

農業委員会だより

編集・発行
狛江市農業委員会
狛江市和泉本町1-1-5
☎03-3430-1111

認定農業者誕生



平成21年度 狛江市農業委員会認定農業者認定証交付式

平成21年10月1日（木）
10名の方々が狛江で初めての認定農業者として、
狛江市長より認定されました。

（敬称略・五十音順）

小川 昌士、小川 光政
小町 友一、高橋 庸之
富永 和宏、富永 和身
富永 茂和、三角 武久
松坂 諭、間鍋 陽

これからの狛江農業の中核を担っていただけることを期待します。

平成22年度も引続き第2回の認定農業者を募集します。なお、狛江市としても市独自の認定農業者への支援を検討しています。

「認定農業者とは」

国の「農業経営基盤強化促進法」に基づいて、5年後の経営目標を作成して市に申請して認定を受けた農業者です。「農業経営改善計画」の達成を支援するため、スーパール資金などの低利融資制度、税制特例、基盤整備などの各種施策を重点的に実施する。認定は1993年から行われていて、5年ごとに再認定を受ける。全国で約23万人、東京都では、約1300人が認定を受けており、これからの地域、そして日本の農業の担い手として期待されている。「いきいきファーマ」は愛称です。

狛江農業まつり開催

11月15日（日）、狛江市民まつり会場で開催された第51回農産物品評会では、農家自慢の農産物475点が出品されました。高品質な野菜、花き類が展示され、市民への地元農産物の認知に貢献しました。

た豚汁300食も配られた「収穫の秋」を満喫した一日でした。

そもそも、狛江農業

まつりは、昔は、勤労感謝の日に農協が単独で実施していました。その後、市民まつりへの参加、広場の一角を占める農業まつりへと進み、多くの市民から狛江農業を知っていただき、狛江産野菜の消費に役立つことができ、地元農家の励みになっていきます。

野菜の産地直売も行われ、二十二種1700点が市場の半値〜3割引で売られていました。毎年恒例となった白菜、長ネギ、人参など一五トンの宝船、品評会の出品野菜、苗木、球根等それぞれの無料配布が行われ、約千人の市民にプレゼントされました。また、狛江産の野菜を使っ



写真：平成21年11月15日「農産物品評会場」

狛江農業今昔の感

前農業委員会会長

高木 光雄さん

私は、狛江の農業の歴史というか、村が、町になり、市になってどう変わったってきたかということをお話したいと思います。

私は終戦の翌年の昭和21年に農業を継いだのですが、その当時の子供は女の子は家事を手伝い、男の子は畑を手伝うというのが当たり前でした。

昭和30年ごろ狛江の農地は240ヘクタールで畑が7割、水田が3割でした。田んぼは子供達の遊び場で、正月には凧揚げ、春にはレンゲがいっぱい咲き、田植えが始まるころに用水路に水が入

ると、メダカ、ドジョウ、フナ、大きいものはウナギ、ナマズなどが採れました。稲を植えると、カエルが鳴き、夏には蛍が飛び、秋には稲穂の上にながゴが一杯いてそれを捕まえるなど田舎のどこにでもある風景が昭和の中ごろまで続きました。小田急線に乗って新宿から成城の坂を降りると、田んぼから吹いてくる風に、空気がおいしいと感じました。

「水と緑のまち狛江」その豊かな自然を求めて多くの人が移り住んできました。昭和20年ごろ竹の子を採るために竹林も多くありました。今でも家には竹やぶがありますが、これは手入れをしていない竹やぶです。昔は根生け山といって、夏に古い根を切って50cm位地下に新しい根を伏せて、その上にぬかや堆肥を入れました。

竹の子は日光に当たるとえぐくなるので、夕方に小さい地割れを見つけてそこに竹の枝を刺して、あくる朝、明るくなるのを待って、掘って、共同で神田市場へ出荷しました。朝掘り竹の子として、高級食材として人気があり高値で買ってくれました。竹は籠屋さんが買ってくれて、その枝はほうき屋さんが買ってくれました。だから随分竹林があつたんです。竹は一番水の必要なもので、

昭和30年頃の脱穀風景

農業委員会活動の紹介

1. 農地の保全と利用促進対策について

農地の適正管理と無断転用の防止を図るため、日常的に農地の利用状況を点検するとともに、年3回農業委員全員で農地パトロールを実施しました。

今年度は、概ね良好な肥培管理でしたが、梅雨～夏季にかけて雑草が繁茂するため、肥培管理指導を重点的に実施しました。また、秋には農地管理推進月間を設定して、管理不十分な農地の所有者に対する指導及び農業経営者に法制度の適切な周知を図り、随時改善されました。

2. 農業のある地域づくりの推進対策について

市民が農業への理解を深

めるため、各種事業に委員

の派遣及び協働して地域農

業の推進を図りました。

(1) 農業委員の派遣実績

・ 狛江市緑化推進事業協

議会への役員の派遣

・ 農業まつり実行委員会

委員の派遣

・ 狛江市都市農政推進協

議会委員の派遣

・ 狛江市食育推進検討委

員会委員の派遣

・ 食育講習会への講師派遣

・ 2010年世界農林業センサ

ス調査員の派遣

・ 認定農業者認定交付式

の派遣

・ 狛江市農業経営改善計

画認定検討委員会委員の派遣

・ 狛江市農業経営改善計
画相談支援チーム委員の
派遣

(2) 地域農業の確立対策に

ついて

・ 環境保全型農業の一環

として、有機肥料の利用

促進に協力しました。

・ 平成21年度（20年産）

の農作物生産状況調査を

実施しました。

・ 販路拡大など営農意欲

の向上対策として、J A

マインズ農協、狛江市都

市農政推進協議会と連携

し、地元農産物のPRに

協力しました。

・ 市民との交流を図り、

狛江農業の理解を深めて

もらうため、市民農園利

用者を対象に、現地講習

会を実施しました。

おめでとうございます

平成21年度顕彰

受賞者紹介

企業の農業経営顕彰

松原支部 飯田 忠生さん



季節ごとの自慢のでき
る新鮮野菜の品揃えを多
くした庭先販売を主体と
しています。

地域の住民も美味し
く、安心して食べるこ
とができる農産物を良く
知っており、常連客も多
く直ぐに売切れてしま
うなど、常に消費者のニ
ーズに応えられるような農
業経営の改善に精力的に
取り組んでいます。

農業功労者表彰

昭和支部 栗山 保治さん



消費者が求める伝統的
で質の高い食材を提供す
るスローフードを推進す
るとともに、地域の役員
や農業・農業経営者の利
益代表機関である農業委
員会委員として、企業的
農業経営者の育成、地産
地消の推進など「市民と
ともに育てる狛江農業」
の実現に向け多大な貢献
をされました。

北多摩地区農業委員会連合会
優秀農業経営者表彰
岩戸支部 曾我祐一郎さん



都市化が進むなかで消
費者のニーズに応えるべ
く、「こだわり」と「良
品」を経営のコンセプト
として、より高品質の野
菜作りに取り組むため、常
に消費者が安心して食卓
に出せる「顔の見える農
業」を実践しています。

生産緑地について

生産緑地地区制度は、市街
化区域内に農地等を計画的に
保全し、良好な都市環境の形
成を図る制度です。

指定された農地等は

●都市計画に明確に位置づけ
られ安定的に農業経営が継続
できます。

●農地等として適性に管理す
ることが義務づけられ、農地
等以外の利用ができません。

●建築行為や宅地造成など
の変更は基本的にはできません。
これに違反すると原状回復
するよう命ぜられる場合があ
ります。

農業経営者紹介

狛江市の農業は、とりわけ特産物というものはないが、「何でも出来ないものはないのが狛江の特徴」と言われてきていますが市民との交流で活躍されている農業経営者を紹介します。

食育講習会に参加して

大久保哲夫さん
小川 芳文さん

「親子で狛江農産物を知ってもらおう」を目的に、市内小学生1、4年生の親子15組を対象に、7月22日(水)健康支援課の主催により、あいとぴあセンターで開催されました。

当日は、狛江農業の現状を資料、写真、現物の野菜を使って講話と料

理実習した枝豆を使った「ずんだ白玉」の試食を実施。

親子で楽しそうに料理したり、美味しそうにほおぼる笑顔、終了後には感謝の言葉をもらい、楽しい時間をすごせたことは、地元野菜の消費拡大にお役立てたかな…と感じた一日でした。



みなさん熱心に聞いています

11月18日(水) 社会科授業の一環として、狛江地区農家における野菜畑の見学及び学習会が開催されました。

当日は天候にも恵まれ第一小学校3年生79名が参加しました。

生産方法では、「作るときの苦労は何ですか?」「夏や冬はどうするの?」「何処で売っていますか?」「などの質問や耕運機などに触れたりして農家との交流を深めました。

体験農業実習から

三角 正弘さん



また、アンケートでは「土の付いた野菜に触れる機会があまりない私たちにはとてもよい経験となりました。」などの意見が寄せられました。

富永 和身さん

11月24日(火) から3日間実施された「中学生の職場体験」で第一中学校3年生2名が農業に取り組みました。苗の植え付けから除草、収穫、鉢花への追肥、休憩時間のお茶タイムなど貴重な体験と農家との交流を深め、あらためて農業の大変さと面白さを実感したようでした。



食育レシピ

菜の花とベーコンのスパゲティ

●材料

- パスタ：200グラム(2人分)
- ベーコン薄切り3枚
- 菜の花1輪 んにく1かけ
- 塩少々 オリーブ油大2 醤油
- (薄口) 小12

●作り方

- ①ベーコンを1cm幅に切る。
- ②菜の花を塩少々で茹でる。茎は半分にスライスして茹でる。
- ③オリーブ油をフライパンに入れ、ベーコン、んにくを入れて弱火で炒める。(ベーコンがカリカリになるまで炒める)
- ④フライパンに菜の花と茹であげたパスタを入れて混ぜる。
- ⑤薄口醤油をかけて混ぜる。

(佐藤美知子さん)

