が降ってきてしまい、それとともに客足も途絶えてしまいました。天気はその後も回復せず、あいにくのカッパ祭りとなりました。

全体的に低調な販売ながら、枝豆、ジャガイモ詰め放題、梨等の果物販売については、良い結果ではなかったかと思えます。全体の売り上げとしては約¥30,000でした。今後は、余り馴染みの無い野菜(そうめん南瓜、甘唐辛子、茄子等)も旬の野菜として薦められる様、地元我孫子の野菜を訴求していきたいと思いました。



けやきプラザで出店

4. 料理教室「伝えたいおふくろの味」

2016年10月1日(土)10時~13時、アビスタ調理室にて、高田きくゑさんを講師にお招きし「伝えたいおふくろの味」をテーマにしたお料理教室を開催しました。旬の野菜をたっぷり使ったきんぴらごぼう・ナスとピーマンの味噌炒め・青じその味噌炒め・酢のもの・けんちん汁はどれも炊き立ての新米によく合う、お母さんの味のお惣菜に仕上がりました。

食育交流部会：陸川良子



2



お惣菜料理

高田さんを囲んで

22名の参加者(40歳代~70歳代)は、普段からお料理をよくする方が多い印象でしたが、講師の実演に「ごぼうの切り方が参考になった」「きんぴらごぼうにだし汁を加える方法があるとは知らなかった」など、定番と思えるお惣菜メニューであっても、自己流以外の方法を知る機会は大切なのだと改めて感じました。これからも、旬のお野菜を使ったお料理教室を通して、我孫子のみなさんと「美味しく楽しく食べる」を共有していきたいと思えます。

5. 水の館進捗状況

農政課 小澤 俊輔

- 手賀沼親水広場の「水の館」は、水環境保全啓発のために平成3年6月15日に千葉県が開設しました。水の館は4階建て、鉄筋コンクリート造の建物で、展示ホールやプラネタリウム、展望室などが設けられており、市民に広く親しまれてきました。
- 平成27年7月からは県から移譲を受けて市が運営しており、現在は改修工事を行っています。この改修工事は、手賀沼親水広場等の利用者向けサービス機能の付加と様々な交流やにぎわいを創出することを目的に、既存の展示室の改装に加えて、農業拠点施設を整備し、農産物直売所や飲食施設、加工施設等を新たに設置するものです。



水の館（改修後）

- 竣工は平成29年3月下旬、リニューアルオープンは来春を予定しています。建築工事は、新たに北側に新設する、入口の前室（33㎡）、農産物直売所の荷捌き場屋根（32㎡）、倉庫2棟（合計48㎡）の**新築工事**と、防水や外壁、内部等の**改修工事**、舗装や縁石等の**外構工事**を行います。
- 平成28年10月1日現在、撤去作業はほぼ終了し、前室や荷捌き場などの新築工事や屋上の防水や建具の新設等を並行して進めているところです。進捗率は約32%で工程スケジュールに遅滞無く工事が進んでいる状況です。
- 整備後の館内は、1階には展示室や環境情報コーナー、農産物直売所、飲食施設、加工室、事務室、更衣室・シャワー室が入ります。農産物直売所は、あびこ農産物直売所あびこんの売場面積の約2.5倍になります。飲食施設はオープンデッキに繋がっており、屋外での飲食が可能です。
- 2階には展示スペースやあびこ型「地産地消」推進協議会（以下協議会）の事務室、農政課地産地消担当の事務室が入ります。協議会と農政課事務室は隣接しています。
- 3階にはプラネタリウムや市民活動スペース、研修室と手賀沼課、農業委員会、農政課農業振興担当の事務室が入ります。
- 竣工後は、指定管理者制度により、株式会社あびベジに、農産物直売所、飲食施設、加工施設等の管理運営を委任する予定です。農産物直売所の経営計画や飲食施設の販売メニュー等については、協議会と株式会社あびベジ、市が構成している「あびこ農力発見プロジェクト」が農林水産省の農山漁村振興交付金を活用し、コンサルタントなどとオープンに向けて準備を進めています。また、出来る限り多くの市内農家に農業拠点施設に参画してもらうよう、施設の役割や出荷のルールについての説明会を市内5地区で11月下旬～12月中旬にかけて開催する予定です。
- 最後に、あびこエコ農産物認証制度については、施設整備に伴い、早期実施に向けて、制度を運用するための仕組みを検討しています。

6. 今後の行事

今後の行事予定(関連行事含む)

日時	内容・場所 など	担当部署
11月19日(土)	農業まつり(農産物直売所あびこん)	あびこん
11月23日(水.祝日)	エコファーマー視察	エコ農産物普及推進部会
11月26日(土)	採って食べよう(香取農園)	食育交流部会
12月10日(土)	料理教室・川村学園女子大学	「あびこ農力発見プロジェクト」
12月17日(土)	年末会員懇親会	協議会(実行委員会)
H29年1月21日(土)	新年ちびっ子餅つき大会2017	協議会(実行委員会)
H29年2月 4日(土)・5日(日)	市民消費生活展 (市民プラザ)	広報部会
H29年2月11日(土)	料理教室・川村学園女子大学	「あびこ農力発見プロジェクト」

7. 伊吹前事務長の訃報

あびこ型「地産地消」推進協議会 三宅会長



葬儀にて

当協議会の前事務局長伊吹宏さんには、今年1月に退会の後、闘病に専念されておりましたが、まことに残念ながら薬石効なく、去る8月15日早朝に逝去されました(享年71歳)。

同氏は、今年1月までの7年余の長きにわたり、当協議会の事務局長を務められました。任意団体としての当協議会の諸活動が然るべく成果を収めるためには、いうまでもなく様々な情報が速やかかつ正確に関係者間で通じ合うことが不可欠ですが、その結節点としての事務局の職務を十二分に全うしていただき、心から謝意を表したいと思えます。

おおらかなお人柄と共に、細やかな心遣いを縷々示された同氏のお仕事振りの数々に想いを致しながら、改めて衷心よりご冥福をお祈り申し上げる次第です。

8. 編集後記

夏から秋にかけては農産物に関するイベントが目白押しになり各担当者にとっては忙しい季節となりました。今回の会報では4カ所のイベントのみの紹介でしたが、学園祭・そばまつり・農業まつりなどの当協議会関連の行事も多数予定されています。冬季に掛かり温暖化とは言え寒さが厳しくなる季節が今年もやってきました、農家・援農ボランティアの皆さんそして協議会員の皆様お身体をご自愛ください。又会報42号の発行が遅れたことをお詫びします。(若王子)