

あびこ型「地産地消」推進協議会

会報 第61号

2023年3月15日発行

～野菜の原産地クイズ～

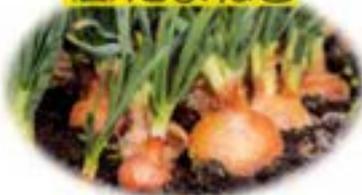
答えは、本ページの下にあります

日増しに暖かさを感じる春が到来しました。春の野菜のクイズです。以下の野菜の**原産地**は、それぞれ、A（日本）、B（中国・東アジア）、C（中央アジア・西アジア）、D（ヨーロッパ）のうちどこでしょう？

(1)からし菜



(2)たまねぎ



(3)にんじん



(4)ブロッコリー



(5)せり



(6)たけのこ



<答>

- | | |
|---------------|------------------|
| A（日本） | ⇒(5)せり |
| B（中国・東南アジア） | ⇒(1)からし菜、(6)たけのこ |
| C（中央アジア・西アジア） | ⇒(2)たまねぎ、(3)にんじん |
| D（ヨーロッパ） | ⇒(4)ブロッコリー |

1. 受け入れ農家紹介

◆野口 忠司さん（我孫子市布佐）

農園『花田夢（かいむ）』

布佐で昭和 38 年 7 月 4 日に生まれ育ち布佐小・中学に進みました、今の家族は母親と夫婦の 3 人で生活し農業をしています。

国道 356 号線沿いにある布佐台のセブンイレブンの向かいでブルーベリー園をしています。屋号は嘉右衛門なので、まわりからは「カイクム」さんと言われていたので、そのまま農園名としました。

我が家は明治時代頃にはこの地で農業をしており、曾祖父の代にお茶を始めたようで、2007 年までは我が家にも茶畑がありました。お茶をやっていると 5 月の田植え時期はゴールデンウィークとは行かないので、常に遅い田植えをしていました。未だに北郷集落の最後を競っています（笑）

私自身は 38 才の 2002 年までシステムエンジニアとして、主に建築業の業務ソフトウェアの受託開発をしていました。農業の天候・害虫などと同等なぐらいに予定どおりに進まない業界です。農業もそうですが、常に代替案を用意しておかないと行き詰まりますね。



現在は、バンダーで刈った天日干しのお米、夏場の露地野菜（10 数品種のジャガイモを皮切りに多品目・多品種を栽培）、ブルーベリーなどの果樹を栽培しています。朝市やマルシェなどの対面販売を中心に、直売所などでの直販をしています。農業体験の受け入れも 2002 年より個人的に始めていたのですが、援農ボランティアの受け入れはしていませんでした。昨夏より月に 2～3 度位お手伝い（援農ボランティア）をお願いすることにしました。

稲わらはブルーベリー園と畑に還元され、薫炭も相当量を畑に戻しています。有機農法というよりは、循環型の農法を親から受け継いでいます。

春先の最初の苗（夏野菜）は購入苗としていますが、その後は種から育てていて、一切の加温はしないので育苗としています。結果として、遅植えの遅出しになりますが、成木は元気な上に手間はかからずの植物本来の生育を見ることができると、特別な資材など使わなくとも、野菜そのものも美味しいものができます。昔の味そのものになる感じ。そして、コストもかからない。

ブルーベリーシーズンでしたら、家族で野菜の収穫体験もできます。人が集える場、そういう農園にしています。



2. 「食と農の科学館」の日帰り研修

広報部会長 若王子 範文

3月9日（木）は9時時点では天候：晴れ・気温：12.5℃と今時には暖かい朝でした。我孫子駅北口の郵便局前に本日の参加者14名（農家2名）が揃い研修バス（おおばん号）が出発します、行先は筑波学園都市にある「食と農の科学館」です。

つくば学園都市は、我孫子市から直線で20km、茨城県の南西部に位置しています。北端に擁する筑波山を除き、市の大部分は、平坦な地形で、平地林、畑地、水田などの田園地帯となっています。1960年代から、筑波研究学園都市として開発が進み、32に上る国などの研究・教育機関が集まり、世界最先端の設備を駆使して約2万人の研究者が活躍する日本最大の学術都市となっています。

「食と農の科学館」とは「農業・食品産業総合研究機構（農研機構）をはじめとする、農林水産研究を行なう国立研究開発法人の成果」を紹介する施設です。館内では「食と農の大切さ」を伝え、日本の農林水産業発展のために研究開発された、最新の技術や成果を、パネルなどで紹介しています、外には作物見本園が広がっています。

国道6号線を経由し筑波学園都市の「食と農の科学館」に予定より早く10時に着きました。科学館のガイドの方にまず大型ディスプレイで農研機構の話や研究成果などを紹介していただきました。その後、日本の農業と食に関連した新しい研究成果や技術を説明したパネルや模型などを展示した食料安定供給関係ブース、稲や柑橘類の新種を実用化したり、野菜にたかるアブラムシを食べる「飛べないテントウムシ」など農業関連のいろいろな技術開発がされている各ブースを歩きました。また新しく作り出した農作物はどのようにして一般に出回るのか言う質問には、種苗会社などを通じ農家に渡り栽培されるとのことでした。最後に農業技術発達資料館では、私たち参加者の子どもの頃に見た農機具をはじめ、まだ家にあるという農具が最新式のコンバインと一緒に並んで展示されていました。



「食と農の科学館」を12時に見学を終わり、次の目的地「みずほのむら」に向かいました、およそ30分ほどの移動で着きました。「みずほの村」は民営の経営で「あびこん」のように農作物を中心に販売をしています。「あびこん」との大きな違いは花卉販売の売り場が広いということです、米舞亭のような食堂は隣接してソバ屋が営業しています。ソバ屋は昔の農家を移したようです、二階には急な階段を上って行き、ひな人形が飾っている座敷で「そば」の遅い昼食でした、「みずほの村」を2時に出て、我孫子に向かいました、帰りの国道6号線の道路はずいており予定より早く郵便局前に着き、全員無事に帰りました。



農業経営に新しい技術に対応させる試みや地球温暖化に対応した農作物の改良などいろいろ考えさせてくれた一日でした、これからの活動に生かせるようにしたいと思います。

3. 第47回我孫子市消費生活展

広報部会長 若王子 範文

第47回消費生活展は、2月4日(土)・5日(日)にあびこ市民プラザ(あびこショッピングプラザ内3F)で「我孫子市消費生活展実行委員会・我孫子市」の主催で開催されました。

昨年4月から月1回の実行委員会を9回開き、全体テーマを「持続可能な社会を目指して」～みんなで取組もうSDGs～として実行委員団体7団体と協力団体2団体が全体テーマを中心に、各団体が各々のテーマを決め、パネルの内容を検討してきました。



あびこ型「地消地産」推進協議会はSDGsの17の目標のうち「2・飢餓をゼロに」「15・陸の豊かさを守ろう」を関連番号として食料の大事さと限られた陸地での農作物の収穫を訴え、あびこ型「地産地消」推進協議会の団体テーマとして「農・自給率」を上げ、4枚のパネルの1枚目では「食糧自給率」で日本の自給率が令和2年度で37%と言う低さであることを伝えました。2枚目に「食料の国産率」で普段食べている食料(肉類・イモ類等)がいかに輸入品の種類と量が多いことを表しました。3枚目は「食料自給率・食料自給力アップ」で一人一人が何をどうすれば(食べ残しを減らす等)食料自給率を下げられるか、まだまだ他にもやることのあるのではないかと問いかけました。4枚目は「身近なエコ農産物」として、当協議会のテーマでもあり、我孫子市のエコ「あびこエコ農産物」と千葉県のエコ「ちばエコ農産物」を説明しました。

開催された2日間に4日(土)263人・5日(日)253人計516の方が来場者されました。参加団体の各ブースでは各団体の実行委員が来場者にパネルを見ながらSDGsの大切さを説明しました、来場者は各パネルを見ながら説明を聞きうなずいていました。また来場者は各団体ブースを回りながらスタンプラリーの行い答えを探し正解することにハンコを押してもらいました。最後にスタンプラリーを終えてアンケートに答えると参加賞(クリアファイル・野菜・ティッシュ等)を貰いました。

前日はパネルの展示、テーブルのセットを各団体と共同作業で準備をしました。会場に飾る風船を膨らませる時に膨らませすぎ割れた時もありました。会期中のチラシ配りは大変というかチラシを受けてくれる人は通る人の半数以下でないでしょうか。展示が終わり最後の片付けは各団体1名以上が残り(実態はもっと多くが残りしました)パネル・テーブル等を倉庫にきれいにしてされた箇所収めました。

最後に会議の締め、会場の準備・片付けに骨を折ってくれた市商工観光課の皆さま有難う御座いました。



4. 野菜のはなし(食べる部位)

日暮 俊一

ひと口に野菜と言っても、植物学的な食べる部位は様々です。

大きく分ければ、いわゆる葉菜類(ホウレンソウ、コマツナ、キャベツなど)、果菜類(キュウリ、ナス、トマトなど)、根菜類(ニンジン、ゴボウ、ダイコンなど)の3つに分けられますが、ブロッコリーやカリフラワー、菜花のように花蕾を食べたり、花そのものを食べる花オクラ、食用菊、単体で蕾そのものを食べるアーティチョークなどもあります。

更には、タマネギ、コールラビ、ザーサイのように肥大した茎の部分を食べるものやジャガイモ(塊茎)、サツマイモ(塊根)、サトイモ(玉茎)のようにデンプンを含み、種苗の性格を保持した根菜グループもあり、食材としての利用部位は実に多岐に渡ります。一方で、これら野菜を植物学的分類の観点でみれば、キク科では、ゴボウ(根)、キクイモ(塊茎)、春菊(茎葉)、レタス類(葉)、アーティチョーク(蕾)、食用菊(花)、アブラナ科では、ダイコン(肥大根)、つぼみ菜(花茎)、コマツナ・キャベツ(葉)、ブロッコリー(花蕾)などのように植物体のほぼすべての部位を食材として利用しているグループ(科)もあります。

この中でも花蕾や花という特異な部位を食用としているカリフラワー、ブロッコリー、アーティチョーク、花ズッキーニについて、その違いを少し考察してみます。

カリフラワーとブロッコリーについては、その違いは花芽分化の視点で言えば分化ステージの違いで、カリフラワーは花芽分化が開始してもブロッコリーのように花卉の分化や蕾の細分化など明確な花序を形成せず、花梗は原初の花芽分化のまま肥大して球状の塊となったものです。そしてカリフラワーの特徴としてはブロッコリーのように側芽蕾は発出しません。

また、特異な野菜の代表格であるアーティチョークは蕾の花台基部(ポットム)を食用としていることであり、食を求める必要性から食べ始めたのが、最初にこれを食べた人は誰なのか、夢の膨らむ野菜でもあります。最後に花ズッキーニに至っては、イタリアでは雄花の中にチーズなど詰め、フリットなどで食べますが、日本では雌花(果実付き)を使います。雌花の黄色の花そのものは色どりと詰め袋として果実(幼果)は食用として併せて食べるという特異な新しい野菜のひとつと言えるでしょう。



出展：農林水産省HP
https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2021/content/toukei_6.html



出展：コトバンク
<https://kotobank.jp/word/%E5%9C%B0%E4%B8%B%E8%8C%8E-95878>

5. 援農ボランティア活動をして

援農ボランティア 第19期 根本 奈央美

昨年12月より援農ボランティア活動に参加しています、第19期 根本です。我孫子生まれ我孫子育ち、現住所も我孫子市内の生粋の我孫子市民です。現在は東京の会社で会社員をしながら、週末はボランティア活動に参加しています。

参加して早くも3か月以上経過し、これまでに複数の受入農家様へ訪問させていただきました。運動のため、基本的に徒歩か自転車で訪問しています。片道30分程度ですが、電車や車では見落としがちな季節の小さな変化を楽しんでいます。

作業では、様々な作物がどのような工程を経て生産されているか、実作業を通して学んでいます。脇芽かきや収穫の作業など、作物に直接触れる作業の際は一つ一つが商品になりますので慎重に作業しています。受入農家様や先輩方のように、正確かつ早い作業が行えるよう頑張りますので、今後ともご指導・ご鞭撻のほど、よろしくお願ひします。休憩時間に皆さんと交流する時間も、色々な話が聞けるため、毎回楽しみにしています！



6. 編集後記

広報部会 武井 伸勝

今日は3月11日、12年目の震災の日です。WBCで日本全体が盛り上がる中、NHKでは、震災発生時、入院患者を助けようとして津波で命を奪われた医師や看護師の家族が当時の様子を語っています。人間は自然に対して無力ですが、時に自らの命を犠牲にするだけの力強さも持つことに目頭を熱くしました。さて、3月13日からマスク着用が個人の判断に委ねられます。協議会活動も、いろいろなイベントが再開されていくでしょう。本号で執筆いただいた根本さんを含めて、援農ボランティア19期生の新人の皆様は合計11名、うち4名は女性です。農業に興味を持たれる方が、老若男女問わず以前より増えているように感じ大変うれしいです。ところで、私が所属する広報部会も、昨年末からメンバーが新たに1名増えました。先週の広報部会では、なぜか学校給食部会の話が出ました。新メンバーから、配達員の方々の負担を減らすため、新規に「予備の配達員」を募集し、「正規の配達員」の都合が悪い時は、「予備の配達員」の中で都合のつく人を探してお願いできるような体制がいいかもというアイデアが出ました。斬新な発想だなと感服しました。ちなみに広報部会は、メンバー総員集中です。部会長や某議員を筆頭に、お気楽な人達ばかりですので、一度、試しにいかがでしょうか？

発行：あびこ型「地産地消」推進協議会 会長 齊藤徳剛

住所：270-1146 我孫子市高野山新田193（「水の館」2F）

（業務日 月・火・木）9：00～17：00

Tel 04-7128-7770 Fax 04-7128-7771

E-mail info@abiko-chisan.com HP <http://abiko-chisan.com/>

（協議会ホームページではカラーでご覧いただけます）

