

多摩地域農業の恵み

—地産地消と食育—



平成18年3月

ttt (財) 東京市町村自治調査会

はじめに

現在我が国は、食料自給率がカロリーベースで 40%と低下し、先進国の中でも海外への依存率が高い国の 1 つとなっています。にもかかわらず、後継者不足や宅地開発などの影響から農地面積はさらなる減少傾向が続いており、農業にとっては厳しい現状が続いています。

東京の多摩地域においても同様に農地の減少は続いています。しかし、そのような中にありながらも生産された農産物は市場に出荷され、また近年では直売などにより地域の住民に供給される量も増加してきました。これは消費者が新鮮で栄養価の高い身近な地域食材を求める傾向が強まってきた結果であり、その背景には、食品の産地虚偽表示や、BSEや鳥インフルエンザの問題などを契機とした食品の「安心・安全」への意識の高まりと、食生活の乱れなどによる生活習慣病の増加に対する危機感の高まりなどの状況があります。

農業や農産物は地域の祭りなどの年中行事や伝統料理といった地域固有の文化と密接な関係があることから、身近な地域で生産された農産物を取り入れるということは地域の豊かで健康的な食文化の継承・発展につながり、住民の地域に対する理解の深まりにも繋がっていきます。

この報告書が、多摩地域の豊かな農産物の情報を伝えるツールとなり、生産者と消費者の距離を近づけるための一助となれば幸いです。

最後になりましたが、ヒアリングにご協力いただきました JA 東京教育センター 学園長 大竹氏、東京都農林総合研究センター 小寺氏を始め各種 JA の皆様、アンケートにご協力いただきました市町村担当者の皆様、取材調査にご協力いただきました生産者の皆様に厚く御礼申し上げます。

財団法人 東京市町村自治調査会

目次

はじめに

TOKYO 多摩地域から四季の贈り物

序 地産地消とは	6
1 東京多摩地域の農業……その歴史と今	7
(1) 多摩地域の地形と農業生産	7
(2) 江戸・東京の都市文化を支えた農業と多摩地域	7
(3) 多摩地域の農業は世界の都市農業モデル	9
(4) 多摩地域農業の耕地面積	9
2 多摩地域の農産物・四季の恵み	13
春	13
ウド／キャベツ／サヤエンドウ／タマネギ／イチゴ	
夏	15
ジャガイモ／トウモロコシ／エダマメ／ピーマン／サヤインゲン／トマト／キュウリ／ナス／レタス／カボチャ／梅	
秋	19
ナシ／ブドウ／ネギ／サツマイモ／サトイモ／ゴボウ／栗／柿	
冬	22
ダイコン／ニンジン／ハウレンソウ／コマツナ／ブロッコリー・カリフラワー／ハクサイ	
3 新しい多摩地域農業の担い手	24
(1) 多摩地域の農業を継承する新規・Uターン就農者	24
(2) 就農支援	25
(3) 地産地消時代の農業者を応援	27
4 農産物直売所にぎわい	27
5 食育の推進……農のある学校給食と農業体験活動支援	31

多摩地域の農業者たちと農産物

[ハウレンソウ] 伏流水に恵まれた東久留米の畑作 東久留米市・原栄一さん	34
[キャベツ] 環境面から考えると、農地は地域住民全体のもの 西東京市・桜井正行さん	36
[ネギ] 競馬場の敷きワラを堆肥に活用、多摩川のワケネギ 府中市・吉野英雄さん	38

[ブロッコリー] 昔ながらの農法を受け継ぎ、丁寧に栽培する 三鷹市・根岸八代さん	40
[ミツバ] 相模原台地から生まれた小山田ミツバ 町田市・田中仁司さん	42
[のらぼう菜] 江戸時代から受け継がれた春を告げる新鮮野菜 あきる野市・前野民康さん、樽スミさん	44
[キュウリ] 消費者との近さを生かす八王子の野菜づくり 八王子市・木下幸美さん	46
[ナス] 地産地消、文字どおりの朝どり野菜 国立市・杉田保則さん	48
[トマト] 主要2品目に絞り込んだ共選出荷と直売経営 八王子市・田中勝利さん	50
[ダイコン] 八王子八十八景に選ばれた、冬の「すだれ干し」 八王子市・立川太三郎さん	52
[ニンジン・カブ] 三世代現役専業農家がつくる東洋種ニンジン 清瀬市・小寺義直さん、正子さん	54
[サツマイモ] 伝統の特産品も時代の流れで品種交代 東村山市・長嶋要一さん	56
[ジャガイモ] 自然豊かな秋川源流で、イモ掘取り 檜原村・原島智之さん	58
[ウド] 確かな技術、職人芸が育てる立川の名産 立川市・清水貞男さん	60
[ワサビ] 奥多摩の清流で育まれる本ワサビ 奥多摩町・古矢高一さん	62
[ルバーブ] 新しいハーブを東京特産野菜に育てたい 小金井市・大堀百合子さん	64
[梅] 梅林は溪谷にふさわしい果樹園芸 青梅市・原島厚夫さん	66
[柿] 小ぶりで美味しい多摩の甘柿 町田市・荻野孝次さん	68
[ギンナン] 高級食材をつくりあげた三鷹の農家 三鷹市・小林昭さん	70
[ナシ] 果樹どころ稲城の巨大ナシ 稲城市・上原幹之さん	72
[ブドウ] 多摩で生まれた食べる芸術品 稲城市・馬場芳則さん	74
[ブルーベリー] 熱意がもたらした日本初の営利栽培 小平市・島村速雄さん	76
[小麦] 復活した幻の小麦、うどんに最適な柳久保小麦 東久留米市・高橋重雄さん	78
[茶] 寒い土地ならではのおいしさとコク 瑞穂町・森田健司さん	80

■ 多摩地域の農協一覧／多摩地域の市町村一覧 82

■ 参考文献／調査協力者 83

- ・作物名は、統計などではひらがなが一般的であるが、読みやすさを考慮し、カタカナあるいは漢字とした（ただし「のらぼう菜」のみ例外扱い）。
- ・統計数字の場合、4ケタ以上の下1ケタ目を四捨五入してあるため、表などの合計が合わないものがある。

TOKYO 多摩地域から四季の贈り物

序 地産地消とは

近年「^{ちさんちしゅう}地産地消」という言葉を頻繁に目にしたり、耳にするようになりました。この地産地消とは、どういう意味を持っているのでしょうか。

地産地消とは、「その土地でとれたモノを、その土地で消費する」といった考え方です。生産者（農業者）と消費者の「お互いの顔が見え、話ができる関係」づくりが大きな特徴で、例えば農水産物であれば、食材の安全性と新鮮さを求める消費者意識の高まりから現代を代表する重要なキーワードの一つになっています。農業者と消費者のコミュニケーションを活発にすることは、食に対する理解・関心を深めるきっかけにもなり、農業者への理解や、食を通じた地域コミュニティづくりにもつながります。また、地産地消は食料が流通する距離を短くし、輸送に伴うエネルギー消費を軽減するといったメリットもあります。このような環境負荷の軽減により、地球温暖化に歯止めをかけていくことが、持続可能な社会の実現への第一歩です。

地産地消の代表としては、最近全国各地で大きな盛り上がりを見せている農産物直売所の増加が挙げられるでしょう。直売所では「甘くて、おいしい野菜ね」「土づくりをしっかりとってるからね。ゆでても、さっと油で炒めるだけでもおいしいよ」といった会話も農業者と消費者の間で交わされ、商品としての野菜とその代金のやりとりだけでなく、つくり方やおいしく食べる知恵の伝達も行われています。さらには、学校給食における地場農産物の利用や、もぎ取りや体験農園といった観光と結び付いた活動も広がっています。

現在多摩地域では、ハウレンソウ、コマツナなどの野



多摩地域の農地は、住宅に囲まれている所も多い。地産地消は、これらの農地から始まる



あきる野市にある農産物直売所「秋川ファーマーズセンター」の店内。地場産の農産物が所狭しと並ぶ

菜栽培、ナシ、ブドウなどの果樹栽培、あるいは酪農や養豚など、50品目（畜種）以上におよぶ多様な農業が展開されています。比較的農地の周囲に住宅が多いという農業生産にとって不利な条件は、農業者の近くに消費者が存在し、地産地消が容易にできる有利性もあります。見ばえや価格の安さだけにとらわれない価値観を持ち、みずからが食と農に近づき、地域の文化と結び付いた農産物を選ぶ賢い消費者が増えてくれば、多摩地域内でさまざまな形の生消交流＝生産者（農業者）と消費者の交流が活発になっていくのではないのでしょうか。

ここでは、多摩地域の農作物を対象に、その豊かさを踏まえて、地産地消の流れを確認し、さらには平成17年7月の「食育基本法」の施行によって大きなうねりとなっている食育との関連も見えていくことにしましょう。

「生消交流」とは

生産者（農業者）と消費者の交流を指す。単純に顔と顔をつきあわせるだけでなく、消費者が農業者に求めることは何か、農業者はどんな思いで作業に取り組んでいるのかなどの意見交換をし、実践することで食を通じた安全・安心な農業生産の在り方、流通の在り方など全体を考えていこうという動きのこと。

1 東京多摩地域の農業……その歴史と今

(1) 多摩地域の地形と農業生産

多摩地域の自然環境は、多摩川の流れを抜きには語れません。海拔 2,000m を越える奥多摩最高峰の雲取山や三頭山などを水源とする多摩川が、多摩地域を北西から南東に斜めに横切り、その流域を潤してきました。この流域を軸に、農作物の栽培に適した多様な地理的条件が多摩地域にあります。

多摩地域の地形は、西から東に向かって山地～丘陵～台地（段丘と台地）～低地の順に並んでいます（多摩川沿いの低地を除く）。山地にあたる奥多摩では、冷たく清らかな水がなければ育たないワサビが栽培され、昼夜の温度差が大きいおもしろいジャガイモも収穫できます。中流域の丘陵地や台地（立川段丘や日野台地、武蔵野台地など）では、ホウレンソウやキャベツなどの葉菜



多摩地域を斜めに横切る多摩川

類やダイコン、ニンジンなどの根菜類の栽培がさかんです。この地層は上総層群かずさそうぐんと呼ばれる硬い基盤の上に礫層が続き、その上に関東ローム層（関東平野の台地を覆うやわらかな赤褐色の火山灰層）が数 m の厚さで分布しています。この関東ローム層の深さがムロを掘るのに適していてウドが栽培されたり、葉菜類や根菜類の栽培にも適し、またかつては小麦も栽培され、その小麦を日常的に使ったうどん・まんじゅうの食文化を形成していました。さらに多摩川を下って海拔 20m の下流域（狛江市、稲城市、調布市、府中市）は、多摩川を通して山間地から栄養分が運ばれるため、沖積層とよばれる肥えた土壌ができています。ここではナシやブドウといった果樹園芸が古くからさかんに営まれ、今も先進的な生産地として知られています。

このように、多摩地域は多様な自然環境を有しており、まさしく農業生産に適した条件にあるといえます。東京都に全人口の 1 割が集中し宅地化が進んだことにより、農地や緑地の経済生産性は、土地利用の観点からすると低く評価されることがありますが、反面、多摩地域に豊かな農業が営まれてきたからこそ、受け入れることができたといえます。

(2) 江戸・東京の都市文化を支えた農業と多摩地域

多摩地域の農業の歴史を語るには、まずは江戸・東京の歴史にふれなければなりません。

徳川家康が江戸に幕府を開いた 16 世紀末(天正年間)には、現在の都心部は湿地と原野が広がるばかりでした。当時、都のあった京都、大坂に比べるととても都市とはいえない未開の地といっても良いでしょう。この江戸を政治、経済の中心地にするため、全国から農漁民、

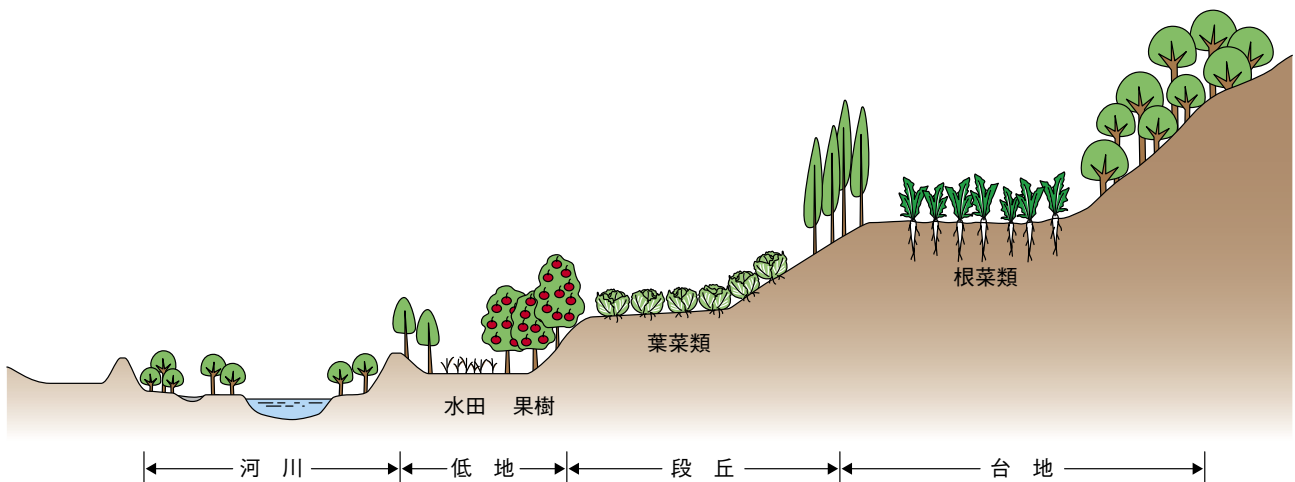


図 1 地形断面と農産物生産（イメージ図）

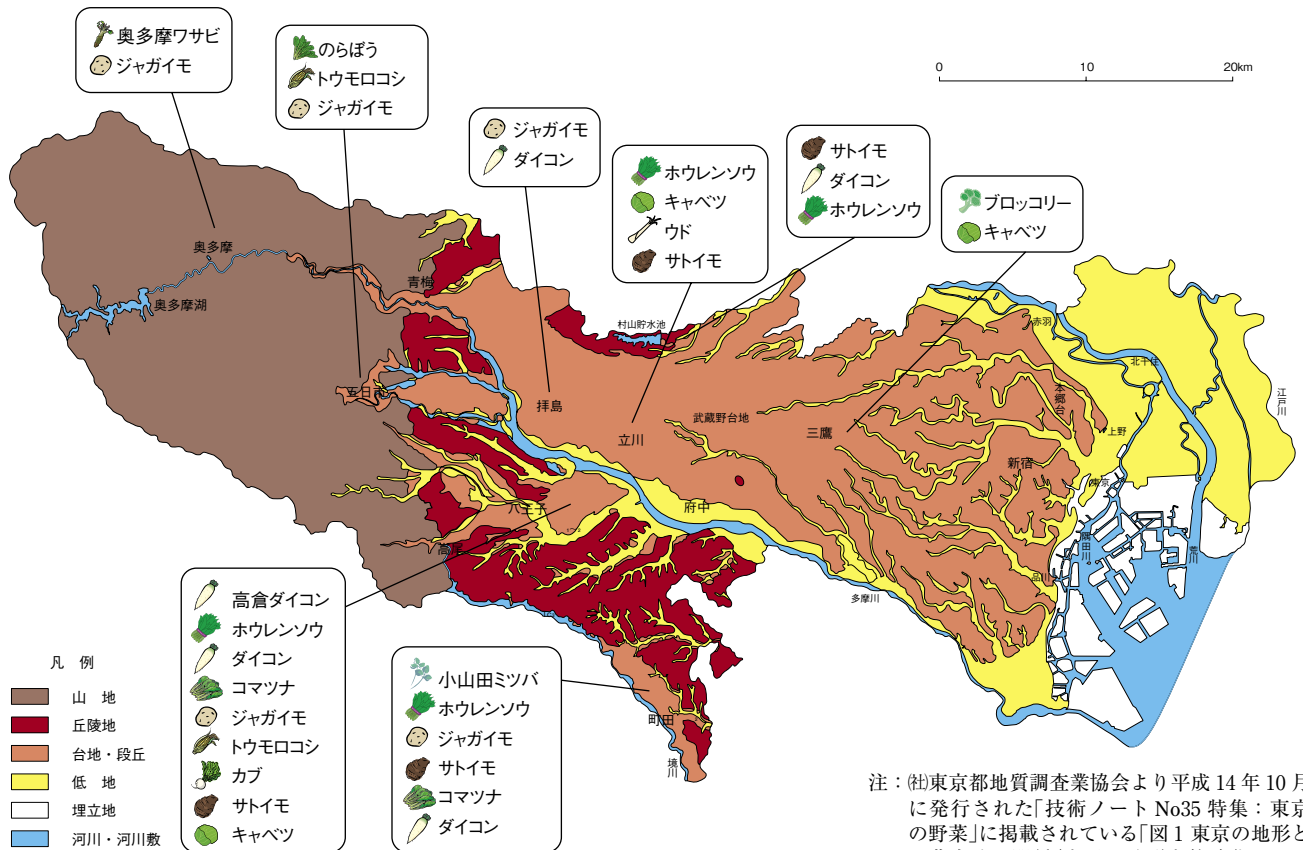


図2 東京の地形と農産物

注：(社)東京都地質調査業協会より平成14年10月に発行された「技術ノートNo35 特集：東京の野菜」に掲載されている「図1 東京の地形と野菜産地の関係」を元に地形を簡略化し、平成16年度産の収穫量の多い野菜を記した。



図3 野菜づくりは江戸東部の海辺から始まった
・図は葛西（現在の江戸川区など）の農家（長谷川雪旦画『江戸名所図会』天保7年〈1836年〉より）

職人、商人が集まり、旺盛な経済活動が開始され、徳川家を筆頭とする武家社会が形成されました。大名の参勤交替によって全国の産物が江戸に集積され、また江戸から地方に文物が発信されていきました。その文物の筆頭に農作物があります。急速に人口が集中する江戸で、まず必要なのが食料であり、その食料生産を可能にした農

業技術の発展がありました。

当時の主要な交通、運輸の手段は船ですから、江戸の市街地は河川流域の埋立て地に広がり、野菜は水運に便の良い神田の青物市場に集積されていきました。この青物市場から江戸城に献上する野菜を運ぶ大八車は、大名行列さえも横切ることが許されたといわれています。

また、急増する人口に応える飲料水確保のために、多摩川より羽村取水堰から四谷大木戸までの玉川上水の水路建設が着手され1653年（承応2年）に完成。後に野火止用水などの農業用水路の発達につながります。こうした都市機能の充実によって、18世紀（享保年間）はじめに江戸の人口は100万人を超えることになりました。この当時、世界的大都市であったロンドンが70万人、パリが50万人といわれていますので、江戸の人口集積がいかに急速であったかが分かります。

そして、活気あふれる市街地では粋ときっぷの良さを誇る江戸町人文化が発達していきます。その一つが、初物趣味の大衆化です。他人より一日も早く初物野菜・果物や魚を好む風潮が生まれ、農家もまた現在でいうとこ

ろのハウス栽培の原型ともいえる保温施設を工夫したり、口あたりの良い軟化栽培技術を開発します。その加熱した初物趣味が原因となって物価騰貴まで起こるほどで、幕府は早くから行き過ぎた早出し出荷を戒める触れ書きを出しました。

こうした町人文化の発達と農民の工夫によって、江戸ならではの新品種の開発が進められ、例えばダイコンは、日本に渡来してから形状・味ともにさまざまな品種改良が進められ、品種は全国をあわせて100種を超えるまでになり、生産量、作付面積ともに野菜の中でナンバー・ワンと日本野菜の王様といえます。そして、その工夫技術の伝統は明治になってから、より発展することになります。開国によって、新しい西洋野菜が多数持ち込まれたからです。

明治維新当初、西洋野菜は日本に滞在する外交官や商人向けに港の周辺で栽培されていただけでした。しかし、欧米の文物を積極的に取り入れようとする政府によって、西洋野菜の研究と普及が強く進められ、かつての大名屋敷跡の遊休地は野菜栽培試験場に転用されます。現在の新宿御苑はその名残りです。ここでもまた、研究者と農家の努力工夫によって、日本の風土に適した品種改良が進められ、東洋種と西洋種の良さを融合させた新たな品種が次々に開発されていきました。したがって、江戸・東京での作物栽培と品種改良が、今日の日本全体の野菜・果樹の発達をリードしてきたといえます。この背景には、都市農業という生産地と消費地の距離の近さが効果を発揮してきたことを見逃すことができません。

しかし、昭和30年代から始まった過度の人口集積によって農地が市街地化され、かつての東京湾岸農業は影をひそめてしまい、生産の拠点は周辺の豊島区、世田谷区や杉並区へと移りました。やがてそこも宅地化され、

その伝統を継承する場所は現在の多摩地域となったのです。このことから考えると多摩農業の原点は江戸・東京にあったといえそうです。かつて中野区中野1丁目にあった東京府立農事試験場（現：東京都農林水産総合研究センター）も、大正末期には立川市に移転され、恵まれた自然環境の中で東京ならではの新品種の育成や安全・安心農産物の生産に関する研究が続けられています。

(3) 多摩地域の農業は世界の都市農業モデル

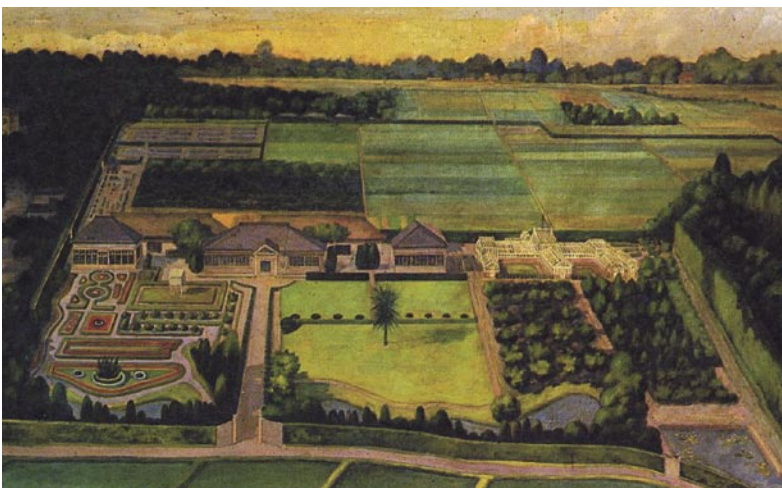
「確かに、量的な面からみると東京の農業は縮小の一途をたどっているといえるかもしれませんが。しかし、都市農業という視点で見直すと、東京特に多摩地域の農業は世界の都市の中でも際立った生産力と技術力を持っています。多摩地域の農業の生産と環境保全是、世界に発信できる誇るべき都市農業モデルではないでしょうか」。みずからも多摩地域の農家出身で、東京都農林水産総合研究センター主任研究員を勤める小寺孝治さんは、多摩地域の農業の実力を語ってくれました。世界の農業事情にもくわしい小寺さんは、多摩地域の農業は都市農業の世界的モデルだと言います。世界の大都市では、農業生産環境と住居商業環境は完全に分離してしまっているからです。また、同じエリアに山間地、丘陵地帯、河川流域や台地といったバラエティに富んだ農業自然環境を備えた大都市はめずらしいのです。

そのため、見方を変えると東京の消費者は世界の大都市の消費者と比べると、農業に身近に接することができる恵まれた生活環境にあるということもできます。

(4) 多摩地域農業の耕地面積

多摩の農業統計によると、平成16年度の東京都の耕地面積は8,390ha（ヘクタール）です。内訳は、水田335ha（4.0%）、普通畑6,110ha（72.8%）、樹園地1,830ha（21.8%）、牧草地114ha（1.4%）です。これを地域別に見ると、区部785ha（9.4%）、多摩地域6,540ha（77.9%）、島しょ部1,060ha（12.6%）です。したがって、耕地のほとんどが多摩地域にあります。東京の農業は多摩地域の農業に担われていると言ってよいでしょう。

耕地面積の推移をみると、昭和45年の19,299haから、平成16年の8,390haと、34年間に約10,909ha減少し、宅地などの他用



かつての東京府立農事試験場を描いた油絵
（東京都農林水産総合研究センター蔵）

表1 東京都市町村別耕地面積の割合

(単位: ha)

区分	耕地計			田			普通畑			樹園地			牧草地		
	平.14	15	16	平.14	15	16	平.14	15	16	平.14	15	16	平.14	15	16
東京	8,550	8,460	8,390	358	347	335	6,190	6,160	6,110	1,850	1,840	1,830	114	114	114
特別区部	803	797	785	1	1	1	737	728	714	65	68	70	-	-	-
北多摩	2,990	2,960	2,930	99	91	88	2,440	2,420	2,390	449	449	449	2	2	2
西多摩	1,650	1,650	1,650	76	78	78	1,140	1,130	1,130	437	437	438	4	4	4
南多摩	2,010	1,980	1,960	180	174	166	1,320	1,300	1,300	510	499	491	6	6	6
島部	1,090	1,070	1,060	2	2	2	561	576	575	392	390	384	102	102	102
八王子市	950	950	941	78	78	75	621	621	628	245	245	232	6	6	6
立川市	350	348	343	1	1	1	312	310	305	37	37	37	-	-	-
武蔵野市	37	37	37	-	-	-	31	31	31	6	6	6	-	-	-
三鷹市	208	203	198	0	0	0	186	180	175	22	22	23	-	-	-
青梅市	537	534	534	30	30	29	372	369	368	135	136	136	-	-	-
府中市	202	200	198	52	49	47	123	123	123	28	28	28	-	-	-
昭島市	92	92	92	12	11	11	65	65	64	15	16	16	-	-	-
調布市	203	202	199	11	9	8	175	177	174	16	17	17	-	-	-
町田	626	598	596	48	46	45	444	429	426	134	123	125	-	-	-
小金井市	101	101	97	-	-	-	79	78	75	22	23	22	-	-	-
小平市	251	250	249	-	-	-	199	197	197	52	52	52	-	-	-
日野市	225	223	214	32	30	27	154	154	147	39	39	40	-	-	-
東村山市	221	219	219	1	1	1	160	159	159	60	60	59	-	-	-
国分寺市	191	190	186	-	-	-	175	174	170	15	16	15	-	-	-
国立市	83	83	79	21	19	17	52	54	51	11	11	11	-	-	-
福生市	24	24	24	0	0	0	22	22	21	2	2	2	-	-	-
狛江市	59	58	56	-	-	-	56	55	53	4	4	3	-	-	-
東大和市	96	94	94	-	-	-	68	68	68	27	27	26	-	-	-
清瀬市	240	238	237	-	-	-	223	221	220	17	17	17	-	-	-
東久留米市	214	213	212	-	-	-	177	176	176	37	37	37	-	-	-
武蔵村山市	237	236	236	0	0	0	186	185	184	51	51	51	-	-	-
多摩市	48	48	48	3	3	3	34	34	34	11	11	11	-	-	-
稲城市	165	163	162	19	17	16	64	64	62	82	82	84	-	-	-
羽村市	56	56	56	5	6	6	43	43	43	8	8	8	-	-	-
あきる野市	478	478	478	30	33	33	298	295	294	150	150	150	-	-	-
西東京市	203	202	201	1	1	1	171	171	170	29	28	28	2	2	2
瑞穂町	289	288	288	0	0	0	218	217	217	71	70	71	-	-	-
日の出町	150	149	149	3	2	2	96	96	95	51	51	51	-	-	-
檜原村	66	66	66	0	0	0	54	54	54	12	12	12	-	-	-
奥多摩町	54	54	54	7	7	7	36	36	36	8	8	8	4	4	4

出典:「多摩の農業統計」(平成18年3月、関東農政局 西北多摩統計・情報センター)

途に転用されたこととなります。耕地の減少傾向は続いている中で現在、多摩地域の農業は生鮮食料としての有利性が生かせる野菜生産に特化されつつあります。

また果樹は、労働生産性という点から他の作物に比較して有利で、特に直売用として生産販売されています。

では、多摩地域の農業生産力はどの程度のレベルにあるのでしょうか。東京都の報告によれば、都民が消費した野菜のうち、都内産が占める割合は約9.0%です。そして野菜の都内産のうち約80%が多摩地域産です。し

たがって、東京都の人口1,216万人(2005年1月1日現在)のうち約90万人分を多摩地域産でまかなっている計算となります。

表2の「多摩地域農作物別収穫量別順位表ベスト3」を見ますと、ダイコンで都内産の85.6%、キャベツで66.1%、ホウレンソウで88.9%と、多摩地域の農業生産力の実力が計りしれます。図4は、主な東京の農作物の収穫期を見たものです。多摩地域産の野菜や果物で四季の味覚を十分味わうことができます。

表2 多摩地域農作物別収穫量別順位表 ベスト3

野菜名	1位		2位		3位		都合計 (t)	多摩地域 合計(t)
	市町村名	収穫量(t)	市町村名	収穫量(t)	市町村名	収穫量(t)		
ダイコン	八王子市	1,990	東久留米市	1,670	町田市	871	12,500	10,700 (85.6)
カブ	八王子市	732	町田市	398	清瀬市	262	2,330	2,257 (96.9)
ニンジン	清瀬市	2,050	東久留米市	225	東村山市	214	4,570	4,243 (92.8)
ゴボウ	清瀬市	262	八王子市	90	町田市	63	681	641 (94.1)
ジャガイモ	八王子市	688	町田市	592	青梅市	582	6,550	5,460 (83.4)
サトイモ(秋冬)	町田市	315	清瀬市	315	八王子市	299	2,640	2,392 (90.6)
ヤマノイモ	清瀬市	20	八王子市	13	町田市	11	116	116 (100.0)
ハクサイ	八王子市	721	町田市	419	青梅市	234	4,290	3,685 (85.9)
コマツナ	八王子市	747	町田市	432	府中市	401	9,940	4,020 (40.4)
キャベツ	西東京市	1,380	八王子市	959	立川市	807	12,400	8,197 (66.1)
ハウレンソウ	八王子市	787	東久留米市	702	清瀬市	673	5,970	5,305 (88.9)
シュンギク	八王子市	39	町田市	39	日野市	13	280	179 (63.9)
カリフラワー	三鷹市	174	調布市	75	八王子市	41	915	601 (65.7)
ブロッコリー	三鷹市	236	立川市	167	小平市	161	2,000	1,497 (74.9)
レタス	町田市	70	小平市	49	八王子市	41	584	467 (80.0)
レタスのうちサラダ菜	三鷹市	13	府中市	13	青梅市	5	44	44 (100.0)
ネギ	八王子市	307	府中市	281	町田市	268	2,920	2,093 (71.7)
タマネギ	町田市	67	八王子市	56	日野市	26	575	386 (67.1)
キュウリ	八王子市	373	町田市	213	あきる野市	117	2,180	1,860 (85.3)
カボチャ	八王子市	269	町田市	56	調布市	20	584	499 (85.4)
ナス(夏秋)	八王子市	404	町田市	333	三鷹市	108	2,260	1,986 (87.9)
トマト	八王子市	486	日野市	351	町田市	254	4,160	3,431 (82.5)
ピーマン	町田市	36	八王子市	30	日野市	12	189	135 (71.4)
スイートコーン	あきる野市	372	八王子市	273	青梅市	259	2,080	1,886 (90.7)
サヤインゲン	八王子市	29	町田市	22	日野市	16	226	193 (85.4)
サヤエンドウ	八王子市	18	町田市	10	日野市	7	81	51 (63.0)
エダマメ	府中市	127	調布市	82	小平市	78	1,890	911 (48.2)
イチゴ	町田市	71	八王子市	47	東村山市	14	293	237 (80.9)
ワサビ	奥多摩町	18	-	-	-	-	18	18 (100.0)
ウド	立川市	189	国分寺市	93	小平市	57	535	519 (97.0)
リンゴ	八王子市	12	立川市	9	東大和市	9	76	74 (97.4)
日本ナシ	稲城市	1,070	小平市	240	日野市	231	2,480	2,443 (98.5)
柿	東久留米市	36	東村山市	34	小平市	22	419	321 (76.6)
梅	青梅市	88	八王子市	50	あきる野市	38	332	310 (93.4)
ブドウ	稲城市	77	調布市	36	西東京市	23	369	275 (74.5)
栗	八王子市	142	あきる野市	108	町田市	78	668	646 (96.7)
キウイフルーツ	三鷹市	49	立川市	18	東村山市	13	188	167 (88.8)

注：()内は、都合計に占める割合(%)

出典：『東京都 青果物・花き生産出荷区市町村別統計データ(平成16年産)』(平成17年12月、関東農政局 東京統計・情報センター)

季節 月	冬			春			夏			秋			冬		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月			
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
ウド															
キャベツ															
サヤエンドウ															
タマネギ															
イチゴ															
ジャガイモ															
スイートコーン															
エダマメ															
ピーマン															
サヤインゲン															
トマト															
キュウリ															
ナス															
レタス															
カボチャ															
梅															
ナシ															
ブドウ															
ネギ															
サツマイモ															
サトイモ															
ゴボウ															
栗															
柿															
ダイコン															
ニンジン															
ホウレンソウ															
コマツナ															
ブロッコリー															
カリフラワー															
ハクサイ															

図4 東京の農作物 収穫カレンダー

2 多摩地域の農産物・四季の恵み

現在、東京都中央卸売市場に入荷される国内産農産物は200品目以上、そのうちのほとんどを多摩地域でも栽培できます。品目ごとの生産量は少なくても、多種多様で内容豊富というのが多摩地域の農業の特徴です。前頁の図は主な農産物の収穫期を見たものです。これら旬の農産物を通して食卓の四季を楽しむことができます。季節を追いながら、多摩地域で栽培されている代表的な野菜・果物31品目とその特徴を紹介しましょう。



ウド



植物分類
ウコギ科多年草
原産地
日本

利用部位

地下茎

収穫時期

12～5月

主な生産地（収穫量）

①立川市（189t）②国分寺市（93t）③小平市（57t）

※生産地の（ ）内は収穫量（平成16年産）を表す

かすかな甘みとほろ苦さを併せ持ち、シャキシャキした歯ざわりを楽しむ東京ウドの出荷は、早春の2月末から3月が最盛期。食卓に春を告げる代表野菜の一つです。真っ白なウドを、酢の物やきんぴらにして食べると早春の香りが口の中いっぱいに広がります。

ウドは、日本で改良され、栽培化された数少ない日本原産の野菜です。野生種は中国、朝鮮、日本に自生していますが、現在のような茎が白く伸びた軟白（軟化）ウドは、江戸末期から、現在の武蔵野市、吉祥寺を中心に栽培されていました。その後、北多摩地区一円に広がり、東京ウドとも呼ばれ、かつては東京が出荷量全国1位でした。

栽培農家は、多くが五日市街道沿いにあります。畑に掘ったムロにウドを伏せこみ、光を当てないで育てるため、肌が白いのが特徴です。また、山ウドと比べてアクが少なく、独特の歯ざわりと香りが楽しめます。

キャベツ



植物分類
アブラナ科1・2年草
原産地
ヨーロッパ（地中海沿岸から
北海沿岸、北大西洋沿岸）

利用部位

葉

収穫時期

4～6月（春キャベツ）、7～9月（夏秋キャベツ）、11～3月（冬キャベツ）

主な生産地（収穫量）

①西東京市（1,380t）②八王子市（959t）③立川市（807t）

春は、秋に種まきした春野菜が元気に葉を広げて大きく成長します。春キャベツも、葉数を増やし、やがて葉が立ち上がり結球を始めます。キャベツは春キャベツ・夏秋キャベツ・冬キャベツと年間を通して栽培されていますが、その中でも春キャベツは、球内が緑色で、球のしまりがゆるく、やわらかくおいしいと東京でも人気です。

春まき秋どりという季節性の強いキャベツを春にも収穫できないか、という工夫をしたのは東京の農家でした。葛飾の中野藤助^{とうすけ}という人物で、長年の品種改良の結果、明治35年に藤助の姓を冠した「中野甘藍^{かんらん}」という春どりキャベツの新品種開発に成功したのです。

春キャベツ用の品種は、サラダなどに向いています。冬キャベツは、球のしまりが良く、葉質も硬めなので刻みキャベツや、炒め物に適しています。

サヤエンドウ



植物分類
マメ科1年草
原産地
中央アジアから中近東

利用部位

若いさや、未成熟の子実、若い芽

収穫時期

4～6月（秋まき栽培）6～7月（春まき栽培）、10～12月（夏まき栽培）

主な生産地（収穫量）

①八王子市（18t）②町田市（10t）③日野市（7t）

サヤエンドウは、一年を通して出まわっていますが低温に強い野菜で、露地栽培では、秋に種をまき、冬を越して春から初夏に収穫されるのが一般的です。さやがやわらかい品種で、実が未熟な段階で収穫し出荷されます。茎は1m50cm以上に伸び、先端は巻きひげになっていて、次々に花が咲いてはさやをつけていきます。新鮮なものはポキッと折れます。たっぷりの熱湯に少量の塩を入れて、短時間にゆであげると、色あざやかで歯切れが良く、味も良いものになります。

仲間には、オオサヤエンドウ、キヌサヤエンドウ、スナップエンドウなどいろいろな種類があります。

タマネギ



植物分類

ユリ科1・2年草

原産地

インド北西部、中央アジア
南西部

利用部位

葉、茎

収穫時期

5～6月

主な生産地（収穫量）

①町田市（67t）②八王子市（56t）③日野市（26t）

貯蔵のきくタマネギは、食材として一年を通して欠かせません。何らかの形で毎日のように食べられている家庭の常備野菜です。タマネギの球は、茎とか根ではなく、葉が重なり合って肥大したもの（りん葉）です。春の新タマネギは、秋に種まきされたもので、甘みとうま味を備えサラダなどに最適です。

わが国には江戸末期に伝わり、明治時代に北海道で春まき栽培が、大阪府で秋まき栽培が開発され、各地に栽培が広まりました。

辛みのあるもの、甘いものと、さまざまな品種が開発されています。冬には北海道産、春から夏には西日本産が出まわります。

イチゴ



植物分類

バラ科多年草

原産地

北アメリカ東部、チリ南部

利用部位

果実

収穫時期

4～6月（露地栽培）、11～5月（施設栽培）

主な生産地（収穫量）

①町田市（71t）②八王子市（47t）③東村山市（14t）

30年前には、4～5月をピークにした春から初夏の味でしたが、今ではむしろ冬の味で、11月から店頭に見え、冬から初夏までたっぷり楽しむことができます。多摩地域では、家庭菜園や市民農園などで露地栽培やトンネル栽培が見られますが、施設を使った本格的なイチゴ栽培も行われています。イチゴはビタミンCが豊富で、4～5粒で1日の必要量をまかなうことができます。粒と粒の間に張りがあるのがおいしいとされています。

1850年にオランダ人がイチゴの株を船で運んできて、日本に伝えたと言われています。ですから、オランダイチゴとも呼ばれているわけです。日本のイチゴ品種の第1号は「福羽」といって、1899年に福羽逸人博士が育成しました。フランスから「ゼネラル・シャジー」という品種の種を持ってきて、新宿御苑で日本に合う品種を見つけ出したのです。色あざやかで味も良く、1960年代までさかんに栽培され、今も福羽の血を引く品種が多くあります。

イチゴの品種改良はめざましく、大型で甘みの強い品種が人気です。多摩地域産では「宝交^{ほうこう}早生^{わせ}」や「章姫^{あきひめ}」、「とちおとめ」などがつくられています。



ジャガイモ (別名：バレイショ)



植物分類
ナス科多年草
原産地
アンデス高原地帯

利用部位

塊茎

収穫時期

6～7月

主な生産地 (収穫量)

①八王子市 (688t) ②町田市 (592t) ③青梅市 (582t)

夏のはじめの6月中旬から7月にかけて収穫されるジャガイモは、多摩地域全域で栽培されています。特に西多摩地区の山間部にある奥多摩町や檜原村では、ジャガイモを地域の特産として力を入れ栽培しています。イモとして同じように見られるジャガイモとサツマイモですが、ジャガイモは地下に潜っている茎（地下茎）を、サツマイモは根を食べています。

ジャガイモと言えば、「男爵」と「メークイーン」が二大品種です。男爵は、明治41年に函館地方の農場主だった川田竜吉男爵がイギリスから輸入したものです。形は扁球形で色は淡黄褐色。コロケやサラダ、マッシュポテトなどに適しています。メークイーンは、「5月の女王」という意味で、イギリス生まれの古い品種です。煮くずれしないので肉じゃがなどの煮物料理に向いています。ほかに「ワセシロ」「キタアカリ」などの品種があります。

トウモロコシ (スイートコーン)



植物分類
イネ科1年草
原産地
メキシコ高原、ボリビアなど

利用部位

果実

収穫時期

6～8月

主な生産地 (収穫量)

①あきる野市 (372t) ②八王子市 (273t) ③青梅市 (259t)

北海道のイメージがあるトウモロコシですが、あきる野市の特産品でもあります。6～8月の五日市街道は、「トウモロコシ街道」と呼ばれているほどスイートコーンの直販店が並び夏の風物詩になっています。スイートコーンは甘いトウモロコシという意味で、実に含まれる糖分が多いトウモロコシの品種のグループ（甘味種）です。スイートコーンは、収穫後も生きていて呼吸をしており、これに必要なエネルギーとして自分の糖分を使ってしまうため収穫後数時間で糖分が半減し甘みが減ってしまいます。これは冷蔵庫に入れて低温にすることである程度防げますが、おいしさを味わうには何よりもできるだけ早く食べることです。

トウモロコシの原産地はメキシコから中米にかけてという説が有力です。米や麦と同じように長い歴史があり、重要な作物です。日本では野菜として食べられますが、メキシコからアンデスの高地にかけての人々は主食としてトウモロコシを食べています。また、トウモロコシの消費で一番多いのは、家畜用のエサです。

現在、スイートコーンの中で、特に甘くて歯ごたえが良いと「味来」が主流となって直売所などで人気を呼んでいます。

エダマメ (枝豆)



植物分類
マメ科1年草
原産地
中国、東アジア

利用部位

未成熟子実

収穫時期

6～8月

主な生産地 (収穫量)

①府中市 (127t) ②調布市 (82t) ③小平市 (78t)

大豆を未熟のうちに収穫して、若い緑色の子実を利用

するのがエダマメです。枝についた実を食べたことからこう呼ばれています。収穫後の風味の落ちやすい野菜の代表的なもので、収穫して1日たつと味がかなり落ちてしまいます。タンパク質、ビタミンA・Cを多く含み、夏の栄養補給に最適です。

大豆の原産地は中国で、東三省付近といわれ、日本には約2,000年前に伝えられました。

かつては大豆品種を若どりしていましたが、現在では香りやうま味のあるおいしいエダマメ専用品種が生まれています。

夏の味覚として府中市を中心に多摩全域でつくられています。狛江市では特産として位置付け、7月中旬には「えだまめ祭り」を開催しています。狛江産のエダマメを使った「エダマメアイス」も開発。ビールのおつまみに欠かせないエダマメですが、新鮮で甘いエダマメは大人だけでなく子どもたちも大好きです。

ピーマン



植物分類
ナス科1年草
原産地
中央アメリカ、南アメリカの熱帯地方

利用部位

果実

収穫時期

周年（露地栽培は6～10月）

主な生産地（収穫量）

①町田市（36t）②八王子市（30t）③日野市（12t）

収穫したてのピーマンは、甘味があってこくがあります。夏が旬の野菜ですが、露地栽培の収穫期間が長く、秋まで続きます。ピーマンを熟すまで枝に置いておくと赤くなります。つまり緑のピーマンは、若い果実を収穫しているから緑なのです。緑のピーマンは英語でグリーンペッパーといわれるように、トウガラシ（ペッパー）の仲間です。ただし、日本での名前は甘トウガラシと呼ばれているように、辛み成分は含まれていません。

熱帯アメリカ原産のトウガラシがヨーロッパを経て日本へ渡来したのは16世紀のころ、江戸時代にはかなり普及していたようです。明治初期になって、ピーマンも含めてさまざまなトウガラシが欧米から導入されました。トウガラシが広く栽培されるようになったのに対

し、ピーマンが家庭の食卓にのぼるようになったのは第二次大戦後のことです。青臭さがきらわれたのは昔のことで、現在は、「ニューエース」といったような、甘みのあって、肉の薄い中型種の完熟ピーマンが人気です。

サヤインゲン



植物分類
マメ科1年草
原産地
メキシコ南部から中央アメリカ

利用部位

若い果実

収穫時期

6～8月

主な生産地（収穫量）

①八王子市（29t）②町田市（22t）③日野市（16t）

インゲンマメは、成熟した種子を煮豆に利用することもあります。サヤインゲンは、未成熟のまま利用するインゲンマメのことを指します。以前はさやの筋を取り除いて調理していましたが、今は筋のない品種に変わってきています。

江戸時代に帰化僧の隠元禅師が中国から日本に伝えたことから「インゲン」の名が付いたと言われています。

ゴツゴツして見た目は悪いものの、歯ごたえがありかつやわらかく濃い緑色をした「ドジョウインゲン」、丸みを帯び筋が少ないのが特徴の「丸ザヤインゲン」、見た目は硬い感じですが丸ザヤと同じように筋が少なく、さやの曲がりが少ない「平ザヤインゲン（ツルナシインゲン）」の三つが代表的な品種です。

トマト



植物分類
ナス科1年草
原産地
南アメリカ、熱帯や亜熱帯のアンデス高原地帯

利用部位

果実

収穫時期

周年（露地栽培は7～8月）

主な生産地（収穫量）

①八王子市（486t）②日野市（351t）③町田市（254t）

現在は一年中季節を問わず食卓にのぼるトマト。施設栽培が普及し、保冷輸送が可能になったので、全国各地から周年出荷されるため旬が分からなくなっています。露地トマトの旬は夏です。トマトには、カロテンやビタミンC、カリウムが豊富で、適度な酸味が夏の疲労回復に役立ちます。

トマトの原産地は、アンデスの乾燥した高原地帯。江戸時代初期にヨーロッパから中国を通して日本に伝わりましたが、当時は薬や観賞用でした。明治初期にも日本に入ってきたが、日本人の食生活になじまず広まりませんでした。三度目にやってきたのは昭和初期にアメリカから。香りも酸味もおだやかな品種でしたので、日本人の好みによって広く食べられるようになりました。

トマトは、もともと原産地と同じ乾燥した気候を好み、20～25℃が生育適温という品種特性があります。市民農園などの露地栽培では、長い梅雨が明けると、トマトが急にしおれ始め、やがて枯れてしまう姿をよく目にしますが、日本の梅雨の長雨による過湿や、夏の暑さは厳し過ぎて露地ではつくりにくいというのが現実なのです。そこで雨の影響を避けるため、夏でも施設栽培するものが多くなっています。完熟させてから収穫・出荷する品種（「桃太郎系」の完熟トマト）や糖度の高い小玉種（ミニトマト）の生産が増えています。

キュウリ



植物分類
ウリ科1年草
原産地
インドのヒマラヤ山麓から
ネパール付近

利用部位

果実

収穫時期

周年（露地栽培は7～9月）

主な生産地（収穫量）

①八王子市（373t）②町田市（213t）③あきる野市（117t）

特有の香りや苦味があり、みずみずしさと歯切れの良さが身上のキュウリも、トマトと並んで夏に食べる野菜の代表の一つです。夏の暑さにほてった体を冷ます効果

だけでなく、ビタミンCを豊富に含んでいます。施設栽培がさかんになり年間を通して出荷されていますが、夏場の露地栽培と冬の施設栽培のキュウリとでビタミンCの含有量を比べると、夏のキュウリは冬に比べて2倍以上含んでいます。同じキュウリでも中身は大きく違うのです。施設栽培と併せて露地栽培のキュウリもあり、直売所やスーパーのインショップで、地元産の新鮮な夏キュウリを手に入れることができます。

日本には9～11世紀ごろに、中国から伝わったといわれています。当初はあまり広がらず、17～18世紀に栽培がさかんになりました。キュウリの名は、胡(西域)から伝えられた瓜ということから「胡瓜」、あるいは完熟した実が黄色くなることから「黄瓜」と呼ばれるようになったといわれています。

普通、正常なキュウリには、ブルームと呼ばれる白い粉がついています。しかし品種改良の過程で、ブルームが出ないものが現れ、表面に光沢があり、美しく新鮮そうに見えるので、ブルームのないブルームレスキュウリが主流となっています。

ナス



植物分類
ナス科1年草
原産地
インド

利用部位

果実

収穫時期

周年（露地栽培は7～9月）

主な生産地（収穫量）

①八王子市（404t）②町田市（333t）③三鷹市（108t）

ナスの成分のほとんどが水分で栄養価は高くありませんが、独特の風味が人気です。調理のはばも広くいろいろな食べ方ができることから、江戸時代から食卓に欠かせない野菜です。ナスの栽培は比較的容易な上、昔から「実のならない花はない」といわれるほど、次々と実をつけます。夏から秋にかけて、長期間にわたって収穫できます。多摩地域でも露地栽培が広く行われています。

原産地であるインド東部から、4～5世紀に中国ルート、朝鮮半島ルートを通して、また7～8世紀に東南アジアルートで日本に伝わって来たと考えられています。

ナスは日本の野菜の中でも、一番古くから食べられてきた野菜なので、その土地にしかない独特の地方品種が生み出されました。現在70近くの地方品種が存在し、国立市谷保地区では、「谷保ナス」と呼ばれる長卵形のナスが50年以上前から栽培されています。

レタス



植物分類
キク科1・2年草
原産地
地中海地方

利用部位
葉

収穫時期
5～7月

主な生産地（収穫量）

①町田市（70t）②小平市（49t）③八王子市（41t）

夏は涼やかな長野県などから、真冬は暖かい四国などから、春と秋・初冬は茨城県などから出荷されています。土壌の適応性が広いのでどんなところでも育ち、量は多くないものの多摩全域で栽培されています。

日本では、「ちしゃ」と呼ばれ、平安時代には、「掻きちしゃ」といって、葉を下のほうから掻きとっていくものがありました。現在のような玉レタスが日本にやってきたのは、明治になってからです。

レタスはシュンギク（春菊）と同じキク科の植物で、サラダには欠かせない野菜となってきました。リーフレタスの一種、サニーレタスには、カロテンがたくさん含まれています。新顔のコスレタスなど、新しい種類も登場してきました。生食のほかに炒めて食べるなど、料理方法も広がりができました。

カボチャ



植物分類
ウリ科1年草
原産地
メキシコ中央部から南部、
中央アメリカ北部

利用部位
果実、種子

収穫時期

8～10月

主な生産地（収穫量）

①八王子市（269t）②町田市（56t）③調布市（20t）

カボチャは夏から秋にかけて収穫する夏野菜です。デンプンや糖質のほか、食物繊維やビタミンが豊富に含まれている緑黄色野菜です。冬から春にかけてはほとんど出まわらなかったのですが、今では一年中出まわっています。昔から冬至にカボチャを食べると体に良いといわれるのは、冬場に緑黄色野菜が少なかったため、保存の利くカボチャから栄養素を補給し、健康な体で冬を越そうとした先人の「知恵」と考えられています。

16世紀半ば、豊後国（今の大分県）にポルトガル船が漂着して、その時にカンボジアのカボチャが献上され伝わったとされています。カボチャ・ナンキン・トウナスとは、いずれも日本カボチャの呼び名です。カンボジアがなまってカボチャ、ナンキンは南方から来た瓜（南瓜）、中国（唐）からやって来たカボチャがナスに似ていたのでトウナスと呼ばれるようになったとされています。西洋カボチャが日本に伝わったのは明治初期で、第二次大戦後にたくさん食べられるようになりました。

「ほっこりえびす」など、食感の良い甘くておいしい品種が栽培されています。

梅



植物分類
バラ科サクラ属、温帯果樹
原産地
中国南東部、日本南部

収穫時期

6月

主な生産地（収穫量）

①青梅市（88t）②八王子市（50t）③あきる野市（38t）

梅は、2～3月に花が咲き、梅雨入りの6月ごろに完熟します。「梅雨」の語源になっていることから、古くから日本の風土に溶けこんでいることが分かります。

ヒマラヤの東、中国の雲南省北西部・四川省西南部・チベット東南部山岳地帯が原産地とされています。日本では弥生時代の遺跡から梅の木破片や種が発見されています。果実利用を目的にした栽培は、江戸時代の中期

から始まり、果樹として本格的に栽培されるようになったのは大正時代初期からです。

梅の実加工してはじめて食品として利用価値が出る、という特徴があります。梅干しという加工技術で、ほかの食品では考えられない保存性を実現することができました。青梅市では市名にちなんだ特産として、梅干しや梅酒に加えて梅ジャムなどの加工品が工夫されています。



ナシ (日本ナシ)



植物分類
バラ科ナシ属、温帯果樹
原産地
日本、朝鮮半島南部、中国大陸中部

収穫時期

8～10月

主な生産地 (収穫量)

①稲城市 (1,070t) ②小平市 (240t) ③日野市 (231t)

秋の味覚の代表の一つナシ。主な成分は炭水化物(糖)で、みずみずしさの理由は果実の約89%が水分であること。カリウムや食物繊維も豊富です。現在、稲城市を中心に全国に誇れるナシの産地が確立されています。8月中旬～10月上旬までの間、さまざまな種類のナシが味わえます。

ナシの収穫カレンダー

8月	9月	10月
多摩		
幸水		
	稲城	
	清玉	
		長十郎
		二十世紀
		豊水
		新高

ナシには、果皮が緑色を呈する青ナシ(「二十世紀」など)と、果皮がコルク層に覆われ、さび褐色の赤ナシ(「豊水」「長十郎」など)があります。緑色と褐色が混ざったものは中間色ナシ(「幸水」「多摩」など)と呼ばれますが、一般には赤ナシとして取り扱われます。

日本ナシという、かつては二十世紀と長十郎が二大品種でしたが、甘み不足が指摘されて改良が続けられ、肉質が良く果汁糖度が高い幸水や豊水が栽培の主流となって人気を呼んでいます。

ブドウ



植物分類
ブドウ科ブドウ属
原産地
アジア西部、北アメリカ東部

収穫時期

8～10月

主な生産地 (収穫量)

①稲城市 (77t) ②調布市 (36t) ③日野市、西東京市 (23t)

ナシと並んで秋の味覚であるブドウ。遠出しなくても多摩地域で気軽にブドウ狩りできるところがたくさんあります。稲城市はナシと並んでブドウの産地で、特に「高尾」の中心的な生産地として知られています。8月半ばの旧盆明けから9月上旬、つまり秋というより晩夏が収穫期。根強いファンがついて、毎年、短期間で販売が終了してしまうほどの人気です。

高尾は昭和46年に、立川市にある東京都農業試験場(現：東京都農林水産総合研究センター)が、「巨峰」をもとに改良した新品种です。まさに、東京多摩地域で生まれた品種です。巨峰を改良したため、大きくて色の深い外観と強い甘みを持った生食用の種なしブドウです。現在では多摩地域だけでなく、地方でも栽培される人気品種となって、多くは贈答用として直販されています。

ネギ



植物分類
ユリ科多年草
原産地
中国西部

利用部位

茎葉

収穫時期

周年

主な生産地（収穫量）

①八王子市（307t）②府中市（281t）③町田市（268t）

年間を通して出荷されているネギですが、旬は秋から冬。みそ汁や鍋物に入れる太いネギ・根深ネギ、葉味にする細いネギ・葉ネギと、料理によって使い分けられています。やわらかい歯ごたえの葉ネギの品種としては九条群が、根深ネギには千住群や加賀群の品種があります。

根深ネギでは、軟白部を長くするために、生育に応じて根元に2～3回、10cmほどの土をかぶせます（土寄せ）。江戸期に関西から関東に導入された葉ネギは、初めは寒さで枯れてしまい栽培できませんでした。そこで土寄せして倒れにくくし、保温も考慮した栽培法が編み出され、根深ネギが生まれた経緯があります。冬の根深ネギは全体に甘くおいしくなります。

葉ネギの仲間のワケネギは、生育中に枝分れ（分けつ）しながら茎が増えます。とれたてが特に香りが良く、生に近い状態で食べるのがおいしさを味わうコツです。

サツマイモ（別名：カンショ）



植物分類

ヒルガオ科多年草

原産地

中央アメリカ

利用部位

塊根

収穫時期

10～11月

主な生産地（収穫量）

①町田市（398t）②東村山市（346t）③八王子市（291t）

10月に入ると、畑からサツマイモ掘りに興じる子どもたちの姿が見受けられます。多摩地域の武蔵野台地は古くから、サツマイモの優良生産地として知られています。サツマイモにはデンプンのほかに、ビタミンCやカリウム、リン、鉄、カロテン、ビタミンB₁、B₂などもたくさん含まれています。ビタミンCは、ミカンと同じくらい含まれていて、熱を加えても壊れません。

サツマイモの原産地は、メキシコを中心とする中央アメリカ。紀元前1000～800年ごろには、中央アンデス地方でサツマイモがつくられていました。紀元前600～200年につくられた、サツマイモをかたどった土器も見つかっています。日本には1600年ごろ、中国から伝えられました。薩摩（今の鹿児島県）に伝わり広まったので、サツマイモと呼ばれています。中国から来たイモ「カライモ」、中国での名前と同じく「カンショ」とも呼ばれています。八代将軍・徳川吉宗のころに、蘭学者の青木昆陽によって全国に広められました。

昔からつくられているのが「紅赤」（金時）。現在も焼きイモ用に根強い人気があります。甘味があつて風味も良いので最近人気なのが「ベニアズマ」です。

サトイモ



植物分類

サトイモ科多年草

原産地

インド東部からインドネシア半島

利用部位

塊茎（イモ）、葉柄（ずいき）

収穫時期

11～12月

主な生産地（収穫量）

①清瀬市（315t）①町田市（315t）③八王子市（299t）

冬の煮物やお正月料理に欠かせないサトイモは、茎の地下部分（塊茎）です。栽培品種は通常は花をつけないために、種イモを植えて増殖させています。春に種イモを植えて秋に収穫しますが、土の中で貯蔵されたものは翌年の春まで出荷されていきます。

熱帯アジアを中心として重要な主食になっている多様なタロイモ類のうち、最も北方で栽培されているものです。縄文時代中ごろに中国南部より伝わったとされ、日本では稲よりも前から栽培されていました。山に生えている「ヤマイモ」に対し、里でつくられているので「サトイモ」と呼ばれました。

子イモを食べるもの、親イモを食べるもの、子も親も食べるものの3つの品種に大別されますが、多摩地域で広く栽培されている「石川早生」や「土垂」は、子イモを食べます。でんぷんが主成分で、カリウムや腸の調子を整える食物繊維も豊富に含まれます。

ゴボウ



植物分類
キク科 1・2年草
原産地
中国北部からヨーロッパ

利用部位

根部、茎葉

収穫時期

9～2月

主な生産地（収穫量）

①清瀬市（262t）②八王子市（90t）③町田市（63t）

ゴボウが日常の食卓にのぼるのは世界でも日本だけ。中国から薬草として渡来し、平安時代にはすでに大切な野菜になった日本独自の伝統野菜です。独特の香りと歯ごたえを楽しめるゴボウは、食物繊維を多く含む野菜としても健康維持に欠かせません。周年出荷されていますが、ポリエチレンやビニールを土に敷いて地温を高めるマルチ栽培や、上部を覆い保温するトンネル栽培などによる春の出荷が増えています。

「滝の川群」と呼ばれる長根種が一般的です。江戸時代の元禄年間から滝野川付近（現在の北区）で栽培・改良されたゴボウで、その後の多くの品種の元になりました。ゴボウ栽培では、「肥料でなく土でつくる」といわれるほど、通気性、保水性などの土の良し悪しが品質に影響します。連作を嫌い、同じ畑では3年に1度しかつぐれないなど、姿に似ず繊細な作物です。

栗



植物分類
ブナ科クリ属
原産地
世界各地の温帯地域

収穫時期

9～11月

主な生産地（収穫量）

①立川市（142t）②あきる野市（108t）③町田市（78t）

栗は、ゆでたり焼いて食べるだけでなく、甘露煮やマロングラッセ、栗ようかん、栗きんとんなど広く利用さ

れます。種実の中では脂質(0.3g/100g)が少ないことに特徴があり、脂肪やカロリーの摂り過ぎを気にすることなくビタミンを補給することができます。1日に日本栗なら6～7個食べることで、成人の1人1日当たりのビタミン類の所要量を満たせ、食物繊維が豊富なことから便秘の解消にもなるなど、すぐれた健康食品です。

かつて多摩地域は栗の大産地でした。大正から昭和の初期にかけて、主に北多摩の農村地帯では、雑木林にまじって広大な栗園が、果てしなく続いていました。当時主流となっていた「豊多摩早生」は、小粒で収量はあまり多くありませんでしたが、秋まで待たずに、8月中旬から下旬には収穫できることから、市場では高値で取り引きされ、全国的に有名となり、各地で栽培されていました。豊多摩早生は、栗に大被害を与えた害虫である栗タマバチに強い抵抗性を持っており、品種改良の一方の親として用いられ、「伊吹」（農林省果樹試験場で、「銀寄」に豊多摩早生を交配）という優良品種を生み出しました。

柿



植物分類
カキ科カキ属
原産地
中国南部

収穫時期

10～11月

主な生産地（収穫量）

①東久留米市（36t）②東村山市（34t）③町田市（22t）小平市（22t）

柿は古くから日本にある果樹で、その学名も「Diospyros kaki」と表記され、植物分類でも「カキ科」とされているように、世界に通用する日本発の果物です。多摩地域でも、庭木に柿の木が多く見られます。

甘柿、渋柿とも食べごろは、柿の色付きが充分で、多少固さにゆるみが出てきた程度のものが最適です。熟し過ぎると甘味も水分もなくなり、味も落ちます。加工用途としては、干し柿を筆頭に、シロップ漬けの缶詰やようかん、シャーベット、柿酢、柿酒、柿ワイン、柿渋などへの加工が挙げられます。

経済栽培される品種は限られていますが、ほかの果樹に比べ、在来品種の数が非常に多く、一時は全国で

1,000 を超える品種が存在したという記録もあるほどです。現在では、都市化や宅地化が進行し、多くの品種が減少あるいは消滅しています。柿の種類を大別すると、甘柿と渋柿とに分かれ、甘柿は生食用に、渋柿は加工用に多く利用されています。

奈良時代のころに中国（揚子江流域）から伝えられたとされています。平安時代の儀式や制度を定めた「延喜式」（927年）には、熟柿や干し柿が利用され、宮廷でも柿が栽培されていたという記録が残っています。



ダイコン



植物分類
アブラナ科 1・2年草
原産地
地中海沿岸、西南アジアから東南アジア

利用部位

根部（根+胚軸）、若い葉、芽生え（カイワレダイコン）

収穫時期

9～3月（秋冬どり）、周年

主な生産地（収穫量）

①八王子市（1,990t）②東久留米市（1,670t）③町田市（871t）

夏ダイコン、秋冬ダイコン、春ダイコン。季節を問わず、みずみずしいダイコンがお店に並びますが、ダイコンといったらやはり冬が旬です。

ダイコンは、ビタミンCやデンプン消化酵素のアミラーゼ、食物繊維、辛味成分で消化を助けるイソチオシアネートなどを豊富に含みます。葉にも、カロテンやビタミンC、カルシウムを多く含むので、丸ごと活用できる野菜です。

原産地は地中海沿岸で、シルクロードを通して中国経由ではるばる日本に伝わったのは、今から1250年くらい前。和名では「オオネ」と呼ばれ、「古事記」にも登場します。

原産地のヨーロッパでは二十日ダイコンのような小ぶりのダイコンしか発達しなかったのに、日本に渡来して

からは、桜島ダイコンのような大型球形のものから守口ダイコンのような長大なものまで、形状・味ともにさまざまな品種が生まれました。その中に、日本風のダイコンとして誇れる東京ダイコンがあります。立川市で栽培されている「高倉ダイコン」。長いものでは1m近くになり、実がぎっしりとつまったキメの細かい肉質に特徴があって、生で食べてもおいしい上に、漬物にするとより肉質の良さが引き立つというダイコンです。重さは平均して2kgにはなるという、いわば重厚長大型のダイコンです。

ニンジン



植物分類
セリ科 1年草
原産地
中央アジア、アフガニスタン

利用部位

根部

収穫時期

10～2月（夏まき栽培）、周年

主な生産地（収穫量）

①清瀬市（2,050t）②東久留米市（225t）③東村山市（214t）

ニンジンも、北海道から九州、沖縄まで時期をずらして栽培されるため、通年出荷されています。とはいえ、ニンジンは、ダイコンと並ぶ冬の野菜であり、暮れからお正月にかけて欠かせない食材です。

セリ科の食用ニンジンには、大きく分けて東洋種と西洋種があります。原産地はアフガニスタンの山岳地帯で、そこからヨーロッパに伝わったのが西洋種、中国の方に伝わったのが東洋種です。日本へは、まず赤い東洋種の仲間が江戸時代初期に伝わり、その後江戸時代後期にオレンジ色の西洋種が伝わり普及しました。

西洋種でキャロットといわれる比較的短いニンジンの名前の由来は、色素「カロテン」にあります。これに対して、中国から渡来した東洋種のニンジンは比較的長く、しかもあざやかな紅色をしています。その色素は「リコピン」といって、冬場に収穫される京ニンジンが知られています。その京ニンジンに対抗できうる東京ニンジンの一つが「滝野川ニンジン」。同じく東洋種で、徳川時代（八代将軍吉宗のころ）に江戸の滝野川で発達したために、この名が付けられました。京ニンジンに比べて

西洋種に近い淡い色素「カロテン」でありながら、高い香りと風味が珍重されて、正月料理には欠かせない根もの野菜として利用されてきました。

ホウレンソウ



植物分類
アカザ科 1 年草
原産地
コーカサス地方

利用部位

茎葉

収穫時期

10～12月（秋まき栽培）、周年

主な生産地（収穫量）

①八王子市（787t）②東久留米市（702t）③清瀬市（673t）

ホウレンソウも、さまざまな品種や栽培形態により周年栽培されていますが、旬は冬。寒さにあたって葉に厚みが増し、甘味が増えます。緑黄色野菜の王様とも呼ばれ、ビタミン類（カロテン、ビタミンB₁・B₂・B₆・E・K・Cなど）、ミネラル（カルシウム、リン、鉄、カリウムなど）、葉酸、食物繊維など、ほかの野菜に比べてバランス良く栄養素を含んでいます。多摩地域で栽培されている野菜の中でも、生産量が多いのがこのホウレンソウ。地元の新鮮なものが手に入ります。

ホウレンソウは、漢字では「菠薐草」と書かれてきました。この「菠薐」というのは、ペルシャを意味します。ホウレンソウの原産地が現在のアフガニスタン周辺にあたる旧ペルシャ地方であると考えられてきたことから、この名前が付けられました。このペルシャからシルクロードを通過して中国で発達した品種を東洋種と呼び、ヨーロッパに伝わって発達した品種を西洋種と呼びます。東洋種が中国から日本に伝わったのは16世紀ごろで、「唐菜」「赤根菜」「冬菜」などと呼ばれていました。江戸の儒学者・林羅山の「多識篇」（1630年）にはじめてその名が出ています。17世紀の江戸時代に、日本に定着したとあってよいでしょう。幕末期にフランスから伝わった西洋種は、昭和に入ってから定着しました。

栽培しやすい秋まきの品種では、株の太りや葉の色、照りが優れた品種（「サンピア」など）が広く栽培されています。

コマツナ



植物分野
アブラナ科 1 年草
原産地
中央アジアからヨーロッパ

利用部位

茎葉

収穫時期

10～12月（秋まき栽培）、周年

主な生産地（収穫量）

①八王子市（747t）②町田市（432t）③府中市（401t）

寒さに強く、冬の青物として貴重な存在だったコマツナ。現在では周年栽培され、いつの季節でも食卓にのぼるようになりましたが、やはり旬は冬。アクが少なく扱いやすい野菜なので、おひたし、炒め物などに使われます。東京風の雑煮には欠かせない野菜です。栄養価はホウレンソウより高く、ビタミン、鉄、カルシウム、カロテンなどを多く含んでいます。野菜の中では、ケールに次いでカルシウムの含有量が高いことでも知られています。

江戸時代初期に現在の東京都江戸川区小松川付近で、「クキタチナ」（茎立ち菜）を品種改良して栽培され始めたといわれています。将軍綱吉（一説には吉宗とも）の鷹狩りの際に献上され、そのときに地名から「小松菜」の名が付けられたそうです。現在でも江戸川区で栽培がさかんですが、多摩地域でも広く栽培されています。

多摩地域では、葉がこぶりだが栽培しやすい「きよすみ」や「わかな」といった品種が栽培されています。

ブロッコリー・カリフラワー



植物分類
アブラナ科 1・2 年草
原産地
ヨーロッパ(地中海沿岸から
北海沿岸、大西洋沿岸など)

利用部位

花蕾

収穫時期

10～2月

ブロッコリーの主な生産地（収穫量）

①三鷹市（236t）②立川市（167t）③小平市（161t）



カリフラワーの主な生産地（収穫量）

①三鷹市（174t）②調布市（75t）③八王子市（41t）

ブロッコリーとカリフラワーは同じ仲間です。健康志向の広がりに伴って、緑黄色野菜が注目されています。その代表が、ブロッコリーです。鮮度が落ちると甘味が失われることから、新鮮なブロッコリーは、冬の直売所の目玉商品になっています。

カリフラワーもブロッコリーと同じく未発達の花蕾^{からい}の部分を利用します。色は白ですが、ビタミンCや食物繊維も多く、肌をきれいにしたり便通を良くする働きを持っているので、女性には欠かせない野菜でしょう。花蕾は純白が一般的ですが、紫やオレンジのものがあります。

どちらも原産地は地中海沿岸。青汁で知られるケールを改良した野菜で、キャベツと同じアブラナ科です。ヨーロッパで発達した野菜で、わが国には明治初期、2つが一緒にやってきました。ブロッコリーは長い間、普及しなかったのですが、近年になって、食物繊維が多くて栄養価も高く、調理も簡単で食べやすいことから、需要が増えた人気の野菜です。

ハクサイ



植物分類

アブラナ科 1・2年草

原産地

中国

利用部位

葉

収穫時期

10～3月

主な生産地（収穫量）

①八王子市（721t）②町田市（419t）③青梅市（234t）

冬の野菜の代表ハクサイは、アブラナ科の野菜で、英語で「Chinese cabbage」という名のとおり、原産は東アジア。寒くなると葉の糖分が増えておいしくなっ

て、鍋や漬物などにたくさん用いられます。現代ではサラダ感覚で食べることもできることから、一年を通しての野菜に変わってきました。シャキシャキした歯ざわりがあり、食物繊維やミネラルが豊富で、煮物、汁物、炒め物、鍋料理、キムチなどの漬物に使われます。

栽培種のハクサイは野生植物から改良されたものではなく、栽培植物のカブとツケナ（チンゲンサイの仲間）の交雑から、中国の華北南部や華北北部付近で生まれたとされています。日本へは明治初期に伝えられましたが、本格的に利用されたのは日清・日露戦争後のこと。従軍した兵士たちがその優秀性を認め、帰国して普及させたのです。

最近では、芯の部分が黄色い黄芯系の品種が広く出まわっています。ハクサイをカットしたときに色があざやかで、カロテンの含量も多いのが特徴です。栽培しやすく味も良いので人気を呼んでいます。

3 新しい多摩地域農業の担い手

(1) 多摩地域の農業を継承する新規・Uターン就農者

多摩地域では新しく農業を仕事にしようという新規就農者が毎年100人以上います。ここでいう新規就農者とは、あくまで農業を主な収入源にする人々ですので、これは全国的に見ても少ない人数ではありません。むしろ東京で毎年100人以上の新規就農者がいるということの方が驚かれるかもしれません。しかも、野菜や果樹園芸だけでなく、畜産・酪農、花き・植木園芸まで幅広い分野にわたっています。

また、就農年齢の幅が広いことも多摩地域の新規就農者に見られる特徴の一つです。新卒就農からUターン就農、さらにはいわゆる定年帰農まで就農時年齢の幅があります。この就農時期の違いには大きく分けて二つのパターンがあります。一つは、経営規模が比較的大きいため早くから労働力として期待される場合は就農時期が早いという傾向が見られます。もう一つは、その逆に中小経営規模の場合、「家業」を継ぐまで異業種で就労するというケースです。これをUターン就農といいます。この場合も、都内で就労している場合は、他府県での就労先からUターンするのではなく、生活圏は変わりませんが、生活圏のUターンではなく仕事職種のUターンといえるかもしれません。

このほかに、結婚を機にした新規就農も少なくありま

表3 多摩地域の後継者数

(単位：人)

区分	野菜	花	果樹	植木	茶	米麦	酪農	肉牛	養豚	養鶏	養蚕	きのこ	林業	漁業	その他	合計
東京	472	102	60	137	6	3	27	-	2	4	3	5	1	62	-	884
特別区部	121	26	7	8	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	163
北多摩	295	44	38	109	2	2	8	-	1	-	-	3	-	-	-	502
西多摩	8	4	-	9	4	-	5	-	-	1	-	-	1	-	-	32
南多摩	42	8	10	10	-	1	13	-	1	3	3	2	-	-	-	93
島部	6	20	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	62	-	94
八王子市	28	7	1	7	-	1	12	-	-	3	2	2	-	-	-	63
立川市	34	4	8	19	1	-	4	-	1	-	-	1	-	-	-	72
武蔵野市	11	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16
三鷹市	41	4	4	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80
青梅市	3	-	-	6	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	12
府中市	12	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13
昭島市	1	4	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11
調布市	16	1	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23
町田市	7	-	-	3	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	13
小金井市	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
小平市	17	3	1	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
日野市	4	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
東村山市	23	8	7	2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	41
国分寺市	14	5	-	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45
国立市	9	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
福生市	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
狛江市	5	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
東大和市	2	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	6
清瀬市	57	3	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	65
東久留米市	24	6	3	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	36
武蔵村山市	17	1	2	3	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	25
多摩市	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
稲城市	2	1	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11
羽村市	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
あきる野市	1	-	-	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5
西東京市	12	-	-	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	16
瑞穂町	-	3	-	-	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	9
日の出町	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
檜原村	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
奥多摩町	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1

資料：東京都農林水産振興財団(平成16年7月1日現在)登録による。

せん。これは男女どちらの場合にもいえることで、農業の未経験者が結婚を機に就農する場合と、就農希望者が結婚相手を探す場合の二通りがあります。いずれにしても、農業経営がおもに家族経営で成り立っているというところに、新規就農の多様性が見られる理由があると考えてよいでしょう。また、年代を問わず、多摩地域の農業の可能性に魅力を感じている新規就農者が多いということでもあるのではないのでしょうか。

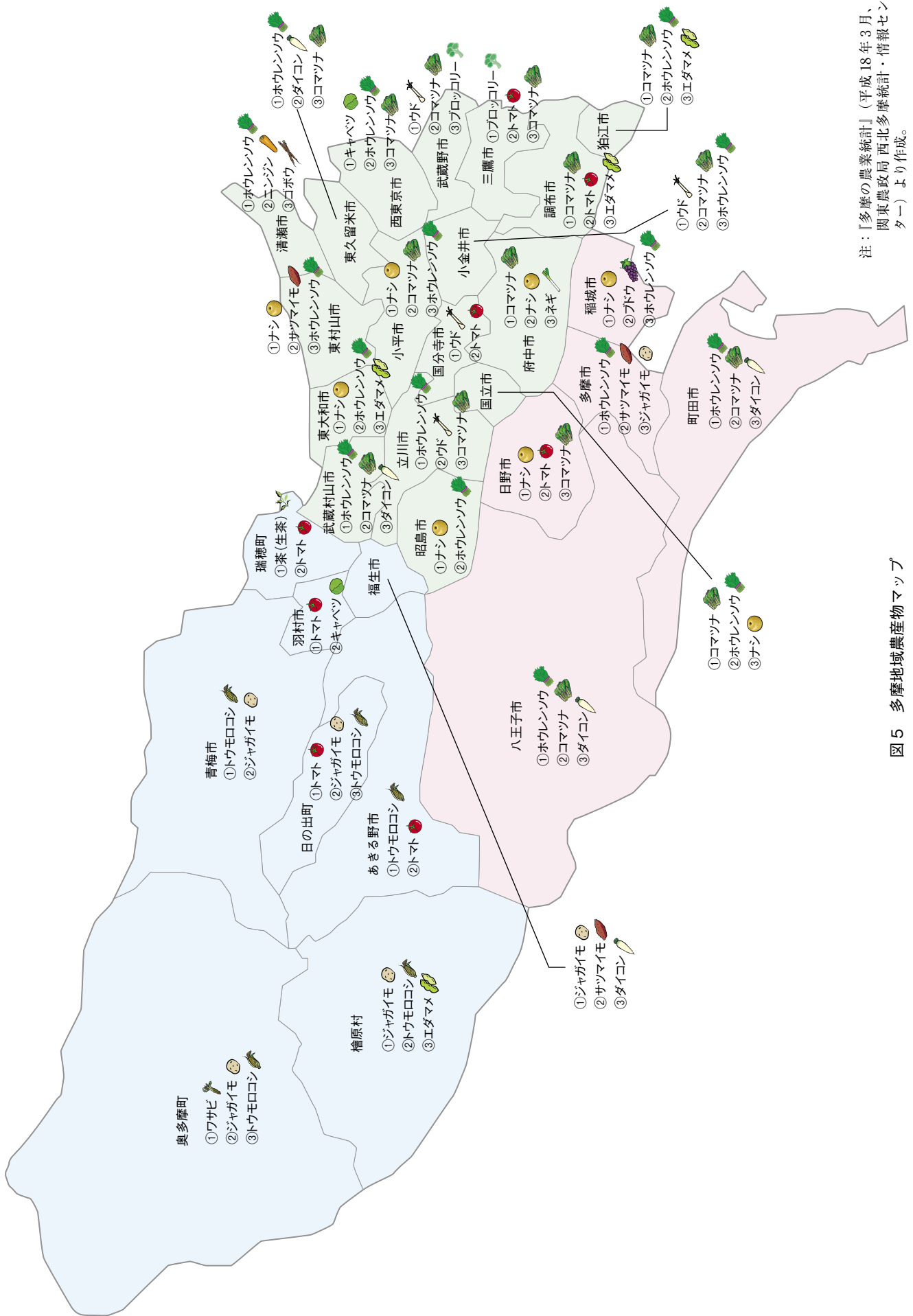
(2) 就農支援

Uターン就農者の多くは、農業以外の他業種で10年あるいは15年といった年月の経験を積んだ後、「家業」を継承するというケースが目立ちます。この場合、就農年齢が遅くなっても、異業種での経験を生かすことができるという面もあります。生産技術や販売方法などの導入について、異業種での経験と知識を生かそうというわ

けです。実際に、新しい品目の導入や栽培技術の導入に熱心な取り組みが見られます。また、これらの新規就農者が技術習得をする機会が準備されています。その後継者支援の代表的な取り組みの一つが、東京都(産業労働局農林水産部)とJA東京中央会が主催する「フレッシュ&Uターン農業後継者セミナー」です。

このセミナーはその名前のとおり、新卒就農者とUターン就農者を対象として開かれています。2年を1期として、すでに6期生が受講(5期生までは3年1期)。平成18年度と19年度の2年間を受講期間とする、第7期講座も準備されています。每期100人以上の受講があり、多摩地域の農業後継者を養成する重要な講座になっています。このセミナーの特徴の一つは、受講生が実際に営農に従事する農園で実習研修をするというところにあります。

同じ野菜栽培に従事しようとする場合でも、それぞれの農園の土質は異なるので、モデル農園で実習するだけ



注：『多摩の農業統計』（平成18年3月、関東農政局 西北多摩統計・情報センター）より作成。

図5 多摩地域農産物マップ

では実践的な研修になりません。気温、水温、日照、土質などその農園ごとの条件を勘案しながらマンツーマンで指導する、まさしく実践的な研修です。このセミナー受講生は、研修を修了しても同期生同士のネットワークを維持してお互いの励みにしているようです。また、このセミナーだけではなく、各JAでも就農年齢に応じた研修機会が活発に持たれています。農業はまず担い手がいなければ始まりません。

このほか東京都では、新規就農者に向けて「東京都新規就農相談センター」を開設してさまざまな相談に応じています。また、新規就農者向けに就農支援資金も用意されています。これは、「青年等の就農を促進するため新たに就農しようとする青年等又は青年等をその営む農業に就業させようとする農業法人等が作成した「就農計画」を、都道府県知事が「就農促進方針」に照らして認定した「認定就農者」又は「認定農業者」に対して無利子資金を貸し付けるもの」です。

(3) 地産地消時代の農業者を応援

—東京都エコファーマーの認定と環境保全型農業の推進

新規就農者の育成だけでなく、時代に合わせた新しいタイプの農業者支援も東京都と市町村、JAが一体となって推進しています。その一つが「東京都エコファーマー」の認定です。持続性の高い農業生産方式（土づくり、化学肥料・化学農薬の低減を一体的に行う生産方式）を導入する計画を立て、都知事の認定を受けて実践している農業者が「東京都エコファーマー」です。環境保全型農業を推進する農家を応援し、また消費者が安心して農産物を購入できる目安となっています。

ここでいう環境保全型農業とは、「農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した農業」です（農林水産省「環境保全型農業の基本的考え方」より）。

また、エコファーマーとは、平成11年7月に制定された「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」第4条に基づき、「計画」を都道府県知事に提出して、当該導入計画が適当である旨の認定を受けた農業者（認定農業者）の愛称名です。

エコファーマーになると、認定を受けた導入計画に基づき、農業改良資金（環境保全型農業導入資金）や税制上の特例措置が受けられます。

4 農産物直売所のにぎわい

農業者と消費者の間を結ぶ場が地域の直売所です。地元の新鮮な野菜と果物が手軽に購入でき、しかもその価格が安いのも消費者にとっては大きな魅力です。実際どのような場所なのでしょう。

さすがに朝どり野菜となると品目が限られますが、遅くても前日に収穫した野菜が翌朝には店頭で並ぶのですから、鮮度が良いのは明白です。多くの利用者はそのおいしさをちゃんと知っていて買いに来ています。直売所では生鮮野菜・果物だけではなく、漬物や梅干し、ジャムなど、農家の手づくりの農産加工品も販売されています。

販売されている野菜や果物には、値札に農業者の名前が入っています。常連ともなると、「トマトなら〇〇さん、根菜なら〇〇さん」と、地元の農家の顔を思い浮かべながら買っていくこともよくあります。

比べてみると、同じ地域、同じ農産物でも、農業者によって微妙に味が違います。旬の時期には、より多くの農業者から同じ野菜が集まります。そこで味を食べ比べてみる、という楽しみ方もできます。

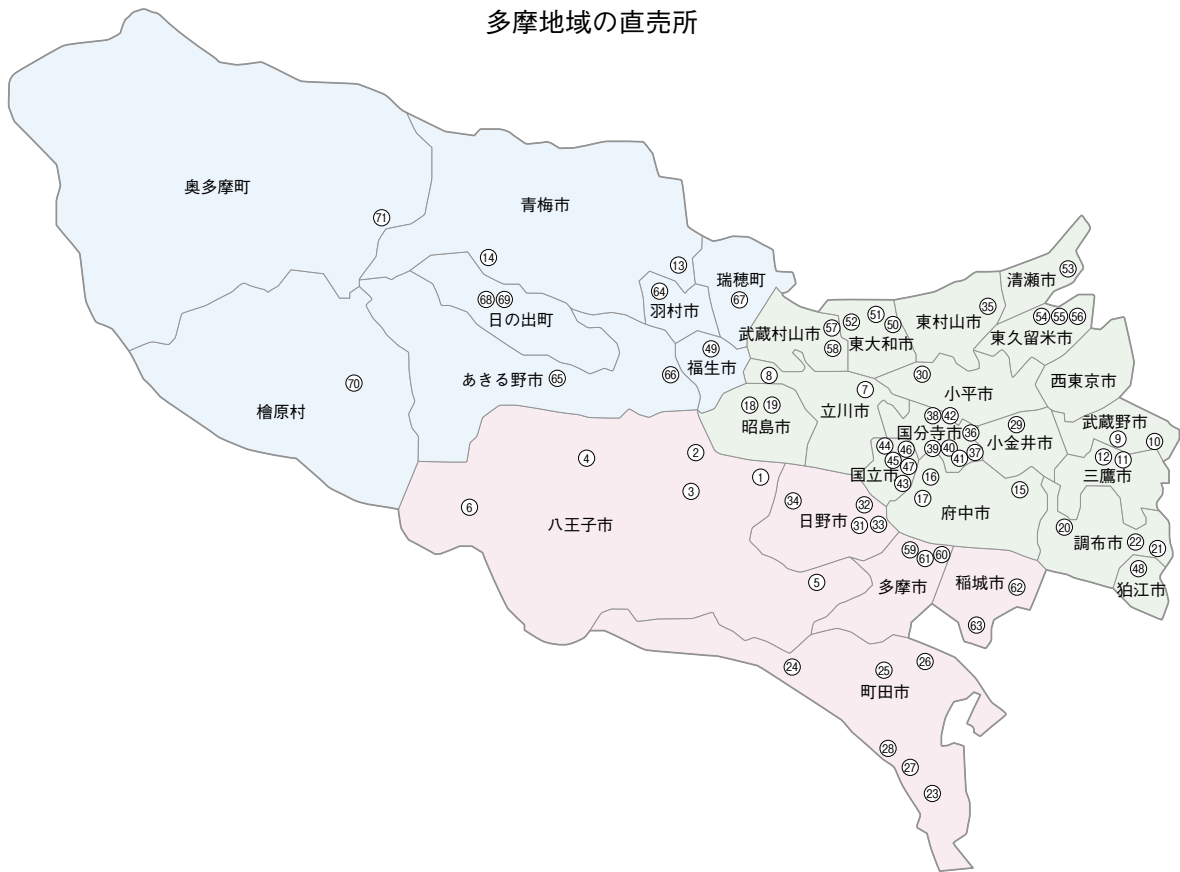
上記のような農業者と消費者が直接顔を合わせ、農産物を通して交流する場所「農産物直売所」は多摩地域市町村の全域に広がり、庭先販売も合わせて多いところでは小平市に約200カ所、西東京市に約100カ所、府中市に60カ所、三鷹市にも150カ所あります^(※注)。多摩地域全体の直売所の数は相当数に上っています。

直売は野菜に限らず、果樹生産についても同じことがいえます。ナシ狩り（府中市、小平市、西東京市、東大和市、稲城市）、ブドウ狩り（稲城市、東村山市、小平市）、ブルーベリーのつみ取り（八王子市、小平市、稲城市、日の出町、国分寺市）、ミカン狩り（武蔵村山市）、キウイ狩り（小平市）、イチジク狩り（小平市）などの観光農園もさかんです。

大消費地圏内という地の利を生かして、農業者と消費者が顔をつきあわせた信頼の元に安全・安心の農業生産が行われている、というのが東京多摩地域の大きな特徴といえるでしょう。多摩地域の農地はいずれ住宅地になるつかの間の存在ではなく、消費者に喜んで迎えられる農業生産物を生み出す農地としてしっかり息づいています。

(※注) 助東京市町村自治調査会「農産物の地産地消」に係るアンケート調査（多摩地域30市町村対象、平成17年8月）による（以下、「市町村アンケート」）。

多摩地域の直売所



市町村	名称	住所	電話	営業日時
八王子市	① JA 八王子ふれあい市場	八王子市大和田町 5-15-3	042(642)3885	毎日(月を除く) 8:30 ~ 16:30
	② JA 八王子加住農産物直売所	八王子市加住町 1-260 JA 八王子加住支店前	042(691)1169	土 12:00 ~ 14:00
	③ JA 元八王子支店夕市即売会	八王子市式分方町 785 JA 八王子元八王子支店前	042(625)1236	木 15:00 ~ 16:00
	④ フレッシュセンター	八王子市川口町 931	042(625)1236	金 8:30 ~ 11:30
	⑤ 八王子地区園芸センター	八王子市犬目町 478-2	0426(26)0431	毎日(月を除く) 8:30 ~ 17:00
	⑥ タヤけ小やけふれあいの里	八王子市上恩方町 2030	042(652)4184	無休(年末年始は休業) 9:30 ~ 16:30(4 ~ 10月) 9:30 ~ 16:00(11 ~ 3月)
立川市	⑦ 立川農産物直売所	立川市幸町 1-14-1	042(536)2439	毎日(2月中旬 ~ 4月下旬・年末年始・お盆休みを除く) 12:00 ~ 17:00(5 ~ 10月) 12:00 ~ 18:00(11 ~ 2月中旬)
	⑧ 西砂産直売所	立川市西砂町 1-60 宮沢公会堂前	042(531)2550	火・金 15:00 ~ 18:00(5月連休明け ~ 8月) 金 14:00 ~ 17:00(9 ~ 4月)
武蔵野市	⑨ JA 東京むさし武蔵野新鮮館	武蔵野市西久保 1-18-10	0422(54)7150	毎日(日・祝を除く) 10:00 ~ 17:00
	⑩ アンテナショップ麦わら帽子	武蔵野市吉祥寺本町 2-33-1	0422(29)0331	毎日(木以外) 10:30 ~ 18:30
三鷹市	⑪ 野菜直売(JR 三鷹駅南口)	三鷹市下連雀 3-28-21 JA 東京むさし三鷹駅支店		土・日 9:00 ~ (完売終了)
	⑫ 野菜直売(井口コミュニティセンター)	三鷹市井口 1-13-32 井口コミュニティセンター	0422(32)7141	火・金 10:00 ~ (完売終了)
青梅市	⑬ かすみ直売センター	青梅市新町 2-28-19	0428(31)1115	毎日(年始を除く) 9:00 ~ 18:00
	⑭ グリーンセンター	青梅市梅郷 3-930-1	0428(76)1325	毎日(年末年始以外) 9:00 ~ 17:00
府中市	⑮ JA マインズ多摩支店前	府中市白糸台 1-11-10	042(336)1541	土 7:30 ~ 9:00
	⑯ JA マインズショップ西府店	府中市青梅町 3-65-1	042(360)3416	毎日(年末年始以外)
	⑰ 府中特産品直売所	府中市宮西町 1-1	080(1221)4298	
昭島市	⑱ 田中町団地 朝市	昭島市田中町 3 田中町団地		日 8:00 ~ 12:00 頃
	⑲ 農畜産物消費者交流施設共同直売所「ふれっ旬」	昭島市田中町 1-22	042(500)0566	3月 ~ 5月 月・水・金 9:30 ~ 13:30
調布市	⑳ JA マインズ調布店直売所	調布市小島町 2-32-7	0424(82)0077	毎日(年末年始以外) 9:00 ~ 18:00
	㉑ 神代農産物直売所	調布市東つつじヶ丘 2-1-4	042(482)0167	毎日(日・祝以外) 13:30 ~ 17:00
	㉒ JA マインズ神代支店経済店舗	調布市西つつじヶ丘 3-8-2	042(482)0167	毎日(日・祝以外) 9:00 ~ 17:00
町田市	㉓ A コープミナミ店	町田市金森 1697	042(788)3541	毎日(日・祝を除く) 10:00 ~ 17:00
	㉔ アグリハウス塚店	町田市相原町 710-1	042(779)0525	毎日(年末年始・日・祝・第2土を除く・年末) 9:00 ~ 17:00
	㉕ アグリハウス忠生店	町田市忠生 3-7-18	042(792)2711	毎日(日を除く) 10:00 ~ 19:00(4 ~ 9月) 10:00 ~ 18:00(10 ~ 3月)
	㉖ アグリハウス鶴川店	町田市大蔵町 438-1	042(736)1346	10:00 ~ 18:00(4 ~ 9月) 10:00 ~ 17:00(10 ~ 3月)
	㉗ ぼっぼまちだ野菜市	町田市原町田 4-10-20 町田まちづくり公社ビル屋外広場	042(723)8763	月・木 9:00 ~ 16:00
	㉘ JA 町田市町田支店前直売	町田市森野 2-29-15 JA 町田市町田支店前	042(722)2022	水・土 13:00 ~ 17:00
小金井市	㉙ 小金井経済センター	小金井市本町 1-13-6	042(385)3281	毎日(日・祝を除く) 9:00 ~ 16:00
小平市	㉚ 小平経済センター	小平市小川町 2-1827	042(348)7244	毎日(日・祝以外) 9:00 ~ 16:00
日野市	㉛ 七生地区農産物直売所	日野市三沢 3-53-15	042(591)2012	毎日(年末年始・日・祝を除く) 8:40 ~ (完売終了)
	㉜ 日野農産物直売組合	日野市万願寺 6-35-13	042(583)2115	毎日(日を除く) 10:00 ~ 16:00(2 ~ 3月) 10:00 ~ 14:00(8 ~ 10月)
	㉝ 生活のひろば	日野市日野本町 1-6-2	042(581)4112	火・木・土 13:00 ~ 15:00(4月 ~ 12月)
	㉞ 農産物即売会	日野市多摩平 1-7 多摩平第七公園内	042(583)5670	火・木・土 13:00 ~ (完売終了)
東村山市	㉟ JA 東京みらい東村山支店直売センター みらい新鮮館	東村山市本町 1-16-5 JA 東京みらい東村山支店前	042(393)5270	月 ~ 土 9:00 ~ 16:30
国分寺市	㊱ ふれあい市(JR 国分寺駅南口)	国分寺市本町 2-1 JR 国分寺駅南口		毎月第一日曜日 9:00 ~ 12:00
	㊲ 国分寺産直センター	国分寺市東恋ヶ窪 4-23-8	042(324)2115	毎日(日・祝以外) 9:00 ~ 16:00
	㊳ 産直会(JR 国分寺駅北口)	国分寺市本町 2-1 JR 国分寺駅北口駅前広場		水 15:00 ~ 18:00(5 ~ 10月) 14:00 ~ 17:00(11 ~ 4月)

農業祭にでかけてみよう……消費者が本物の農産物に触れるチャンス

毎年11月に多くの市町村で開催される農業祭や産業祭（以下、農業祭）はすべての地域住民に開かれた開放的なイベントです。この農業祭は、JA単位で開催される場合と市町村単位で開催される場合の二つのケースがあります。名称はさまざまですが、いずれの農業祭も晩秋の恒例行事になっています。多摩地域と23区の総合的な農業祭は、JA東京グループが毎年11月2日、3日に開催する「アグリフェスタトウキョウ」です。

この祭は農業者と農業団体が収穫を祝う「ハレ」の行事であるとともに、農業者が生産技術を競い合う場でもあり、また、近年は地域住民と農業者との交流の場として大きな役割を果たしています。

農業祭の楽しみの一つは、農産物の即売と品評会です。地元の新鮮な農産物が格安で提供されることのほかに、農業者自慢の野菜・果物などが出品されます。この品評会に出品される農産物の品目種類を見ると、収穫期が農業祭の時期と一致するものに限られるものの、都内で生産される野菜・果物の豊富さに驚かされます。

例えば、八王子の農業祭に出品される品目は、50品目を超えます。果物では、リンゴの種類だけで「陽光」「群馬名月」「新世界」「ふじ」「長野ゴールド」「ハイランドゴールド」など6種類もあります。ほかの作物では、一般消費者向けにはほとんど流通しない「鬼ユズ」「聖護院ダイコン」や、東洋種のハウレンソウなども出品されます。

また、農家の女性グループが、「ヤーコン」を使った飾り付けを披露するなど、地域住民にとってめずらしいものに接することのできる機会となっています。

これらの地場産野菜・果物を目の当たりにすると、多摩地域の農業の生産力と技術力を実感することができます。野菜の格安販売に目を奪われがちな農業祭の中であって、多摩地域の農業の実力を実感できる絶好の機会です。

農業祭の楽しみのもう一つのポイントは、農業者と地域住民グループの、農業を通じた交流活動の紹介です。特産野菜・果物を使った加工品生産グループが自慢の品を出品したり、稲わらやアワ・キビを染色したドライフラワーづくりのグループがあざやかな飾り付けを披露したりといった、生産と暮らしの工夫に接することができます。

農業祭は、一過性のイベントではなく、地域住民が多摩地域の農業の価値を実感できる場所といえるでしょう。

市町村	名称	住所	電話	営業日時
国分寺市	③⑨ 産直会(JR西国分寺駅)	国分寺市西恋ヶ窪2-1 JR西国分寺駅前市民農園前		土15:00～18:00(5～10月)14:00～17:00(11～4月)
	④⑩ 産直会(いなげや西恋ヶ窪店)	国分寺市西恋ヶ窪3-27-1 いなげや西恋ヶ窪店駐車場	042(327)5281	土15:30～18:30(5～10月)14:30～17:30(11～4月)
	④① 朝市(JR西国分寺駅)	国分寺市西恋ヶ窪2-1 JR西国分寺駅そば		第2日曜日8:00～11:00
	④② 朝市・夕市	国分寺市泉町2-1-1 武蔵国分寺公園・国分寺市東戸倉1-6-1 国分寺市役所	042(325)0111	年4回(3・5・7・10月のいずれかの日曜)
国立市	④③ くにとち南市民プラザ前(青空市)	国立市泉2-3-2		水11:00～12:00
	④④ くにとち北市民プラザ前(青空市)	国立市北3-1-1		15:00～(4～10月)14:00～(11～3月)なくなり次第終了
	④⑤ 国立市共同直売所(第7小学校西側)	国立市富士見台1-21-2		火・木・土15:00～17:00(4～10月)14:00～16:00(11～3月)
	④⑥ 青空市(国立市東福祉館前)	国立市東3-18-32		15:00～(4～10月)14:00～(11～3月)なくなり次第終了
	④⑦ 即売会	JR国立駅南口多摩中央信用金庫前	042(573)3444	土10:00～14:00
狛江市	④⑧ マインズショップ狛江店	狛江市東和泉1-2-19	03(3488)3455	毎日(年末年始以外)9:00～20:00(月～土)9:00～17:00(日・祝)
福生市	④⑨ 直売所	福生市本町16 西多摩農協福生支店内	042(553)0355	月・水・金
東大和市	⑤① 東大和市駅前ビッグボックス前直売所	東大和市桜が丘1-1330-19 ビックボックス前	042(561)4383	月・水・金15:00～18:00
	⑤② 東大和市役所ロビー アンテナショップ	東大和市中央3-930	042(561)4383	木9:00～12:00(5～12月)
	⑤③ 東大和市農産物共同直売所上北台店	東大和市上北台2-2-8	042(561)4383	火・土14:00～17:00(5～12月)
清瀬市	⑤④ 清瀬市朝市会	清瀬市元町1-6-4 JA東京みらい清瀬支店前	0424(91)3511	金9:00～11:00
東久留米市	⑤⑤ 火曜市会	東久留米市本町1-20 東久留米駅東口前		火13:00～17:00
	⑤⑥ 東久留米市地場産交流組合	東久留米市本町3-3-1 東久留米市役所前広場		毎月第1・3土(4月休み、3月・5月は月1回)13:00～17:00
	⑤⑦ 青空市	東久留米市本町3-3-1 東久留米市役所前広場	0424(24)3731	土(月2回)
武蔵村山市	⑤⑧ 武蔵村山市農産物共同直売所	武蔵村山市本町5-29-1 村山温泉かたくりの湯敷地内	042(561)0975	毎日(木を除く)13:00～17:00
	⑤⑨ 武蔵村山市夕市(JA東京みどり学園支店前)	武蔵村山市学園3-63-1	042(565)1111	木13:00～18:00
多摩市	⑥① 朝市	多摩市関戸6-11-1 JA東京みなみグリーンショップ多摩前	042(375)8211	水・金8:30～10:30
	⑥② いきいき農産物直売所(夕市)	多摩市関戸1-1-2 聖蹟桜ヶ丘駅サスキア北側宮下通り	042(331)1541	月・木13:30～16:30
	⑥③ グリーンショップ多摩	多摩市関戸6-11-1	042(375)8211	毎日(年末年始・日・祝を除く)8:40～16:00
稲城市	⑥④ シンフォニー	稲城市東長沼2110-1	042(377)6002	毎日(年末年始・日・祝を除く)8:40～16:00
	⑥⑤ JA東京みなみ平尾支店直売所	稲城市平尾1-49-5 JA東京みなみ平尾支店	042(377)6002	月・水・金8:30～15:30
羽村市	⑥⑥ 羽村市農産物直売所	羽村市羽加美1-32-1	042(579)5467	毎日(年末年始以外)
あきる野市	⑥⑦ 五日市ファーマーズセンター	あきる野市高尾3-1	042(596)1280	毎日9:00～17:00
	⑥⑧ 秋川ファーマーズセンター	あきる野市二宮811	042(559)1600	毎日(年末年始以外)9:00～17:00
瑞穂町	⑥⑨ 瑞穂町農産物直売所(ふれっしゅほうす)	瑞穂町箱根ヶ崎606	042(557)4565	毎日(年末年始以外)9:00～17:00(4～10月)9:00～16:00(11～3月)
日の出町	⑥⑩ ひので肝要の里	日の出町大久野4089	042(597)5290	毎日(火曜以外)10:30～18:00
	⑥⑪ 日の出町農産物ふれあい直売所	日の出町大久野17-2	042(597)0340	毎日(年末年始以外)9:00～17:00
檜原村	⑥⑫ 特産物直売所「やまぶき屋」	檜原村847	042(598)0429	3～12月9:00～17:00
奥多摩町	⑥⑬ 奥多摩特産物直売所	奥多摩町丹三郎4	0428(85)1701	毎日(月以外)10:00～16:00

注：「東京農業WEBサイト」(東京都農林水産振興財団、<http://www.tokyonogyo.jp/>)、「市町村アンケート」より作成。

直売所の頑張り ――地域の人に自信を持って地元のおいしい野菜を届けたい

あきる野市にある「秋川ファーマーズセンター」の日曜日の朝のにぎわいぶりには驚かせられます。9時の開店前に20数人が入り口に列をつくります。午前中は、買い物客が車や自転車でひっきりなしに訪れ、店内はいつも人であふれています。

小さな赤ちゃんを抱えた女性は「この野菜は新鮮で、何よりおいしい。農家の方がつくったものを直接運び入れているだけに安心です」。毎日のウォーキングがてらに必ず寄るといふ50歳代の主婦お二人は、「ここに寄るのが楽しみな。新鮮な野菜があって気持ちいいでしょう。ここにしかない野菜もあって、新しい食べ方も説明書きがあるし」。葛飾区から車で高速道路を使い1時間半かけてきたという60歳代の主婦は、「高速料金が片道900円かかるけど、それでもお得なのよ。野菜が安い。ホウレンソウが今日は一束80円、ニンジンが4本入って130円、ハクサイ200円、普通の半額近い。それでいて何よりも新鮮でおいしい。ここにはその季節の新鮮なものしかないの。ベテランの農家が多いでしょう。へたなものを出してないわね。もう一つの魅力として、野菜だけでなくここでしか手に入らない地元の加工品やお醤油もあるしね」と絶賛。ご夫婦で2週間に一度は出かけてくるそうですが、購入金額は9,000円を超えていました。

ファーマーズセンターの店長・田中良治さん（JAあきがわ指導経済部営農生活課）によれば、「平成5年にスタートして、一時期落ち込んだときもありましたが、年間の売上は順調に伸びて約6億円にまでなっています。平日の来客者が1,000人、土日は1,500人を超え、宣伝はしないのにリピーターが多いですね」とのこと。

ファーマーズセンターの運営はJAあきがわが担当していますが、直売コーナーは農業者に任せています。農業者118人の会員からなる農産物直売コーナー運営委員会の会長である谷澤民夫さんは、「消費者の方にたくさん来ていただいて、確実に売上が伸びています。一人当たりの年間の平均売上が約250万円強、1,000万円を超える人が6～7名います。消費者の期待を裏切らないためにも、自分たちがつくった品質の良い野菜を提供することに徹底しています」。開店1時間半前に、農業者が野菜を運び入れますが、開店後もひっきりなしに新しい野菜が運びこまれます。その時に、先に出した野菜の品質が落ちている場合には、自主的に持ち帰っていました。

販売する商品にはすべてバーコードの付いたラベルが貼ってあり、このバーコードで売上を管理し、販売代金の支払いをするPOSシステムを導入しています。平成18年2月には、POSシステムをさらに発展させ、パソコンや携帯にメールで販売状況が農業者に定期的な報告されるシステムを導入しました。これによって今まで以上に、消費者の購入状況を見ながら、必要に応じて適時に追加搬入できることが期待されています。



秋川ファーマーズセンターの店内



バーコードで売上げを管理するPOSシステム



農産物直売コーナー運営委員会会長の谷澤民夫さん

5 食育の推進……農のある学校給食と農業体験活動支援

平成 17 年 7 月に、『食育基本法』が施行されました。平成 18 年 3 月には食育推進基本計画が策定され、全国的に食育活動が展開される予定です。

この『食育基本法』にはどんなことが明記されているのでしょうか。

『食育基本法』の前提を述べた前文では、「もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものである」が、とりわけ「子どもたちに対する食育は、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育てていく基礎となるものである」と、子どもの「食」を生きる力の基礎とし、経験を通じて人間を育てる「食育」の重視をうたっています。

基本理念には次のように書かれています。「目的」を「食育は、食に関する適切な判断力を養い、心身の健康と豊かな人間形成に資すること」（第二条）とし、「国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特



農業体験の子どもたち

性に配慮し」、地域社会の「多様な主体の参加と協力を得」て「その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない」（第四条）。

「食育は、家庭が食育において重要な役割を有していること」さらに「教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し」積極的に食育活動に取り組むこと（第五条）、

「食育は、広く国民が、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会と場所を利用して、食料の生産から消費に至るまでの食に関する様々な体験活動を行う」ことで「食に関する理解を深めること」（第六条）を推進する。

地場産野菜給食を通して地産地消と食育を行うシステム

一例として、学校給食を通して、子どもたちに、この「食」と「農」の結び付きを実感させようと活動してきた日野市の地場産野菜学校給食の先駆的取り組みがあります。子どもたちが野菜を食べない、食べ残しが多い、学校周辺の畑の作物にいたずらをするとといった行動の根底に、農業体験が希薄になっていることがあるのではないかという問題意識から出発しました。

地場産野菜の学校給食への導入には、給食にかかわる関係者、特に地域の農業者の協力が欠かせません。まず農業者と市役所産業振興課、JA営農指導員、栄養士で委員会を持ちました。長く続けることを前提に、①無理しないでその時につくっている野菜、ある野菜を使う、②新しい取り組みだから問題が起こるのは当然のこと、その時は第三者である産業振興課に解決を依頼する、③調理員さんの負担はできるだけ少なくする（納入形態は市場出荷と同様にする）ことを取り決めました。そして実行に移す中でいくつかの試練を経て、具体的な供給システムが確立されました。

4月に前年度の反省と、今年度の地場産野菜の使用についての話し合いを委員会形式で地区ごとに行い、年間の使用計画を立てる。月ごとにどんな野菜が使えるかを確認し、一年分を表にまとめる。そして各校の栄養士が、まとめ役担当の栄養士に野菜の注文書を前月の25日までに送り、農業者の代表に渡す。農業者はいつ何をどのくらい出荷できるかを決めて担当栄養士に連絡し、それが各校の栄養士に伝えられる。野菜の納品は給食専用コンテナを使いほかの納入業者と同じ時間帯に納品する。支払いは、学校の取引銀行からJAの農家の口座に振り込まれる。

このシステムの確立によって、地場産野菜給食がスムーズに運営されるようになりました。この活動は、単に地場産の野菜が給食の食材になるということだけではありません。食材は地域の農業者の思いと生産事情という背景を情報として持っているのだ、という気付きをもたらすと同時に、子どもたちに地域を見直す機会を与えたのです。

地場産野菜の利用は、新鮮で、しかも直接届くので中間マージンがなく価格も安く入ります。さらに生きた教材として活用することができました。季節ごとの野菜が届くので、旬も学べ、おいしさも分かります。学校側では授業の一環として、農家を訪問したり、農業者に社会人講師として授業を依頼したりしました。農業者が積極的に学校に出かけ、また子どもたちも畑で野菜に触れる機会を得たことで、子どもたちは食材の背景にある農業者と畑を思い浮かべることができるようになりました。

（『現代農業』2000年9月号 齊藤好江著より、一部加筆して転載）

つまり家庭と合わせて、子どもの食育の場、生産消費体験の場として学校・保育所を重要視しているわけです。また、教育関係者と農林漁業者などが連携して食育を推進するよう努めることを国が「責務」として提起しています。平成18年には東京都、各市町村で食育推進計画を作成し実行に移される予定です。

市町村アンケートによれば、多くの市町村が学校給食に取り入れている、増やしていきたいと答えています。また次代を担う子どもたちが農業体験活動を通して生きる力を身に付けようとする農業体験活動支援も行われています。今後は、このような『食育基本法』の理念を踏まえた活動が、さまざまな場面で展開されていくことでしょう。

こうした各種の生産と消費の交流活動、さらには学校給食を都市農業の多面的機能という視点で見直すと、多摩地域の農業が地域づくりや食育に果たす効果といった潜在的能力を持っていることに改めて思い至ります。

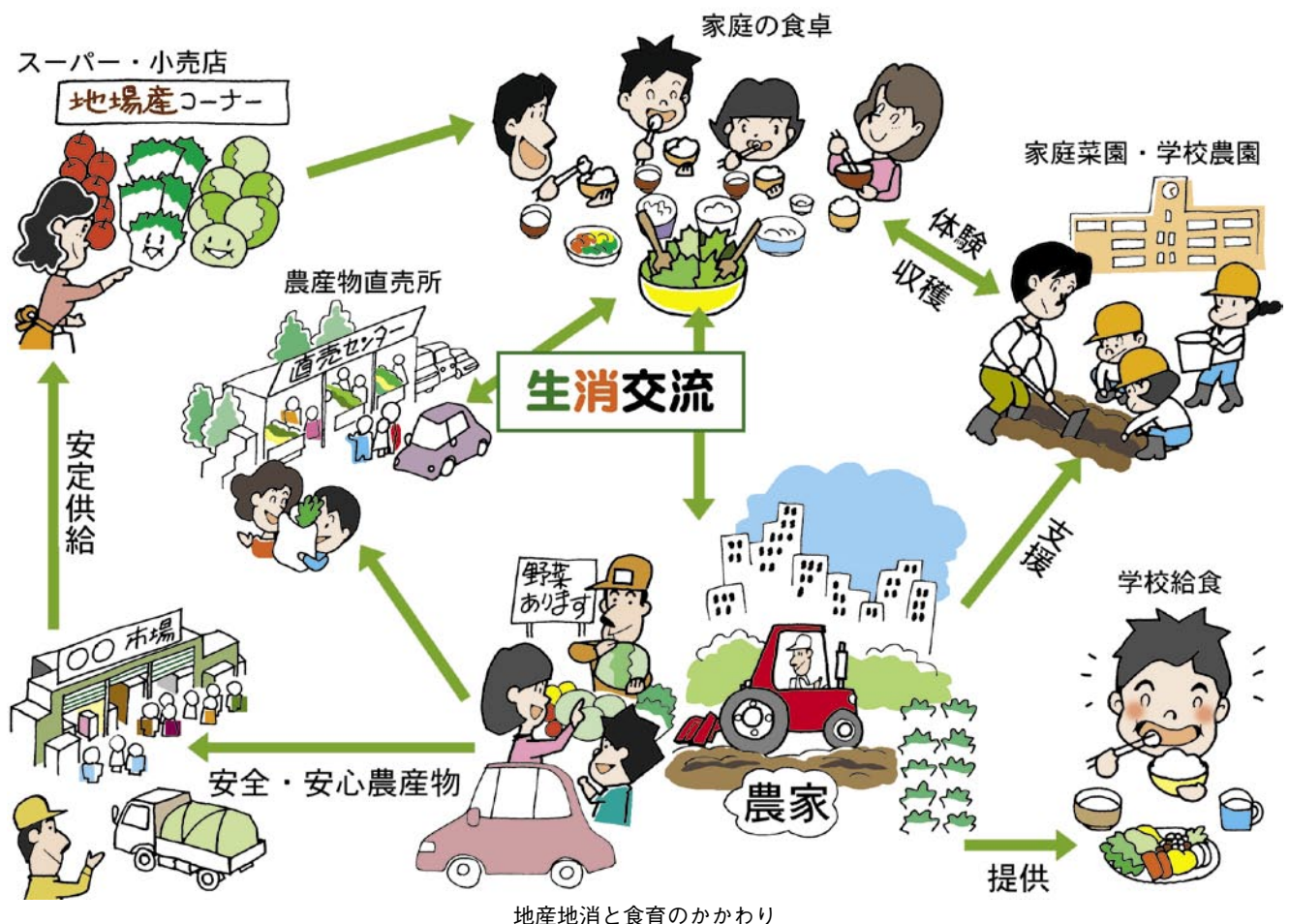
下の図のように、家庭での地産地消と食育のかかわりを見ると、農産物直売所やスーパー・小売店の地場産コーナー、あるいは家庭菜園や学校農園での農業体験、学校給食など、多摩地域にはさまざまな場面が存在しています。

ここでは紹介できませんでしたが、多摩地域には少な

いながら水田もあります。西多摩では、清流を生かしたワサビのほかに、「TOKYO-X」と名付けられた黒豚系養豚や烏骨鶏の飼育がされています。南多摩では、乳牛飼育では稀少な低温殺菌牛乳や名物ヨーグルトを生み出す酪農が営まれており、陸稲（オカボ＝畑で栽培する稲）もわずかながらつくられています。また果樹では、よく知られているナシやブドウのほかにも、リンゴやミカンの栽培も可能です。西多摩や北多摩には、東京狭山茶と呼ばれるお茶の名産地もあります。

多摩地域の農業は、それぞれの生産物の品質がとても高いということも、特長の一つです。恵まれた気候風土と河川、土壌環境という生産力と、それを生かす技術力があればこそといえるでしょう。この生産力と技術力は、多摩地域の農業の魅力というだけにはとどまらず、東京という都市そのものの魅力を支えるものであり、むしろこの農業環境が失われたら東京の価値と魅力も失われてしまうのではないのでしょうか。多摩地域の農業を地域住民全体の財産にしていきたいものです。

次章では、そうしたかけがえのない多摩地域の農業の豊かさを、それを支える農業者の姿を通して確認していきましょう。



多摩地域の農業者たちと農産物

伏流水に恵まれた東久留米の畑作

はら えいち
原 栄一 さん



1年を通じてホウレンソウを出荷する原栄一さん

ホウレンソウの専門家：原栄一さん

東久留米市の原さんは、主にホウレンソウとダイコンを栽培する野菜専門農家です。延べ栽培面積は約1.1haで、ホウレンソウとダイコンがほぼ2対1という割合です。ホウレンソウは各種の品種を利用して周年で栽培し、ダイコンも春どり、秋どり、冬どりとほぼ1年を通じて栽培しています。約25年の経験を持つベテラン生産者です。

地域性を生かして：地下水の恵み

この地域には、滝山団地のあたりに源を発する黒目川くろめが流れており、伏流水に恵まれています。原さんは、それを井戸からくみ上げて、灌水や出荷時の水洗いなどに利用しています。畑で使う水は、すべてこの地下水です。

農地が低地にあるため、かつては大雨が降ると冠水することもあったとか。現在では、洪水を防止するための「地下雨水管」の設置によって、冠水することはないそうです。

こんな工夫：コツコツと土づくり

原さんは、土づくりに力を入れています。

「土づくりのポイントは二つです。一つは、完熟堆肥を使うこと。もう一つは、麦や『ソルゴー』という土づくり専用のトウモロコシを植えることです。」

このソルゴーは土づくりに使う品種で、実がなりません。麦も土づくり用に栽培するので、実る前に土にすきこみます。

「ソルゴーは、根が地中深く伸びて土を耕してくれると同時に、そのまますきこむことによって、土をやわらかくする効果があります。それに、この地域は冬場のからっ風で土ぼこりがたちます。周辺に住宅が多い都市農業としては、土ぼこりを防ぐ効果があるのも助かりま

旬は冬、栄養もたっぷり



一年を通して栽培が可能になったとはいえ、ホウレンソウの旬が冬であることに変わりはありません。ビタミンCやビタミンAの含有率は、冬場と夏場では3倍近くも開きがあります。手軽な緑黄色野菜として、栄養豊富なホウレンソウを栄養もたっぷりのまま利用したいものです。

ホウレンソウは、ゆでてから使うのが一般的です。できるだけたっぷりのお湯で、短時間でサッとゆでましょう。お湯には塩を入れますが、目安は1%程度の濃度と覚えておくとよいでしょう。塩には、ビタミンCの損失を防ぐ効果があるほか、ホウレンソウに含まれる唯一の好ましくない成分であるシュウ酸を溶出させる点でも効果があります。

す。麦は、土中の余分な養分を吸い取って、土質を軽くする効果があります」。

原さんは、空いたスペースを見つけては、ソルゴーや麦を植えて土づくりをしています。また、この作業をすることで、土に対する病虫害予防の効果があります。

こんな苦労も：堆肥づくりが大変

努力と工夫を惜しまない原さんですが、堆肥づくりには思わぬ苦労もあるようです。

「国内で飼育される家畜の有機肥料であっても、エサとなる牧草のほとんどは輸入なので、その牧草に雑草が混じっていることが悩みの種です」。

つまり、輸入牧草の中に雑草の種が混じっていると、その種が家畜の有機肥料に残り、その有機肥料を使うと日本の畑で海外の雑草が繁殖することがあります。十分に発酵した完熟堆肥であれば、発酵熱によって雑草の種が成育することはありません。それでも、海外の雑草の中にはわずかの水分で増殖するものがあり、原さんも思わぬ雑草繁殖に悩まされたこともあるそうです。

ここが注意点：強いハウレンソウを育てるには
ハウレンソウの栽培では、どのような工夫をしているのでしょうか。

「発芽した後の苗の状態には、特に注意しています。苗の段階で水を余分に与えると、ハウレンソウ自身の持つ、水分を吸収する力が弱くなります。この段階で、根をしっかりと地中にはるように、土の水分を管理します。いわばハウレンソウに耐えることを覚えさせるわけです」。

雨をよけるためにビニールシートを張りますが、これは一見過保護に見えながらも、実は水分を余分に与えないための技術的工夫とのことです。



土壌中の水分を調節して丈夫な根をつくり、健康なハウレンソウに育てる



麦は冬場の土ぼこりを防ぎ、実る前にすきこむことで土づくりにも役立つ

ハウレンソウの東洋種と西洋種

ハウレンソウには、東洋種と西洋種がありますが、両者は葉の形と株元の色で見分けることができます。東洋種の葉はギザギザのような切れ込みがあって、株元の色が赤いのが特徴です。これに対して、西洋種の葉は丸みをおびて、株元の色は赤くなりません。この葉の形の特徴は種の形にもそのまま見られ、ギザギザの種（角ダネ）は東洋種、丸い種（丸ダネ）は西洋種というように、種の形でも見分けることができます。

東洋種は暑さに弱い冬場の野菜であるため、通年で利用することができませんでしたが、東洋種の良さと西洋種の良さの両方を掛け合わせた品種（一代雑種）が開発されて、今日の主流となっています。

環境面から考えると、 農地は地域住民全体のもの

さくらい まさゆき
桜井 正行 さん



生ごみ堆肥の活用を考えている桜井正行さん

都会の農地の様子

都会のキャベツ農家、桜井正行さんの畑は、大規模集合住宅に隣接しています。住宅地の中にある、約1haのよく手入れされた畑です。広いキャベツ畑の一面には直売所も設けられ、コナガなどの害虫対策のために、フェロモントラップ(※注)も設置されています。

桜井さんは、「保谷地区^{そさい}野菜出荷組合」の組合長です。農業経験は20年弱。海外駐在の経験もあるそうです。

農業以外の経験も長い桜井さんは、「農地を金銭価値に置き換えると、あくまで個人所有の不動産ということになります。でも、金銭価値に置き換えるのではなく、環境価値というような広い意味で見直すと、農地は地域住民全体のものではないかと思うのです」といいます。

(※注) フェロモントラップ：殺虫剤を使わずに害虫を誘引して捕捉する仕組み。

販売の工夫：六本木で野菜を売ろう

この地域は23区に近いので、地元の直売所のほかに、

築地市場を通して都心にも出荷しています。

そんな組合の合い言葉の一つは、「六本木で野菜を売ろう」。これは、東京都が推進する「東京とれたてやさしい産直プロジェクト」の一環として、生産者の顔と名前が分かる「こだわり野菜」を都心の小売店で販売するというものです。さらに、販売した野菜の利用者を収穫体験に招くこともあります。新しい販路の開拓へ、果敢に挑戦を続けています。

農業だけではなく：農と地域住民との「環」をつなぐ

都心に近い地域で農地を維持していくことについて、桜井さんはこう語ります。

「住宅地と農地が共に調和して成り立つために必要な

加熱すれば、繊維質をたくさん摂れる



ヨーロッパでは、キャベツは塩漬けなどの保存用のほか、加熱調理も一般的です。ロールキャベツのように、キャベツは煮ても蒸しても利用ができます。加熱調理をすることで、生食よりも繊維質を多量に摂取できるという利点もあります。白菜と同じアブラナ科ですから、温かいスープにもぴったりです。

日本風のキャベツの利用法の一つに、ニシン漬けがあります。かつて、「札幌大玉」という、文字どおり超大型の品種がありました。この大型キャベツの葉の間に、北海道特産のニシンを何段にもはさみ込んだ漬物が、ニシン漬けです。北海道以外では利用されない独特の特産品ですが、キャベツの利用法としては、ヨーロッパの正統派の利用法を巧みに日本食に取り入れた画期的なものでした。

ことは、互いに循環する環境という、大きな環の中で生きていることを実感することと考えています」。

そのことを具体化した一つの例として、旧田無市地域に建設された集合住宅で試されている「家庭生ごみ循環プロジェクト」があります。このプロジェクトは、約500戸の集合住宅から排出される家庭生ごみを、その集合住宅専用施設で堆肥化しようというものです。行政と建築主の公団、さらに生ごみ処理プラントを開発した企業が、プロジェクトに参画しまし

た。そして住民の参加が重要であると位置付け、それぞれの家庭で出される生ごみをこのプラント施設に自主的に搬入することを入居条件の一つとしました。住民たちの協力もあり、外部からごみが持ち込まれることはありません。このプラントは、一次処理として家庭生ごみを乾燥させ、二次処理として専門業者のもとで堆肥化を進めます。

しかし、ここで問題が発生しました。せっかく処理した生ごみ堆肥が、実際に農地で使用に耐えられるものなのか、その実験と検証が充分でなかったのです。有機物は、発酵が充分になされてこそ堆肥にすることができま。逆に発酵が充分になされない有機物は、生ごみと大差なく、害虫の住みかになってしまいます。

そこで、桜井さんたち野菜出荷組合のメンバーがそこに加わり、環をつなげることになりました。メンバーは、完熟堆肥のつくり方や要点を、農家の立場で助言しまし



高層住宅に囲まれた桜井さんのキャベツ畑。中央に立っているのがフェロモントラップ

た。

「この堆肥が使用された畑で生産された野菜をその集合住宅で販売できるようになってこそ、循環がつながるわけです」と桜井さんはいいます。

保谷はキャベツの主産地だった

キャベツが幕末から日本で生産されるようになったのは、開国・開港を機に都市部に滞在するようになった欧米人の需要のためでした。そのため、日本におけるキャベツ生産は都市農業品目として発達したといってもよいでしょう。当時の栽培の中心だった葛飾周辺は、中川や江戸川流域の肥沃な土と、水運・海運の便にも恵まれ、港に近い農地は欧米渡来作物の実験圃場という役割も担いました。ところが、第二次世界大戦後の経済成長期には葛飾周辺の農地が宅地に変貌してしまい、キャベツの主産地は沿岸部から練馬・保谷といった地域に移ります。昭和50年当時、練馬区と保谷市で生産されたキャベツの生産量は、東京で消費される量の約8割にもなりました。23区という大消費地に近い流通上有利な地理的条件もあって、キャベツのほかにハクサイやダイコンなど、いわゆる重量野菜がさかんに生産されてきたのです。

ところが、さらに時代が進むと、高速道路網の発達と冷蔵車の普及によって広域流通が進み、さらには農家の高齢化によって、東京のキャベツ生産は往年の勢いをなくしつつあります。



畑の一面にある直売所

競馬場の敷きワラを堆肥に活用 多摩川のワケネギ

よしの 吉野 ひでお 英雄 さん



1haの畑に、多品種の野菜をつくりまわす吉野英雄さん

地域の特徴：多摩川の名前を持つネギ

「多摩川わけねぎ」は、府中市の特産品です。多摩川の名前を冠した地域ブランドの野菜で、主に是政地区で栽培されています。是政地区一帯は、もともと田園地帯で土が肥えているので、やわらかいネギができるのです。

導入の決め手：太ネギからワケネギへ

是政地区にワケネギが導入されたのは1965年ごろでした。そのころからワケネギをつくり続けている吉野英雄さんにお話を聞きました。

「導入以前は、普通の太ネギ（根深ネギ）をつくっていました。そのうち、千葉から入ってきたワケネギを初めて見てね。細いネギ10把と、オレたちのつくっている太ネギ10把の値段を比べると、細いほうが高いんで、驚きました」。

ネギなら作り方はだいたい分かるし、土も千葉とさほど変わらないだろうと、さっそく細ネギ（葉ネギ）生産に切り替えました。「一番の理由は、都市化が進んで

畑の面積も減っていたから、狭い土地でも栽培ができる。ワケネギなら、年に2、3作できるからです」。

病気対策：バイテク活用の苗

当初、苗は千葉県八街市の農家から取り寄せていました。その後、病気対策として、吉野さんと仲間は東京都農業試験場江戸川分場がつくるバイテク苗を使い始めました。

「3年間この苗を栽培してみると、仲間の3人が3人も、3年連続で都知事賞を受けた。みんな目をむいて、千葉の苗を減らして、今はバイテク苗がほとんどになりました」。

バイテク苗とはバイオテクノロジー技術を用いてつく

鮮度が命、保存は冷蔵庫で



多摩川わけねぎは、ネギ特有のにおいや辛みが少なく、独特の甘みと香りがあるって、ベータカロチンやビタミンC、カルシウムなども豊富に含まれています。

ネギは鮮度が命です。特に夏場は、保存が利きません。冷蔵庫で保存します。長過ぎる場合は、半分に折っても大丈夫です。

吉野さんは、「とれたてが特に香りがいい。生で食べてみて。味噌汁などでも、煮立った後でサッと振り入れる程度に。鍋ものも、あまりクタクタに煮たら香りが飛んでしまうよ」と教えてくれました。吉野さんが好きな食べ方はネギ味噌です。刻んでから味噌と酢を加え、ねっとりするまで混ぜ合わせて和え、カツオ節をかけてできあがりです。

られる苗で、ウイルスフリー苗ともいいます。植物の、ウイルスが存在していない芽の最先端部（茎頂部分）を取り出し、培養させてつくるため、ウイルスに感染していないことのほかに、虫がつきにくく、生育が良い、形状がそろそろ、収量が多いといった長所があります。現在のワケネギ生産地は、ほとんどがウイルスフリー苗となっています。



冬はハウス内で青々と。ネギは年間通して出荷している

こんな工夫：厩舎の敷きワラを有機肥料に

多摩川わけねぎは、5月下旬～6月上旬、苗を寒冷紗室^{かんれいしゃしつ}（※注）で育成し、7月下旬～10月ごろまでの間、順次植え付けていきます。1本の苗が分けつ（枝分かれ）して10～15本になります。それを定植し、それが分けつしたのをまた定植、という作業を繰り返して、1年を通して出荷します。

吉野さんをはじめ多くの生産者は、畑に有機質肥料を入れています。材料は、近くにある東京競馬場の厩舎の敷きワラです。競馬場に隣接する地域へのサービスの一つとして、JRAが畑まで運んでくれるそうです。これを発酵させて堆肥にしたり敷きワラとして、ウネ間に敷いたりします。吉野さんの場合は、10aに対して、2tトラック2台分ほどの敷きワラを入れています。



手前があるのが厩舎の敷きワラ。畑の向こうに見えるのが東京競馬場

（※注）寒冷紗室：寒冷紗とは、ポリエステルなどでできたレース地のような布地のこと。この寒冷紗で周りを覆い、温度や日射量を調節する。

こんな工夫：つくりまわしがポイント

吉野さんは連作障害が出ないように気を配ります。「ネギの間に、ほかの野菜を必ず1作入れます。レタス、キャベツ、ダイコン、ジャガイモなどいろいろ。畑の面積が少ないとどうしても連作になる。すると、一段、品質が落ちるし、病虫害も出やすいんです」。

また、ネギの大敵はアザミウマ類のスリップスという虫です。葉が真っ白になる病気が出て売り物にならなくなってしまうため、防除が欠かせません。吉野さんは周辺の除草をこまめにやったり、畑を覆うビニールなどは虫がつきにくい銀色のものにしたりと工夫しています。

地域とのつながり：給食や食育にも関心

府中市の学校給食は、早くから地産地消に取り組み、地場産の米や野菜を積極的に使っています。吉野さんの家では、10年以上前から毎年、10aほどの畑を学校給食向けにして、ネギを含めた野菜をつくっています。

「今はなんでも輸入されているから、子どもたちと地場農産物との距離が遠くなりがち。会社勤めのお父さんやお母さんも、土日を利用して、家族の食べる分だけでもいいから、何か農作物をつくってみてほしい」と吉野さんは語ってくれました。

昔ながらの農法を受け継ぎ、 丁寧に栽培する

ねぎし やしろ
根岸 八代 さん



落ち葉堆肥や手植えといった昔ながらの農法にこだわる根岸八代さん

地域の特徴：三鷹農業の歴史

三鷹の農業の歴史は、今から約270年ほど前に新田を開発したのが始まりといわれています。明治以降になると、主要な作物は、水稲、陸稲、麦、ヒエ、ゴマ、トウモロコシ、ダイコン、イモ類などでした。関東大震災や第二次大戦中、戦後の食糧不足の時には、大都市の食糧生産基地としての役割を担ってきました。

昭和32年ごろ、三鷹の農家ではキュウリの後作にカリフラワーを導入しました。さらに需要拡大が望めるとして80名の農家によって三鷹市西洋野菜研究会が設立され、以後カリフラワー、さらにはブロッコリーを中心とした特産地が形成されてきました。

ブロッコリー栽培を受け継ぐ：根岸八代さん

根岸八代さんも、ブロッコリーとカリフラワーを主軸に生産しています。ほかにも、市場出荷用にキャベツ、キュウリ、トウモロコシなどを、直売用にホウレンソウ、ダイコン、ハクサイ、ビニールハウスのトマトなども栽培。中卸しを通して、スイートコーン、ナス、キャベツ

などのスーパーへの朝どり野菜の出荷も行っています。

栽培方法は、落ち葉堆肥や手植えといった昔ながらの農法を受け継いでいます。

根岸さんは、大学卒業と同時に就農して、12年になります。ブロッコリーとカリフラワーは、根岸さんの就農以前からつくられてきたそうです。

現在、早生品種の「ピクセル」を主に、晩生の「グリーンパラソル」も栽培しています。ピクセルは、4年ほど前に導入しました。早生のため、労力が分散できるメリットがあり、「ほかの品種に比べると、花蕾の粒が細かくできる」とのことです。ブロッコリーは、花蕾の粒がしっかり詰んでいるのが食味が良いとされているので、花蕾の粒が粗くなる前の適期に収穫するために畑の見まわりを欠かせません。

レモンの2倍のビタミンC



根岸さんが、おいしいブロッコリーの見分け方、食べ方を教えてくださいました。

「花蕾の粒が細かくしまっていて、固く、厚みのあるもの。ゆでて、マヨネーズやドレッシングで食べるのが一番。花蕾の部分だけでなく、軸までおいしいですよ」。

ブロッコリーは、ビタミンAのもとになるカロテンや鉄、カルシウムなどの栄養価が高く、特に花蕾のビタミンCは、レモンの2倍といわれます。サラダやスープ、和え物、炒め物、どんな料理にも合います。時間がたつと黄色い花が咲いてしまうので、ラップに包んで冷蔵庫の野菜室で保存し早めに使い切るようにします。

ここが大事：一番の仕事は堆肥づくり

根岸さんは、7月にブロッコリーの種をまき、ビニールハウスで育苗したものを、8月半ばに定植します。暑いさかりですが、すべて手作業です。「うちは、畑の条件が機械に合わないし、機械を購入するほどの規模ではないから」といいます。植えるだけで2人で2日かかるうえ、季節がら、ナスやキュウリなどの夏野菜の収穫もピークで、大忙しです。

ブロッコリーの畑は、前作が夏野菜です。キュウリやトマトの元肥には自家製の堆肥をすきこんでいて、肥料の効果が長く続くため、後作のブロッコリーにとっても良いそうです。

「堆肥づくりは、ある意味一番大事な仕事かな」と根岸さんはいいます。

堆肥の材料は、車で10分ほどの国際基督教大学のキャンパスの落ち葉です。12月にキャンパスの林で落ち葉を手作業で掃き集めるのですが、トラック10台分以上になります。これを畑の一面に積み、ヌカと鶏糞を混ぜて、水をかけて踏み込みます。年明けに1回目の切り返しを、2回目を1月下旬か2月上旬に行います。これも手作業で、1日半ほどかかります。

「うちは新しい機械が出ても取り入れないで、冬場の苗床も電熱器を入れず、落ち葉を入れ、水をかけて、踏んで、熱を出して、と昔からやっていることをずっと続けています」。

根岸さんだけでなく、三鷹で市場出荷している農家には、根岸さんのように昔ながらのやり方をしている人が多いそうです。

堆肥づくりの工夫として、根岸さんは6、7年前から、1回目の切り返しの際に木酢液を使っています。発酵を進めるためですが、今では発酵菌が住みついたらしく、発酵がうまく進むとのこと。

ここが大切：土の水はけを重視

ブロッコリーは、地中海原産のため、乾いている状態を好みます。三鷹では、雨で畑が水浸しになって、ブロッコリーが駄目になったことがあるそうです。

「テレビでニュースになったほどの豪雨があったのですが、ちょうどブロッコリーの根っこが伸びる時期だったので、慌てて畑に機械を入れて、2日かかりで作切り



ナスやキュウリなどの夏野菜のあとにつくるブロッコリー畑



鮮度保存袋に入れて出荷する

をしました。畑が固くなってしまって、大変でした」。作切りとは、管理機でウネとウネの間を切ることです。これで水はけを良くしたり、土に空気を入れます。年に2、3回行う作業ですが、地域がらこうした臨時の作切りも結構あると根岸さんはいいます。

先人の工夫に学ぶ：地域の風土に合った農業

根岸さんは、学生時代、農村社会学研究室に在籍していました。全国各地に出向いて、篤農家や米づくり農家、生活改善グループなどに話を聞き、調査研究を行いました。

「感銘を受け、心ひかれた地域や人たちは、その地域の風土に合った農法で、環境に合った作物をつくっていました」。例えば、中山間部のある地域では、地形、風土、食文化に沿った雑穀類をつくって、加工して宅急便で販売するなどの工夫をしていました。

「それが、今の自分のやり方にどこかでつながっている」と根岸さんはいいます。これらの農家やグループとは、今も交流が続いているそうです。

相模原台地から生まれた おやまだ 小山田ミツバ

たなか ひとし
田中 仁司 さん



「切りミツバ」の技術を継承する田中仁司さん

こんな歴史が：小山田ミツバの由来

現在の「切りミツバ」の栽培方法を確立したのは、町田市上小山田の田中庫三くらぞうさんでした。明治後期から大正期にかけて、上小山田の農家では冬場に収入となる仕事がありませんでした。そこで、田中さんが試行錯誤して、「切りミツバ」をつくり上げたのです。その栽培方法は、春から秋まで育てた露地ミツバを、根株を掘り取って日当たりの良いムロで水栽培をするというものです。冬場の太陽光を巧みに活用し、ビニールハウスがない時代に試みた太陽熱と地熱による温室栽培ですが、相模原台地の南向きの斜面が有利な条件となりました。それが商業的にも成功し、現在の「切りミツバ」栽培に発展しました。

現在ではビニールハウスと温水ボイラーが利用できるので、このようなムロは使われませんが、技術の基本的な考え方は変わりません。

ミツバ生産を継承：田中仁司さん

この「小山田ミツバ」の創意工夫と技術を継承するのが、田中仁司さんです。田中さんの栽培品目は多数ありますが、ミツバ生産にかけては第一人者です。

温水ボイラー付きのビニールハウスに移された根株からは、水だけで茎葉がぐんぐん伸びていきます。そして、一度茎から切り取って出荷しても、またその切り口から新しい茎葉が出てきます。こうして、3～4回収穫できるそうです。春から秋まで露地でたっぷり栄養を与えた後、根株に貯えた栄養分がもととなって、ハウスでは水だけで成長できるわけです。根株の養成やハウス内での温度調節など、手間と時間がかかりますが、1株から数回収穫できるので冬場の収入源になるそうです。

香りは葉に、ビタミンは茎に



「根ミツバ」は露地栽培のまま根つきで出荷されるので、香りは「切りミツバ」より強いのですが、舌ざわりは硬いといえます。これに対して、「切りミツバ」は香りこそやや劣るものの、軟化栽培ですから舌ざわりは高級品といえるでしょう。お正月のお雑煮は地方によってまったく調理法が異なりますが、関東のお吸い物風雑煮には欠かせません。

ミツバは、香りは葉に、ビタミンは茎にあると覚えておくといよいでしょう。

ビタミンが多いとはいえ、根もの野菜ではないので、調理のポイントはゆで時間を短くすることにあります。このとき、茎と葉を一緒にゆでると葉の部分をやで過ぎてしまうので、別々か時間差でゆでるなどの注意が必要です。

こんな工夫：新手法を取り入れた農業運営

田中さん一家の農業経営は、多品目大量生産という、都市家族経営ではほかにあまり例のない規模にもその特徴があります。

栽培面積は所有地と借地を合わせて4haを超えますから、家族総出の協力がないとできません。また、家族会議ならぬ作付け会議が重要な業務になります。栽培品目数も40品目を優に超えるので、計画的な目配りがより一層大切になります。

そして、毎週木曜日は休業日にするといった経営手法も取り入れられています。これは、大口取引先の一つである生活協同組合への納品スケジュールに合わせるためですが、大規模農業の運営という観点からは新しい経営感覚が光ります。

こんな取り組みも：NPO活動などで農業理解者を増やす

新しい経営手法の中の一つに、NPO法人「たがやす」の活動があります。

これは、田中さんも理事の一人として加わっている、市民援農グループの活動です。いかに家族総出の仕事といっても、4haの畑で40品目を栽培するためには人手が必要です。そこで、農業に関心のある市民向けに、ボランティア兼農業研修のようなかたちで農業に参加してもらうシステムです。

市内の学校給食にも2校納品し、子どもたちの農業体験活動にも支援を惜しみません。

都市農業を育てる：地域住民とともに活動

都市農業を育てるために欠かせないのが、行政の政策です。町田市では農業生産と農的環境の保全を重視し、「農のあるまちづくり」をスローガンに掲げ、市が40haの緑地を購入して将来にわたって農地として保全しようとする事業があります。

都市農業の維持継続に当たって、その壁となっているのが相続税と宅地並み課税という税制です。相続が発生するたびに、農地が縮小しているのが東京の農地の実態です。この相続と税制問題を解決するための一つが、公



露地栽培のミツバ畑。根株を養成し、ハウスに移動して「切りミツバ」にする



ハウスの入り口前にある看板。生協との間で契約栽培をしている

ミツバってどんな野菜？

ミツバはセリ科の多年草で、数少ない日本原産野菜の一つです。原産野菜らしく、日本全国どこでも栽培することができて、多少条件の悪いところでも育ちます。また、多年草の名のとおり、根株がしっかり根付けば、冬を越して春になるとまた根株から茎葉が伸びてきます。一見すると可憐な弱々しい野菜のようでありながら、日本の風土でたくましく生き続けてきた野菜です。吸い物や茶碗蒸しの添え物というイメージが強いわりには、ビタミンAも豊富です。

的な農地保全政策です。田中さんは、町田市農業委員会のメンバーとしても地域住民とともに活動しています。

江戸時代から受け継がれた 春を告げる新鮮野菜

まえの 前野 たみやす 民康 さん、 たる 樽 スミ さん



のらぼう菜のほか、イモ類や栗、柿などを栽培する前野民康さん

地域に根づく：のらぼう菜のふるさと、あきる野・五日市

秋川の清流が流れる、あきる野・五日市周辺。どこの農家でも自家用に栽培し、また街場の人びとも庭先で育てていたのが、「のらぼう菜」です。

江戸時代の明和4年（1767年）に栽培が広まり、天明・天保の飢饉のときには、この野菜のおかげで多くの住民の命が救われたといわれています。

30年ほど前から、都心方面でも売れないものかと、JAや農業改良普及センターの指導・協力で共同出荷が始まりました。現在では、直売施設、ファーマーズセンター2カ所で約十数万束が販売されるほか、昭島の市場へは3～4万束が出荷されています。

地域独自の野菜として：五日市のらぼう

のらぼう菜を長い間栽培している前野民康さんにお話を聞きました。前野さんは、本人ご夫婦、息子さんご夫婦とお孫さんの8人家族です。

現在は、およそ50aの畑で野菜を栽培し、20aに栗と

柿を植えています。野菜は、夏作がサトイモやヤツガシラなどのイモ類、冬作がのらぼう菜です。ほかにも、季節ごとに旬の野菜を多品種栽培し、直売施設に出荷しています。のらぼう菜の栽培面積は、4～5aです。

品種は、優良種の「五日市のらぼう」で、これは五日市の在来種でもあります。五日市のらぼうの特徴は、トウ（花茎）の味・香りが良く、収量も多いことです。普通の菜花に比べて、トウは太いの、ゆでると柔らかくて甘味があります。

五日市のらぼうの収穫開始は、3月のお彼岸ころ。五日市のらぼうは、冬の寒さに耐えて育ってきたおいしさと香りを楽しむ野菜です。その伝統を受け継いで、自然の下で育てる露地栽培が中心です。ハウス栽培も一部ありますが、極端な早出しはしません。

まずは、おひたしで



食べ方について、地元の皆さんは「まずはおひたしで、風味と甘さとやわらかさを味わってください」と口をそろえます。

おひたしをおいしくゆでるには、次のようにします。

- ①大きめの鍋でたっぷりお湯を沸かし、塩をひとつまみ入れる。
- ②まず軸のほうを下に立てるように入れ、やわらかくなったら寝かせて葉をゆでる。すぐやわらかくなるのでスピーディーに。
- ③あまり長く水にさらさず早くにあげる。

天ぶら、ゴマ和え、からし和え、炒めものなどもおいしく、のらぼう菜の料理はいろいろと楽しめます。前野さんの好物は、厚揚げとの油炒めです。「のらぼう菜と油と一緒にあったつゆが本当においしい」とのことです。

ここに技あり：土づくりと肥料やり

前野さんは以前、乳牛や豚を飼っており、牛糞堆肥や豚糞堆肥を畑に入れていました。おかげで土の水もちと通気性が良く、畑が肥えていました。そうしたことから、トウの太い、やわらかくて甘いのらぼう菜がとれたといわれています。現在は、牛や豚はいませんが、落ち葉を積んで分解・発酵させる昔ながらの腐葉による土づくりを続け、土の力を保つようにしています。腐葉土と鶏糞、油かすなどが主な肥料で、追肥に化成肥料も使います。

肥料を与えるタイミングも注意しています。「冬を元気に過ぎさせるには、年内はじっくり育てて、1月過ぎに肥料が効くのが良い。春、トウがどんどん伸びるときに、肥料を充分与えるように追肥します」というのが前野さんの技です。



種とりを引き受けている樽スミさん。円内は平成17年に採った種

隠された努力：山間集落で種を守る

五日市ののらぼうの種とりは、山間の集落、樽地区で受け継がれてきました。樽スミさんは、自家用野菜とのらぼう菜の種とりを行っています。

樽さんは、ほかのアブラナ科との交雑を避けるため、のらぼう菜だけを育てています。交雑を防いで純粋な遺伝子を保存するためには、こうした配慮が必要です。

開花は4月下旬で、6月に梅雨にあたって濡れないように注意しながら刈り取り、屋内で乾燥させます。7月のお盆過ぎに足で踏んでサヤと種を分け、種は水に入れて沈むもの、つまり重いものを干して、出荷用にします。「浮いた種でも芽が出て育つけど、外に出すには重くて良い種でない」と、樽さんは採種専任者としての自負を語ります。



のらぼう菜の料理。(上左)ゴマ和え、(上右)てんぷら、(下左)のらぼう菜をきざんで地元の小麦粉にまぜたおやき、(下右)おひたし

こんな工夫も：品種改良、加工食品も

長い年月、地元の人の手で守られ受け継がれてきたのらぼう菜ですが、現在は、東京都農林水産総合研究センター、西多摩農業改良普及センター、JAあきがわが協力して、おいしい系統を残すための食味評価試験や、早出しできる品種づくりなどの改良を進めています。

また、JAあきがわ女性部の農産加工グループでは、のらぼう菜の料理・加工の研究に取り組んでいます。より多くの消費者においしさを知ってもらうために、のらぼう菜の袋にレシピを入れて消費者にアドバイスをするなどの活動をしてきました。また、のらぼう菜の入ったおやきを直売所で販売するなど、地域の人びとに楽しみを届けています。

のらぼう菜ってどんな野菜？

のらぼう菜は、キャベツやハクサイ、ダイコンなどと同じアブラナ科植物の仲間、灯火用や食用の油をとるために栽培されたナタネの一種です。初秋に種まきして、秋に苗を植え付け、冬を越して3～4月に伸びてくるトウを摘んで食べます。トウは摘むほどに、次々と伸びてくるので、収穫が1カ月半ほど続く楽しみの多い野菜です。

「のらぼう菜（野良坊菜）」の名は、寒さの野良で元気に育ち、春一番に伸びて、貴重な青物野菜となってくれることへの親しみを込めた呼び名とされています。

消費者との近さを生かす 八王子の野菜づくり

きのした
木下 ゆきよし
幸美 さん



就農して44年になる木下幸美さん

地域の特性：八王子は優良な農業地域

八王子市は、盆地状の地形をした地域です。かつてこの地域では水稲、養蚕、イモ類が農業の中心でした。地区によってはまだまだ緑地が多く、優良な農地が広がっていますが、急激な都市化で農地は著しく減りました。しかし元来、気候温暖、肥沃な土壌で農業に適しており、また大消費地を抱えているという優位性があります。それを生かして、観光農園経営や、多品目少量生産によるスーパーや生協などとの契約生産、JA八王子直売所や庭先販売など、直売方式への転換が目立ってきました。

八王子市の北部、宇津木町や石川町周辺は、施設を利用したトマト、ホウレンソウ、キュウリなどの栽培がさかんな地域です。

質の高いキュウリを育てる：木下幸美さん

この地区には、地場産農産物を中心に直売する「ふれあい市場」があります。この直売所に出荷する農家の一人、木下幸美さんは、キュウリ、トマトを中心に、カリフラワー、カブ、キャベツ、コマツナ、ミズナなど、数多くの野菜を栽培しています。直売所ができる前はほとんどを市場に出荷していましたが、最近は直売所に出す

割合が高いそうです。直売所用に、従来の野菜に加えてネギ、ハクサイ、サトイモ、セロリなどもつくるようになりました。

ここが変わった：時代により移り変わる品種の好み

木下さんがキュウリをつくり始めたのは、就農した44年前。温室用にキュウリを導入したのは15年ほど前です。「10～12月あたりの地元の荷（農産物）が少なくなる端境期を狙ってのことと、トマトの後の温室が使えて経費もあまりかかりませんから」。

春作は4月定植、5月下旬あたりから出荷、7月いっぱい収穫というサイクルです。量は多く、7割が市場出荷、3割が直売所です。

温室キュウリは、「インパクト」という品種で、5年ほど前に導入しました。

「44年前から品種は徐々に変わってます。当初は『相

おいしいキュウリはどこで見分ける？



キュウリの成分の96%は水分ですが、特有の香りと苦味、みずみずしさと歯切れの良さが身上です。おいしいキュウリは「イボがチクチクするもの。チクチクするほど、新鮮で、歯ざわりも良い」とのことです。

新鮮なキュウリは、生で味わうのが一番です。日本ではサラダや酢のもの、さまざまな漬物に利用することが多いキュウリ。ときに、中華風に肉や魚介類と炒めたり煮込んだりするもの、目先が変わっておいしくいただけます。

がみはんぱく
 『模半白』もやっていたけれど、5、6年後には白イボキュウリから黒イボキュウリに変わって、それが10年近く続いて、今度はやわらかい品種がいいとなって、まただんだん白イボに変わってきた。今は白イボ主体です」。

こうして育てる：接ぎ木の技術

苗は、接ぎ木専用の品種であるカボチャを台木に、接ぎ木をしてつくります。

キュウリでは1960年代から、接ぎ木の実用化が試みられるようになり、現在では市場のキュウリの9割以上が接ぎ木栽培によるものです。

木下さんは採算を考えて、接ぎ木苗を購入せずに自分で接ぎ木を行います。

「8月1日ごろ、キュウリとカボチャの種を同時期にまいて、8月15日ごろに接ぎ木します。全部で1,200本くらいですね」。

台木となるカボチャは、キュウリに比べて病気に強く、根を張る力も旺盛で、低温でも伸びる性質を持つので、接いだキュウリの生育も良くなります。

春の接ぎ木は1,500本ほどで、一部はキュウリ苗として販売します。



木下さんが温室で栽培する品種「インパクト」(写真提供：ときわ研究所)



「ふれあい市場」の開店前。運んできた野菜を並べる生産者たち

ここが大切：手間をかけて、地道につくる

畑やハウスには、落ち葉と鶏糞と油かす、魚粉を1年ほど積み上げた堆肥を入れています。

注意しなければならないのは、病気です。

「秋作はより食味が良いのですが、うどん粉病の菌が活発に動く時期なので、小さいうちにかかりやすい。なるべく早めに予防しています」。

長く、たくさんとるためには、元気に育てなければなりません。

「キュウリは葉が命。葉がなくなっちゃうと、実の育ちも悪い。こうなると、いくらやわらかい品種でも、実が大きくなるのに日にちがかかるので、こわく（固く）なってくる」。

木下さんは、「少しでも手をかけて、いい品物をつくること。地道が一番です」と、その心掛けを語ってくれました。

白イボと黒イボキュウリの違い

キュウリは、イボとトゲの色から、黒イボ種と白イボ種に分けられます。黒イボ種が、皮が厚く肉質がやわらかいのに対し、白イボ種は、全体が緑色で生食用に向き、皮が薄く歯切れが良いため、消費者により好まれるようになりました。近年は、白イボ種が全体の9割を占めています。また、表面に白い果粉（ブルーム）が発生しないブルームレス（白い粉状のものが出ない）台木に接ぎ木した栽培が多くなっています。

地産地消、文字どおりの朝どり野菜

すぎた やすのり
杉田 保則 さん



杉田保則さんは、江戸時代から続く旧家の8代目

地域の特徴：農業体験や市民塾がさかん

国立市は多摩川によってつくられた段丘と低地とからなり、コマツナ、ジャガイモ、トマト、ナス、サトイモなどが多く栽培されています。果樹では、栗、ナシ、梅、柿などがさかんです。段丘の崖は昔から、「ママ」とか「ハケ」と呼ばれ、昭和の初期には、ここから湧き出る地下水「ママ下湧水」を利用してワサビを栽培していたそうです。

消費者との距離の近さを生かし、学童農園、農業体験、援農ボランティアなどもさかんです。行政は、市民に都市農業を理解してもらおうと、農業展を開催しています。

農業委員会は、小学生を対象とした田植えと稲刈り体験、小学生とその保護者を対象としたキュウリ、ナス、トマトなどの農産物収穫体験などの農業体験学習事業を行っています。また、地元農家と協力して、市民農業塾も開催しています。

谷保ナスを50年つくり続ける：杉田保則さん

杉田保則さんは江戸時代から続く旧家で、杉田さん

が8代目です。大学の法学部を卒業後、信用金庫とJAに計7年間勤め農業を継ぎました。畑は、露地のみで約120a。数多くの野菜を栽培していますが、その中の一つナスについてお聞きしました。

このあたりでは昔からナスをまとまってつくっていて、地名にちなんだ「谷保ナス」の名前で知られています。この地域で谷保ナスがつくられてきたのは、水がたまりにくく、引きやすい土質に合っていることと、5月から、11月の霜が降りる時期までの長期間収穫ができるからです。

杉田さんは、「谷保ナスといっても、『千両2号』です。父の代からですので、50年くらい前からつくっています」とのこと。千両2号は、長卵形ナスで、「濃い黒紫色でつやがあり、肉質がやわらかく市場性が高い」のが

畑のお刺身？



ナスは収穫後すぐ食べるのが一番、と杉田さん。表面に張りや光沢があるものが良いとされていますが、中にはボケナスもあります。「これは、水分不足などで、ナスの色がボケる。つまり、真っ黒でなく紫っぽくなったもの。避けた方がいいです」。

ナスは、切ったそばから酵素の働きで変色するので、調理する直前に切り、水にさらしてアクを抜きます。漬物からあえもの、フライなど、どんな料理にも合いますが、杉田さんが大好きなのは、「祖母がよくつくってくれたナスのお刺身です。夏にお刺身は危ないから、畑のお刺身だよ」といって。ゆでたナスをスライスして、醤油と和がらしをつけて食べます。見た目もお刺身そっくりなんです」と教えてくれました。

特徴です。関西と違って、関東ではこの長卵形のナスが好まれるのだそうです。

出荷も工夫：仲間と一緒に朝どり出荷

杉田さんは3年前から、仲間5人と一緒に、この谷保ナスを近隣の大手スーパー40店舗向けに「朝どりナス」として出荷しています。シーズン中は、毎朝4時に起床。5～6時半に収穫して袋詰めし、10時半までに持ち込みます。各店舗に行くトラックの出発が10時50分、スーパーの店頭並ぶのが11～12時ごろです。

「市場を通すと、たいてい一日前の朝どりです。しかしこちらがやっているのは文字どおり、本当の朝どりです」と杉田さん。

評判が良く、お客さんもついていると胸を張ります。

価格は、市場の動向に関係なく1袋100円の契約です。1年を通して波がないので、収入的にも安定しています。朝は早いですが、ほぼ10時には一仕事終わるので、その後の時間をナスの製枝、誘引作業に使えます。

また、毎日、携帯メールで大田市場の相場を見ています。「強い（値段が上がっている）なら、翌日に多く出荷したり、弱い（前日より下がっている）ならば慌てずにと、相場をにらんで出荷調整をしています」。

こんな工夫：減農薬でエコファーマーの認定

杉田さんは、東京都のエコファーマー^(※注)の認定を受けています。土づくりは、毎年小平市からおがくず入りの牛糞堆肥を取り寄せ、防除は、有機リン系や合成ピレスロイド系の農薬を避け、またいろいろな農薬を組み合わせることで害虫の天敵を増やし、散布回数を減らしています。

(※注) エコファーマー制度：優良な堆肥を使った土づくり、減農薬、減化学肥料で、持続性の高い農業生産方式を実践している都内の農業生産者を認定する制度。

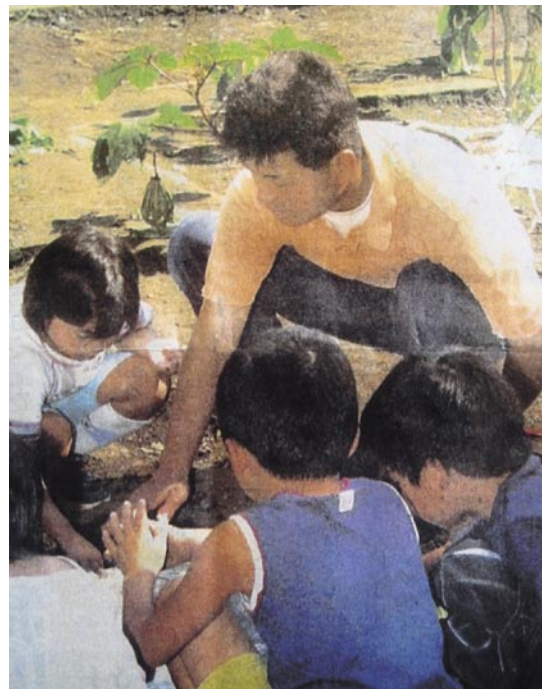
ここでも食育：学童農園を指導

杉田さんは、地域の子どもたちともたくさんのかかわりを持っています。ジャガイモ、タマネギ、ニンジンなどの野菜を学校給食に納めていますし、小学校の教育ボランティアとして登録、学童農園の野菜づくりを教えています。

「種まき、定植、堆肥まき、肥料まき、間引き、収穫、すべて子どもの手で、一人1株ずつ与えて、育ててもら



学童農園のレタスを見に来た杉田さん。雨で育ちが心配だ



子どもたちに種まきを教える杉田さん (JA 東京中央会『学童農園実践事例集』より)

います。子どもたちも、これは自分の野菜だと思ってよく観察し、収穫したものをおいしいと言って食べてくれます」。

種まきの種も、一人に1粒与えて、観察ノートに貼ってもらっているそうです。

「子どもたちが理科の勉強を好きになったり、野菜好きになってくれれば、うれしい限り。学校と親と地域が連携すれば、いろいろな取り組みができ、かつ、うまく運ぶと思います」。

主要2品目に絞り込んだ 共選出荷と直売経営

たなか かつとし
田中 勝利 さん



仲間4人でトマトの共選出荷を
している田中勝利さん

トマトとキュウリを40年：田中勝利さん

八王子市の田中勝利さんは、農家の6代目です。春作はトマト、秋作はキュウリと、2種に絞り込んだ経営で、露地7aとハウス5棟、計26.5aで栽培しています。

「うちは、トマト、キュウリともに、40年近く前からつくっています。ハウスは、自分がまだ小さいころ、父親がトマトのために導入したんです。トマトは、今は一年中ありますが、そのころはハウスでつくって多少でも時期をずらせば値がいいんじゃないか、ということ。うちは田畑の面積も広くないので、土地の有効活用を考えました」。

こんなひと手間：鉢あげ作業

田中さんが栽培している「麗容^{れいよう}」というトマトは、種をまいて苗を育て、購入した台木に接ぎ木をして定植させます。田中さんは、購入した台木を一度鉢にあげ、12月15日から20日をめどに定植します。この鉢あげ作業

は手間ですが、「うちは、キュウリが終わって、残渣を整理して、後作の準備をしたところに植えるというやり方。鉢あげして置いておくことで、その間、畑の準備ができるし、何かと管理もしやすい」と田中さん。

こうして、周年、トマトとキュウリをつくり回しています。

こんな努力：温度管理で病気を防ぐ

トマトの病気で特に怖いのは、灰色カビ病です。「ヘタの部分がかびて、トマトそのものが腐ってしまう病気です。空気感染で、あっという間にハウス全体に広がります。この病気が出ると数量がガクンと落ちるの

食べる分だけ間近に冷やす



おいしいトマトは、手に持ったときに、ずっしりと重みを感じられます。全体の色が均一で、赤が濃く、皮にハリのあるものを選ぶとよいでしょう。また、ヘタやガクの部分がピンとして元気が良く、枯れていないものが新鮮なトマトです。

保存については、田中さんが「野菜は皆そうですが、一度冷やしたものを元の温度に戻すのが、一番良くない。トマトも、買って家に持ち帰ったら、食べる分だけ冷蔵庫に入れて、残りはなるべく常温で保存してください」とアドバイスしてくれました。食べる分だけ間近に冷やす、これがポイントです。

サラダとして生食するだけでなく、ソテーやフライにも意外なおいしさがあります。輪切りにして種を除き、余分な水分をペーパーでふき取り、強火で素早く調理します。ざく切りしたものをパスタと一緒に炒めてチーズをからめるイタリアンは、子どもたちにも人気があります。

で、換気、温度管理に神経を使います」。

換気は、昔は単に風を入れてやればよいと考えていたのですが、「最近、菌が動きにくい温度があるなど感じて、その温度になるようにやってみたら正解でした。20年近くトマトをつくってきましたが、分かったのは、やっと最近です」。

20℃くらいだと菌が活動しやすく、逆に30℃近くまで上げてしまえば活動しにくいそうです。

珍しい栽培方法：ミニトマトの水耕栽培

田中さんは、ミニトマトの水耕栽培も行っています。品種は、「ココ」です。粒が大きめで、普通につくるより、水耕栽培の方がより糖度が上がります。最先端のコンピュータ制御システムに頼るのではなく、ミニトマトの生育をよく観察しながら、定期的に肥料を自家ブレンドして原液をつくり、隣のハウスの中にある水耕栽培の装置から送り込んでいます。8月のはじめに種をまき、11月ごろから出荷を始め、翌年の8月まで1年以上栽培します。

八王子でミニトマトの市場出荷をしているのは、田中さん1軒だけです。多摩地域を探しても5軒あるかないかだそうです。

水耕栽培は、収穫を比較的安定させることができます。また、ミニトマト自体も需要が伸びています。「もう何年も続けていますし、1年を通して出荷しているので、経営的にも大玉トマトより安定していますね」。

食育にも役立つ：見学に来る子どもたちのおどろき

ミニトマトは、直売所のふれあい市場にも出しています。パック詰めなので手間がかからず、売りやすい上、田中さん以外に出す農家がないことも強みです。

ミニトマトに限らず、田中さんのハウスには近くの小学校から子どもたちが見学にやって来ます。



ミニトマトの水耕栽培ハウス。8月の初めに種まきし、1年以上栽培し続ける



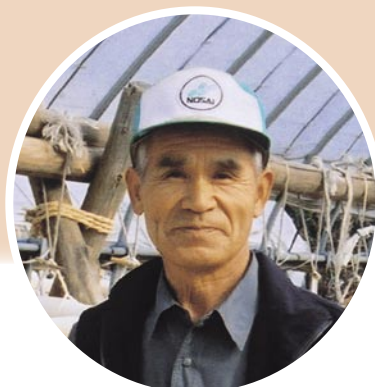
水耕栽培のミニトマト（品種、ココ）。八王子で市場出荷しているのは田中さんだけ

「実際に実がなっているところを見て、びっくりする子が多いですよ。野菜が育っているところを見たことがないから、どう育つのか知らないんですね」。

ちょっと残念な気もしますが、生産者である田中さん自身も、お子さんに作業を手伝わせたり、農業を継げというつもりはないそうです。今は、農家の意向より市場主導の流通になっていて、要請や注文が多い割には農産物の価格が上がらず、一方で灯油や資材などの経費はずっと右肩上がりです。この現実と向き合いながら生産する厳しさを、年々強く感じているそうです。

八王子八十八景に選ばれた、 冬の「すだれ干し」

たちかわ 立川 たいさぶろう 太三郎 さん



高倉ダイコンを生産し続ける
立川太三郎さん

地域の特徴：日野台地と根もの野菜

八王子の一部地域を含む日野台地は、土質が柔らかく水はけが良いため、深い地中に根を伸ばす根もの野菜の栽培に適しています。

立川太三郎さんは、八王子市で高倉系の漬物用ダイコンを今も生産する農家です。立川さんがあえて「高倉系」というのは、種の自家採取を重ねているので純粋の高倉ダイコンとは少し違うからということですが、ここでは「高倉ダイコン」とします。八王子では、立川さんのほかにも5軒の農家が高倉ダイコンの栽培を続けています。

立川さんは、高倉ダイコンのほかに、聖護院ダイコンやおふくろダイコンと呼ばれる煮物・加工用ダイコンも生産しています。また、サトイモ、ニンジン、ジャガイモ、サツマイモなどの根もの野菜を主に栽培しています。

こんな特徴：作物の良さを引き立てる加工

現在生食用に利用されるダイコンは、青首ダイコンと呼ばれる辛味が少なく甘みの強いダイコンが主流になっ

ています。これは最近のことで、煮物や漬物としての利用が多い時代には、高倉ダイコンのように肉質がキメ細かく肌の白いダイコンが好まれました。

また、漬物に加工する場合には、漬け込む前段階の乾燥で重量が半分に減ってしまうので、生ダイコンの時点で干上がりの状態を想定しておかなければなりません。さらに、肉質の良し悪しは、漬け込むことでよりはっきりと分かります。漬物用に加工されるダイコンは、生で食べてもおいしく、漬物にするとさらにその良さが引き立つのです。

冬の風物詩：八十八景の「すだれ干し」

漬物にする高倉ダイコンに欠かせないのは、収穫後に行う「すだれ干し」と呼ばれる乾燥作業です。高倉ダ

漬物にぴったりの高倉ダイコン



「高倉ダイコンは、米飯文化とともにあったということも忘れてはいけません。畑で仕事をする人間には、夏の畑仕事の後に食べる塩気の効いた漬物がありがたいし、ご飯にあう漬物はかけがえのないものです」。立川さんは、むしろ現在の食文化の変化と高倉ダイコンの行く末を注視しています。

現在、市場に出荷される高倉ダイコンは、そのほとんどが漬物を愛好する根強い消費者の自家消費加工用です。一般に売られている漬物とは違い、素干しのダイコンであれば好みで調整することができます。甘みを好む場合には柿やリンゴを使い、辛味を好む場合は唐辛子を加えることもできます。つまり、独自の漬物の味をつくることのできるのです。

アイコンは冬の漬物づくりに合わせ、例年9月上旬に種まきをして、11月後半から12月中旬にかけて収穫します。そして、収穫したものを順次、水洗いをして乾燥させます。その乾燥作業が「すだれ干し」で、その風景の美しさから八王子市民が選んだ「八王子八十八景」に選ばれています。

ただし、作業に携わる一家にとっては大変な重労働です。

まず、高倉ダイコンは平均して1本約2kg、青首ダイコンの倍はあるという重量です。そのため、収穫自体が重労働です。

水洗いや乾燥作業も、重たい分だけ手間がかかります。

すだれ干しという独特な技法は、狭いスペースで最大量のダイコンを干すための農家の知恵です。その作業の手順は、次のとおりです。

(1) ダイコンを地上で横に10本並べ、ダイコンの両脇に2本の紐を組んですだれのように編んでいく。

(2) ダイコンが小さい場合は15本程度に増やすこともあるが、一つのすだれが20キロを超えると持ち上げられない。

(3) 稲穂を干すような横木に吊るし器具を架けて、その吊るし器具にすだれを掛けていく。一連の横木には合計1,000本近くの長大ダイコンが吊されるので、一連だけで約2tのダイコンが吊される。

(4) 乾燥時期は冬季に入るので、外気温が下がり過ぎると、横木から下ろし毛布で包んで保温する。凍るとダイコンの細胞が壊れて漬物に適さなくなる。

(5) 乾燥は1週間程度で、適度に水分が抜けると重さが半分程度になる。

(6) 頃合いを見計らって、市場に出荷する。



水洗いしたダイコンは、横木に吊して庭のハウスの中に干す



高倉ダイコンの畑。八王子で栽培するのは6軒になってしまった

この間、八王子の一角には、あざやかな白さを誇る掘りたての高倉ダイコンが、横木に吊されて乾燥を待つ風景を今も見ることができます。

立川さんの庭で、高倉ダイコンがいっぱい吊されます。約8tものダイコンが乾燥を待つ風景は、まさに八王子の冬の風物詩です。その充実した重量感とまっ白なダイコンのあざやかさの背後にある生産者の重労働に、思いをはせたいものです。

高倉ダイコンと絹の道

八王子の高倉地域でこのような重厚長大型ダイコンが改良発達したことの背景には、多摩地域で営まれてきた製糸業があります。八王子から港町横浜に至る街道は、かつて「絹の道」とも呼ばれてきました。明治に入ってから製糸工場が営まれるようになった八王子地域には、製糸女工と呼ばれる若年女子労働者がたくさん就労していたのです。その製糸工場の厳しい労働の後で供される食事には、当然のように塩分の強い漬物が好まれました。塩分の強い漬物は、汗をかく肉体労働の後には生理的に要求されますし、ご飯と漬物は大変相性が良いので、副食食材を増やすよりはダイコンの漬物を増やして食費を軽減するという効果もあったと考えられます。ダイコンの漬物が当時の製糸女工の厳しい労働を支えたともいえます。最盛期には、八王子の製糸工場に四斗樽に詰められたダイコンの漬物が次々に納品されたといわれます。

三世代現役専業農家がつくる 東洋種ニンジン

こ でら よしなお まさこ
小寺 義直 さん・正子 さん



野菜名人として知られる小寺
義直さん・正子さんご夫妻

地域の特徴：二つの傾向に分かれる清瀬の農業

清瀬市は、農家一軒当たりの栽培面積が広く、根菜と葉もの野菜の両方が栽培される地域です。ニンジン、サトイモ、ホウレンソウはこの地域を代表する野菜となっています。

また、この地域の農業経営を大きく分けると、多品目少量生産と少品目大量生産の、二つに分かれる傾向があります。

小寺さん夫妻は、少品目大量生産の農家です。栽培面積は約3haで、ホウレンソウ、カブ、ミズナ、コマツナ、サトイモ、長ニンジン（滝野川系）、短根ニンジン（西洋種）を栽培しています。このうち「長ニンジン」は「滝野川ニンジン」の系統を持つ長根ニンジンで、東京で栽培しているのは小寺さんだけではないかと考えられています。

ご夫妻ともに野菜名人として知られ、毎年秋に明治神宮で開催される「アグリフェスタトウキョウ」の品評会に出品する野菜は、常に特別賞を受賞されています。

ここに工夫が：土づくりに人一倍の努力

夫の義直さんは朝早くから毎日畑に立って、野菜の顔

を見ることから一日の仕事が始めるそうです。

野菜を50年間もつくり続けている小寺さん夫妻は、土づくりに人一倍の工夫をしています。化成肥料は一切使わず、有機肥料にこだわります。また、土質の維持改善のために、「ソルゴー」という実のならないトウモロコシも植えています。これは土質改善専用の品種で、実がないため食用にも家畜のエサにもなりません。良い土を維持するために必要です。地中に深く根を張るために、通常の耕耘機では届かないような深い部分まで畑の土をほぐす効果があります。

ここが基本：東京では珍しい三世代専業農家

小寺さん一家は、一家三世代、お孫さん夫妻まで現役の専業農家です。しかも、不動産経営などの副業には手を出さないという農家哲学を実践しています。

「周りの人からは変わり者だといわれているが、私か

東京生まれの滝野川ニンジン



長いのが東洋種ニンジン（滝野川系）。短いのは西洋種

東京の滝野川周辺は、かつて黒土に覆われていて、根の長いニンジンの生育に適していました。この地域で採れるニンジンは非常に評判が良く、「滝野川ニンジン」として有名になりました。滝野川ニンジンには東洋種の高い香りと風味、西洋種のような高いカロテンを併せ持っています。

らみれば、周りが変わってしまっただけで、私たちは当り前の農業をしているだけだと思っています」。義直さんは静かに、力強く、多摩地域で野菜をつくり続けることの誇りを語ってくれました。そこには、畑や野菜に対する感動や感謝の気持ちが込められています。「夏には、夕立が上がった後の黒っぽくなった畑の土の上に、野菜の芽が出ます。秋から冬には、畑に立って西の方を見ると、富士山が遠くに見えます。まるで素敵な絵を見るように感動します」。正子さんは、農業は芸術のように感動を与えてくれるもの、と畑に立って語ってくれました。



小寺さん一家。お孫さん夫婦も農業に従事

こんな食育：畑を職場体験の受け先に

義直さん・正子さん夫妻から見ると二代目になる正明さん夫妻は、家族中心の農家経営から地域の仲間づくりへと、地域都市農業の輪を広げています。清瀬市内の農家約30軒の仲間に働きかけて、「清瀬市施設園芸研究会」を組織したのです。これは、メンバーが農薬散布を少なくしたり、有機肥料を使って持続性のある農業を運営する「エコファーマー」と呼ばれる資格をとって、農薬散布軽減型ハウスを導入しやすくするものです。

先ごろ、研究会のメンバーが、市内の中学生が参加する「職場体験」の訪問先として、農業現場に子どもたちを受け入れました。当初は不安もありましたが、体験実施後は「受け入れて良かった。子どもたちも農作業に真剣に取り組んでくれた」という感想が相次ぎました。

各農家が個々に都市農業の継続に努力するだけでなく、地域全体で都市農業を継続させようという試みが始まっています。



50年も野菜をつくり続けている小寺さんの畑。手前が長ニンジン

コカブも栽培

小寺さんはコカブも栽培しています。カブは「春の七草」の一つ「スズナ」と呼ばれてきたように、万葉の昔から栽培されてきたアブラナ科を代表する野菜です。現在広く普及しているカブは、明治期以降、東京で品種改良が進められた「金町コカブ」がルーツといえます。葉の部分と白い実の部分の両方を食べることができますが、学術的にはこの白い実の部分は「胚軸」と呼ばれます。実の先端とそこから伸びているヒゲのような細い部分が、本来の根にあたります。高い栄養価（ビタミンAやビタミンCなど）と消化酵素（ジアスターゼ）があるので、煮物でも生食でもお腹にやさしい野菜です。アブラナ科の野菜は冬を越して春になるとトウだちすることが多いのですが、「金町コカブ」はトウだちが少なく、青物野菜が少ない春先に食べられるように改良されたので、広く普及してきました。1年を通して栽培されますが、小寺さんは「味が良いのは1月から4月。中でも4月はじめが一番うまい。旬だね」と話されています。



伝統の特産品も時代の流れて 品種交代

ながしま よういち
長嶋 要一 さん



麦やサツマイモの栽培歴 40
年の長嶋要一さん

地域の特徴：東村山市のサツマイモ

武蔵野台地に広がる東村山市は、畑地が多く、古くからサツマイモの優良生産地として知られています。昭和の初期から、夏はサツマイモや野菜、冬は麦という輪作がずっと続いてきました。刈り取った麦の殻を畑にすきこむことで、サツマイモづくりに良い土づくりができていたのです。

サツマイモの作付け面積は、1950年代には、市の耕地面積全体の45%（200ha）を占めました。「東村山の金時」として市場でも高く評価され、東京・両国のきんとん屋さんからは「東村山の金時でなければ、きんとんはつくれない」とまでいわれたそうです。

その後、都市化による農地の減少や市場価格の低迷で、作付け面積は減少します。麦も、外国産との競争に負けて採算が合わなくなりました。農家が麦をつくらなくなったことで、サツマイモとの輪作体系も崩れていきました。

昭和の終わりには金時より人気の高い「ベニアズマ」

が普及し始め、「金時」の栽培農家はさらに少なくなりました。並行して、農業生産の主体は果樹や花、植木に移ります。現在は、市内の秋津町や久米川町などの地域で、4、5軒の農家が「東村山の金時」の伝統を守り、栽培技術を伝えています。

ここがこだわり：苗も自作

秋津町の長嶋要一さんは、サツマイモの栽培歴が40年。毎年行われる市の産業まつりで何回も都知事賞を受けているほか数々の賞を受賞しており、栽培技術は折り紙つきです。

「昔は、あたり一面サツマイモ畑。うちも、親の代から麦とサツマイモでやってきて、私も親のやり方を引き

じっくり焼くと甘味が増す



おいしいサツマイモは、ずんぐりと太く、表皮がなめらかで色の濃いものです。皮がはげていたり、しわが寄ったり、ひび割れていたり、芽が出ているものは避け、常温で涼しい場所で保存します。

サツマイモのおいしい食べ方、その代表格の一つが焼きイモです。じっくりと時間をかけて焼くことで、イモの持つ甘味が引き出されます。早くできる電子レンジでは、ふかしイモや石焼きイモなどに比べると甘さの点で大きく劣ります。

ほかに、天ぷら、あん、煮物にも。金時を煮物にする場合は、アクが強いので皮を厚めに剥きましょう。

継いでいます」。

2年ほど前から、金時を少しずつベニアスマに切り替えています。理由は、ベニアスマの方が消費者に人気があって、市場価格も高いからです。

サツマイモづくりに大切な点は、いい苗床をつくり丈夫な苗をつくることです。現在は試験場でつくられた苗が一般的になっていますが、長嶋さんは苗も自分でつくります。

畑の近くに、市が緑地指定した平地林があります。その落ち葉を掃き集めます。それを畑の一面にある苗床に敷いて踏み込みます。3月のお彼岸をめどに種イモを入れ、落ち葉が発酵する時の熱で土壌の温度を保ちます。腐葉土を敷いて電熱器で土壌温度を調節する簡単なやり方も増えましたが、長嶋さんは昔ながらの踏み込み苗床方式を続けています。

苗床づくり、苗づくりは、その年の収穫、収入を左右する大事な作業です。おまけに、毎年気候も違いますから、その年に合った苗とサツマイモを考えつくっていかねばなりません。熟練の技や注意力、忍耐が要求されます。

長嶋さんは農業の道に進んでから、毎年、欠かさず作業記録をつけていて、それを参考にしています。「それでも、失敗する年だってありますよ」。

「5月10日ごろに苗ができあがるので、トラクターでウネをつくってビニールでマルチしながらウネに挿していきます。最近は異常気象で、遅れ霜といってとんでもない時に霜が降る。せっかく出した苗がしもげたら（霜に当たって駄目になる）まずいので、5月15日過ぎまで物置で苗を寝かしておきます」。

ここにも工夫：落ち葉やイモのツルで土づくり

土づくりには、昔は前作の麦の殻をすきこんでいましたが、麦をつくらなくなつてからは落ち葉を入れて耕うんするようになりました。最近、イモのツルも入れています。

サツマイモは、葉が繁茂し過ぎると風通しが悪くなるので、随時ツルを持ち上げて風通しを良くしてやりま



武蔵野台地に広がる、まっ平らで広々とした畑（奥の部分がサツマイモ畑）



収穫したサツマイモ。このあと、穴蔵に貯蔵する

す。肥料は、化成肥料は使わず、カリヤリン酸、油かすなどを長嶋さんなりの配合で混ぜ合わせて施肥しています。毎年この配合を変えているのは、「最近、年によって梅雨がなかったりと、天候の変動が大きいから」とのこと。気象庁の予報に注意しながら、過去に似たような年があったなと思い出しつつ、40年間の記録ノートの中から、その年の記録をひっくり返して参考にしているそうです。

サツマイモの出来は畑の土の性質によって異なります。

「よく東村山の金時といますが、ひとくくりにはできませんね。うちは4カ所に計4a植えてますが、それぞれの畑でイモの形状、肌が違います」。

収穫は10月下旬から始まります。収穫したサツマイモは、いったん畑のあちこちに掘ってある穴倉に貯蔵します。深さ3mほどの穴倉は、温度が一定に保たれ、ほどよい湿気もあって、貯蔵に適しています。そして、正月明けから順次、市場に出荷します。サツマイモは、貯蔵の間に水分が抜けて糖度が増すので、よりおいしくなるのです。

自然豊かな秋川源流で、 イモ掘取り

はらしま ともゆき
原島 智之 さん



50区画の掘取り園を持つ原島智之さん

地域の特徴：掘取り園として始まる

檜原村では、こんにゃく栽培と養蚕、冬には麦、夏にはイモ類や野菜をつくってきました。25年ほど前、農業改良普及所の職員から、「檜原でもジャガイモの掘取り園をやってみてはどうか」との提案があり、都内消費者との交流を深めたいという願いを持って生産を始めました。

農家では、一区画30株を植え、約30kgのイモが収穫できるように管理しています。これを1区画当たり3,000円を負担して、消費者が掘って持ち帰るという仕組みです。JAあきがわ檜原支店が窓口となり、5月に新聞記事を通じて50～60区画を先着順で募集します。それ以外に、直接農家に掘取りに来る馴染み客もいます。今では、はじめのころ子ども連れで来たご夫婦が孫を連れてくるようになった、という例もあるそうで、長く親しまれてきたことが良く分かります。

イモの成長：掘取りまでの流れ

JAあきがわの営農部会理事で、檜原地区ジャガイモ栽培組合長の原島智之さんにお話を聞きました。栽培組合員は2005年時点で8名、栽培面積は1haほどです。

原島さんの農地はおよそ50aで、そのうち20aが栗と梅で、残りがジャガイモ約15aと自家用の野菜を多種類つくっています。ジャガイモの掘取りは、JAあっせんの公募客用が30区画ほど、直接のリピーター用が20区画ほどです。

収穫したイモの一部は、檜原村が特産化を目指している焼酎用に出荷しています。

品種は、味の良い「男爵」を中心に、「メイクイン」「ワセシロ」などで、最近好まれる黄色い肉質の「キタ

気候と土が決め手



檜原村特産「ひのじゃがもん」の箱。
販売用のほか贈答用などにも使う

秋川の源流地帯、檜原村でとれるジャガイモは、良くしまっていて煮崩れしにくく、ホクホクする中にも粘りがあっておいしいイモです。こうしたイモをつくり上げる土質や気候風土を見てみると、夏涼しい気候と、昔、山から流れ出してたまった「真土」と呼ぶ粘土質土壌であることなどが理由として考えられます。

檜原村では、ジャガイモのブランド化を図るため、平成16年から特製の箱を用意しています。ジャガイモを販売するときはもちろん、親戚や来訪者への手土産を渡すときにも利用し、檜原村の特産品であることを広く宣伝しています。

アカリ」もつくっています。種イモは毎年、北海道産を購入します。

掘取りまでの流れは、次のようになります。まず、3月20日ごろまでに植え付けます。4月10日ごろになると芽が出るとともに、葉茎が盛んに成長していきます。6月になると花が咲きますが、そのころ地下にはイモができて始めています。こ都合を見て、組合で掘取り畑をまわって生育調査し、掘れそうな畑を確かめると、予約客ごとに掘取りをする農家とおおまかな時期を決めて「だいたいこの時期に掘れますよ」と連絡するかたちをとっています。



開花したジャガイモ畑

こんな工夫：堆肥施用や土寄せで、大きく味よく

おいしいイモをつくるには、土づくりが大事です。

原島さんはかつて豚を飼っており、その糞と山の落ち葉の堆肥を施していました。今はウサギを数羽飼い、糞と落ち葉と、油かす・魚粉・石灰チッソなどの肥料を混ぜて発酵させた堆肥を入れています。種イモを40cm間隔で植え付け、堆肥と肥料は、種イモにじかに触れないよう中間のところに施しています。

草丈10cmくらいのときと20cmくらいのときに、ウネ間の土をかいて株元に盛り上げる「土寄せ」を行います。新しいイモは種イモより上にできるので、そこへ土を盛り上げることでイモをできやすくするのです。

「土寄せによって、イモのまわりの水はけや通気性も良くなって、株が元気になり、イモの太りも味も良くなります」と原島さんは教えてくれました。

地域の食育に：学校給食の献立に登場

何年も掘取りに通ってくる客は、檜原村の豊かな自然



原島さんの畑。ウサギの糞や落ち葉などの堆肥を入れている

も一緒に楽しみたいと期待してやってきます。そして、原島さんたち農家は、親戚でも来たかのように迎えるのです。

「ジャガイモをふかしておいたり、畑でとれるキュウリやナス、トマト、家の周りのフキなどをあげたりするので、はじめて来た人はビックリしてますよ」。

原島さんたち檜原村でつくられたジャガイモは、7月には、小中学校の給食に登場します。子どもたちは、揚げジャガイモのそぼろ煮などで、ホクホクの新ジャガイモを楽しむのです。

確かな技術、職人芸が育てる 立川の名産

しみず さだお
清水 貞男 さん



40年の栽培歴を持ち、ウド生産組合長でもある清水貞男さん

地域に根づく：ウドを主役にまちおこし

立川市にウドが導入されたのは1962年ごろのことです。1976年には、立川ウド組合が創立されています。

「当時は80人いたが、だんだん減って、今は26人」と話してくれたのは、ウド生産組合長で、ウド栽培40年のキャリアを持つ清水貞男さんです。

ウドの食べ方は、酢の物、天ぷら、お吸い物、酢味噌あえなどが一般的ですが、立川市には地元ウドを生かしたユニークなウド料理や商品がたくさんあり、まちおこしにも一役買っています。

そもそもは、ある中華料理店で組合の会合が開かれた時、参加者が「立川はウドの生産が全国で一番なのに地元でウドを食べさせる店がない」と嘆いたことがきっかけでした。これを聞いた店の主人が、加盟している中華料理組合と知恵を出し、ウドラーメンを開発したのです。それから、お菓子屋、パン屋、とんかつ屋などへと話が広がり、10年ほど前に20店舗でウドの特産品づくりがスタートしました。市役所、商工会議所、商店街振興組合連合会も賛同し、「立川ウド名産品振興会」を結

成し、多くの商品が開発されました。ウドピザや、ウドせんべい、ウドあられ、ウドラ（ウドをあんに入れたドラ焼き）、ウドようかん、ウドパイのほかに、ウドワインやウド焼酎も商品化されています。

最近も新しい動きがあります。立川特産の新ブランド「東京特産 立川こまち」が売り出される計画があります。これまでのウドよりも規格の短い、持ちやすいものです。

栽培の仕方：地中に掘ったム口の中で遮光栽培

ウドは、穴の中でム口栽培をします。穴の中ですから、寒さからの影響を大きく受けずに育てることができます。東京の西郊一帯の地層は、赤土の関東ローム層です。穴を掘っても簡単には崩れないため、ム口栽培に好

あっさり料理で香りを楽しむ



ウドは、新鮮であればあるほどおいしい野菜です。肌が赤っぽくなったものは避けます。

清水さんの奥さんの里子さんは、ウドのサラダをよくつくります。ウドはアクが強いので、皮を厚めにむいて5mmの短冊形に切り、彩りにハムとキュウリを加え、ドレッシングであえるだけですが、「孫も大好きで、すぐになくなっちゃいます。炒め物や天ぷらでもいいですが、ウドは本来、香りを食べるもの。あっさり料理がおすすめ」といいます。

また、ウドの白さを保つためには酢水に放すと良いといわれますが、里子さんは「切った時点で、すぐに水に放すだけでも充分ですよ」とも教えてくれました。

都合でした。また、広い敷地を必要としないため、都市化が進んだ地域でも栽培が続けられるというメリットもありました。

ムロの形はさまざまです。地中のムロにウドを伏せこみ、ふたをしてムシロをかぶせれば、光が遮られ、温度も一定となって、肌の白いウドをつくれます。ムロの出入りにははしごを使います。

伏せ込むウドの根はすべて群馬県産です。

ここが肝心：温度管理が大切

ウドの栽培は、職人芸ともいわれます。経験40年の清水さんでも、「ムロの中の温度は、17～20℃くらい。とはいっても、単に温度を上げるだけだとあったかくてどんどん伸びるから、茎が細くなって目方が出ない」そうです。温度が下がると、ウドはまっすぐ伸びずに曲がるので、これもまたよくありません。でも「上がり過ぎるよりはいい。温度が上がると、手（茎から出る枝）が黒くなってしまふ。食べられないことはないけど、見た目が悪い」と清水さんはいいます。

春先になると、ムロの中にはガスがたまります。煙突を立てて、毎日ガス抜きをします。「家ごとだって、ムロごとだって、癖や特徴があるからね。それに、毎年同じことを繰り返しても、年によってうまくいったりいかなかったり」と清水さん。

収穫の際は細心の注意が必要です。ムロの中に新聞紙を敷いたリング箱を下ろし、ウドを入れたら滑車で上げ、風に当てないようにして物置で仕分けします。無造



ムロの中で栽培されるウド



畑に掘ったムロ。この中にウドを伏せ込み遮光栽培する

作にウドを持つと、持った部分が赤くなってしまいます。清水さんのお宅では、ゴム手袋をはめた上で、ウドの根のまわりを静かに持って袋詰めします。

新しい特産品：立川だけのウド「大江戸美人」

出荷は、ウドを伏せ込んでから30～35日経過した年明け1月から始まり、4月まで続きます。これが東京ウドと呼ばれているのですが、近年は予冷庫の導入で夏も出荷するようになりました。こちらは夏ウドです。予冷庫の中でウドの成長を抑制し、6月ごろから出荷します。夏ウドは、ほとんどが業務用です。

さらに、立川独自のウドである「大江戸美人」があります。2月半ばから1カ月半だけの限定出荷で、スーパーとデパート向けです。1日60箱の組合契約ですから、「値段がよくて、安定しています。最初は立川と小平と国分寺の3市共同でやっていましたが、今は立川だけになってしまいました。規格は2尺、茎も細めです」とのことです。



夏ウド用の予冷庫。ウドの成長を抑制して6月ごろから出荷する

奥多摩の清流で育まれる本ワサビ

ふるや たかいち
古矢 高一 さん



ワサビ田づくりの技術を継承する古矢高一さん

地域の特徴：奥多摩のワサビは林業の一環

奥多摩のワサビは、湧き水ではなく渓谷の流水で栽培されています。山深い多摩の山林が貯えた源流水です。ワサビの栽培には、無機質を豊富に含んだ水が良いとされています。

奥多摩のワサビは、1823年（文政6年）の「武蔵名勝図絵」に記されているほど古い歴史があり、イカダを使ってほかの林産物とともに神田青物市場に出荷されていました。林業に従事する人びとが、雨の日のできる仕事としてワサビ栽培に取り組み始めたといわれています。

第二次大戦後の最盛期に250人いた生産者が、現在では組合員60人、専業は10人程度になりました。

ここでひと工夫：苗づくりや品種選び

「奥多摩山葵組合」の組合長、古矢高一さんにお話を聞きました。古矢さんは栽培経験が約25年になるベテランです。

流水の中で栽培されるので連作障害とは無縁かとみられますがワサビにも連作障害があり、古矢さんも苗づくりから工夫をしています。例えば苗をつくる際にも、種

から自家採取する方法、「カキゴ」といって親株から株分けする方法、さらに試験管培養というように、さまざまな苗を組み合わせます。また、栽培品種も一つに絞るのではなく、複数の品種を組み合わせます。例えば、「味は良いが栽培が難しく、根茎が短いので料理店などに好まれる品種」「栽培はやさしいが味が落ちる品種」「味も比較的良く、根茎が長く、見た目が良いので一般消費者に歓迎される品種」など、市場の動向に合わせた品種選定も必要です。

ワサビは周年での栽培・収穫が可能とはいえ、植え付けのピークは4～5月です。10月ぐらいまで少しずつ植え付け、2年サイクルで収穫します。流水の中での作業は大変ですが、「清流のワサビ田はいつでも美しい」と古矢さんはワサビ田に誇りを感じています。

ワサビの広まり



ワサビが日本原産であっても、広く食用に利用されるようになったのは江戸時代からのようです。殺菌力があるために、小田原あたりから江戸に生魚を運ぶ際に、魚をワサビの葉でくるみました。また、生魚を食べる際にもその殺菌力が着目されて、根茎をすり下ろして食べる習慣が根付きました。

冷蔵庫のない時代に、生魚を食べる日本ならではの食習慣が、山野草であったワサビを栽培利用することにつながったのです。

ここに技あり：高度な技術を要するワサビ田づくり

ワサビ田がほかの畑や水田と決定的に異なるところは、清流の中に石を積み上げ、積み上げた石組みの表面に「作土」と呼ばれる苗の定着層をつくることです。清流はその「作土」の上を流れ、決して石畳の下に漏れることがありません。セメントなどは一切用いずに、底辺から上部に向けて大小の石を順々に組み合わせるだけで、水漏れのしない厚い石畳をつくります。苗が「作土」に定着すると、ヒゲ根はこの石畳の下に1mも伸びて、根茎は「作土」の上を流れる水流に洗われるようにして伸びていきます。

その構築には、職人芸が必要です。しかも、一度構築したワサビ田は簡単につくり直すことができないので、その出来が将来にわたっての収穫に影響します。25年のキャリアを持つ古矢さんにしても、何度も経験できるわけではなく、「このワサビ田の構築技術を伝承することも山葵組合の使命ではないか」といいます。実際に、この奥多摩方式のワサビ田づくりの技術が途絶えたら、新しくワサビ田をつくることは二度とできなくなるでしょう。

そのため、一般消費者にもワサビ田づくりの現場を知ってもらおうべく「一坪農園」のような「一坪ワサビ田」という消費者参加の機会を設けたこともあります。しかし、応募者がなくて断念したそうです。

このような高い技術を要し、しかも重労働のワサビづくりですが、市場価格は年々下がる一方となっています。ピーク時には1kg25,000円もした市場価格が、今では1kg5,000円と5分の1にまで低下してしまいました。これには、粉ワサビや練りワサビの普及によって、一般家庭で本ワサビ（根茎）を利用することがほとんどなくなったことが背景にあります。

こんな工夫も：葉や茎も加工食品として販売

古矢さんは、本ワサビを築地市場に出荷するほかに、葉茎の加工品を自家製造しています。ワサビの葉茎をきざんで醤油漬けにすると、独特の辛味が残る漬物になります。これはそのままご飯のおかずにもなりますし、炊き込みご飯の素にもなります。

このほか、海苔にきざんだワサビの葉茎を練り込んだ「わさび海苔」という瓶詰め加工品も製造しています。



清流に石を積み上げ、その表面に「作土」と呼ばれる苗の定着層をつくる



古矢さんのワサビ田。年間3万本近くの苗を植え付ける

ワサビは日本原産…… 自然環境を守る象徴

ワサビは植物分類ではアブラナ科、学名は *Wasabia japonica* といいます。その学名のとおり日本原産の山野草です。豊富な水量と一定の水温、少ない日照時間、夏涼しく冬温かい環境を好みます。奥多摩ワサビは、山深い多摩の山林が貯えた源流水を利用して栽培されています。清流が流れる厚い石畳のような石組みのワサビ田は、多摩川最上流で奥多摩の自然環境も守っています。

これらは近隣の小売店に納めるとすぐに売り切れてしまう人気商品ですが、加工品ばかりつくる時間的余裕もないので、ワサビ田の仕事の合間に製造しています。

新しいハーブを東京特産野菜に育てたい

おおほり ゆりこ
大堀 百合子 さん



「ルバーブは大型ハーブで、葉柄を食用にします」と大堀百合子さん

地域での取り組み：小金井市の特産品目指して

小金井市は、「ルバーブ」を市の特産品にしようと力を入れています。地元野菜を使った料理教室で「ルバーブジャム」が大変好評だったのがきっかけです。

そのときにルバーブジャムを紹介した、大堀百合子さんにお話を聞きました。

大堀さんはもともと花やハーブが大好きで、いろいろなハーブを植えていました。10年ほど前、食べ方も知らないまま、ルバーブも植えてみました。ちょうど、通っていたお菓子教室の先生がルバーブを使っていたことから、大堀さんもジャムやお菓子に使うようになりました。味が気に入って次第に株を増やし、2、3年前から、JAに出荷を始めたり、庭先販売所にも並べるようになりました。今では、口コミで欲しいという人も増えています。

料理教室の後にも栽培してみたいという農家が出てきたので、株を分けてあげたり育て方を教えたりしてルバーブの定着を図っています。目下、市内の生産農家はまだ数軒ですが、年々増えていきそうです。

こんな特徴が：丈夫で育てやすいハーブ

ルバーブは土質を選ばず、生育が早く、虫もあまりつかず、手間がかからない作物です。多年草ですが、何年もそのままにしておくとも葉柄が込み合ったり根部が細くなるので、株分けが必要です。種からも育てられますが、大きくなるまでに時間がかかるため、大堀さんは株分けで増やしています。「本で調べたりしながら、自分なりのやり方で栽培してきて、今はこれでいいかなと思っているんですよ」。

株分けは11月ごろ行います。親株の根元を30cmほど深く掘って取り出し、全体をほぐして、6、7株くらいに分けます。それを、土のやわらかいところに植え付けます。春先に芽を出すので、鶏糞など有機質の肥

ルバーブジャムの作り方



右手前がルバーブジャム。ほかにバジルペーストやラッキョウ漬け、梅干しなども大堀さんの手づくり

ルバーブの収穫期間はあまり長くありませんが、ジャムをつくって、それを小分けにして冷凍しておくとも一年中味わうことができます。大堀さんはブルーベリーとのミックスジャムにしています。収穫期が同じで、仕上がりもきれいな色になります。

材料はルバーブ400g、砂糖120g、ブルーベリー40g、洋酒（ラム酒など）少々。

作り方は、①ルバーブのキズなどを取り、水洗いし、1cmの大きさに切る。②①をナベに入れ、砂糖をまぶしてなじませ、弱火にかける。③混ぜながら、焦がさないように10分ほど煮込む。④ジャム状になったらブルーベリーを入れる。⑤好みで洋酒少々を加えて出来上がり。

とても簡単です。ほかのジャムと違い煮詰めなくてもよいので、20分程度で出来上がります。アクもあまり出ません。

料を与えます。2年後には1株の直径が40～50cmにもなり、3年目から収穫ができます。

梅雨時、葉が込んでいるとうどん粉病などにかかることもあるので、 unnecessaryな葉を整理して風通しを良くします。食用になる葉柄は、「酸味があるためか、虫にしてみればおいしくないらしくて、あまり病気にかかりません」とのことです。

収穫は6月ごろから。大きく太くなった葉柄が倒れないうちに、少しずつ収穫します。

唯一の難点は、「場所を取る。だから、うちは畑の隅のほうに植えてます」。



畑のルバーブ。1株の直径が40～50cmにもなる

地域に広がる：ルバーブが取り持つ人の縁

最初のころは、JAでフキと間違われたくらいのルバーブです。まだまだ目新しいので、デパートや高級スーパーなどでは結構な値段がついています。そのため「皆さん、近場で新鮮なものが安く買えてうれしいとおっしゃるんですよ」。

大堀さん宅に直接買いに来た奥さんは、家で寝たきりのお年寄りの世話をしていました。

「寝たきりだと、腸の働きが低下するので、便秘がちになってしまいます。そこで、お通じにも良いルバーブを食べさせたいとおっしゃって」。

去年の秋からはジャムの加工販売も手がけています。「特に外国の方が、ルバーブ、探してたんだよ、と買っていかれます。日本でも年々、知名度が上がっているようです」。

こうした食育：中学校の職業体験に協力

大堀さんは、市内の中学校の体験学習である「職業体験」に協力しています。子どもたちには、種まきやもぎ取りなどを実践してもらいます。

子どもの間に野菜嫌いが増えているといわれますが、大堀さんは「しなびた野菜、まずい野菜を食べていれば、野菜嫌いになるのは当然」といいます。「私は、どんな作物も、畑で生で食べてみます。皆さんにも、生でかじることをおすすめしています。素材が良ければ、生でもおいしいんです。そのときの味、野菜の命のにおいを実感すれば、どんな野菜を食べてもおいしいかまずいかの判断ができるようになります。生産者もそれを分らなくてはいけないし、消費者にもそれを分ってほしい」。



とれたての新鮮野菜が並ぶ庭先販売所

ルバーブってどんな野菜？

ルバーブは、シベリア南部原産のタデ科の多年草です。和名はシヨクヨウダイオウ、マルバダイオウ。古くからヨーロッパなどで栽培されてきた大型ハーブです。根茎から葉が放射状に出て、葉柄は、長さ50～60cmもあり、1株が一抱えにもなります。

初夏、長い花茎の先に、多数のクリーム色の小花をつけます。食用にするのは葉柄です。やや酸味があり、ジャムやゼリーの原料のほか、砂糖漬けに使われます。葉にはシュウ酸が含まれていますので、食用には適しません。収穫期は6～8月。繊維質が多く、整腸作用があり、便秘がちの人にもおすすめです。根と根茎は緩下剤漢方の代用にされることもあります。

梅林は溪谷にふさわしい果樹園芸

はらしま あつお
原島 厚夫 さん



勤め人を退職して梅林を継いだ原島厚夫さん

地域の特徴：戦後に産業化が進んだ青梅の梅栽培
市名の由来ともなっている青梅の梅は、1965年ごろから産業化が試みられました。

そのモデルとなったのは、奈良県の月ヶ瀬梅溪でした。奈良県には、桜の名所である吉野と、梅の名所である月ヶ瀬があり、青梅の吉野村を多摩地域の月ヶ瀬梅溪にしようと考えたわけです。その試みから、現在の地名「梅郷」が生まれました。

産業化の柱の一つは、優良な梅の品種を確立することでした。

まず、1961年「玉英」という品種が農林省登録品種となりました。命名の由来は、青梅市に縁のある「川合玉堂」と「吉川英治」から一字ずつ拝借したということです。玉英は、梅酒と梅干しの両方に利用されます。1969年に登録品種となった「梅郷」も、梅酒と梅干しの両方に利用されます。また、このほかの品種として「小向」という品種もあります。名前の由来は、多摩川下流の梅の産地である川崎市小向にあるようです。これは梅干し用として今も利用されています。

意外な特徴：Uターン後継者の多い梅郷

梅を栽培する原島厚夫さんに、お話を聞きました。

現在、吉野梅郷で生産されている青梅の量は、市場出荷が10t程度、直売が15t程度、それに酒造メーカーへの出荷が15t程度となっています。このほか、梅干しは各農家で漬けたものを、直売やJ A西東京グリーンセンターで販売しています。J A梅部に所属する生産者は約100人。自家用に栽培している農家を含めると、約200人になります。

部に属する生産者が栽培する梅の木は、多い人で100本、平均20～40本。「後継者は勤め人を退職したUターン組が多い」と原島さんは語ります。その原島さんも、勤め人を退職してから梅林を継いだUターン組の一人です。青梅の土地に対する愛情から、吉野梅郷の梅産業を守ろうとしています。

いろいろ使える梅酢



家庭でもできる梅加工品と梅利用法は、たくさんあります。

まずは漬物です。青梅は梅酒だけでなく、醤油漬け、みそ漬けなどに加工できます。酒粕、アルコール、塩を加えて漬け込むだけですが、これは他の野菜の漬物と製法が基本的に同じで特殊な技術は要りません。

また、梅酢は魚料理に使えます。青魚の酢のものは梅酢で洗うと生臭さが残りません。煮魚料理にも、梅酢を少し加えるとおいしさが引き立ちます。1～2倍に薄めた梅酢に野菜を漬けると、しば漬けにすることもできます。また、さまざまな飲料と梅酢を好みで割ると、お腹にやさしい飲み物に変身します。

ここに悩みが：梅をどう守るか
 梅産業が畑作物と異なる大きな特徴の一つは、観梅という観光的要素があることです。青梅市には観光用の「梅の公園」があります。これは、全国の著名な大産地でも同様の傾向があります。

その観光の障害となっているのは、やはり都市農業の懸案である税制問題です。

「ここ青梅梅郷でも、相続が発生するたびに梅畑が宅地に変貌していきます。以前は梅畑の合間に民家が点在していたのに、今では民家の合間に梅畑が点在しているといっても

過言ではありません」。原島さんは、せっかく築いてきた青梅梅郷の景観が損なわれることに何か有効な対策がないかと常に考えています。

もちろん、梅畑が点在するようになったといっても、市立「梅の公園」には約 1,500 本の梅の木があり、青梅観光の重要な拠点になっています。しかし「観梅は実際に農業として営まれている梅の木とともにあるべき」というのが原島さんの持論です。



生産緑地に指定されている原島さんの梅林

こんな工夫：加工食品や観光拠点づくり

梅畑を守るといった観点から、地域ではいろいろな取り組みがなされています。

農家女性の間では、「しらうめ会」というグループが「梅ジャム」加工を実現しています。

また、青梅の地元酒造会社の小澤酒造と共同で、日本酒を使った「ぶらり」と名付けた梅酒が開発されました。通常の梅酒には焼酎を用いますが、この「ぶらり」は日本酒を用いるという独特な製法です。地元の特産品である「梅」を地元企業が製品化するという手法が特徴です。



日本酒を使った梅酒「ぶらり」と、梅郷特産の梅干し

しらうめ会の梅ジャム

青梅市梅郷の梅栽培農家の主婦で構成される「しらうめ会」(原島富代会長)は、平成13年に9名で発足。梅郷地区の活性化のため、梅干し以外に何か新しいものはないか考え、梅農家でもととつくっていた自家製のジャムの商品化を企画しました。平成16年に会員の梅干し加工場を改装して梅ジャム加工施設をつくり、ラベルも手づくりものを用意。会員が持ち寄る完熟した梅と砂糖のみを原料に使用し、透き通ったアンズ色で、酸味が少ないすっきりとした味わいの梅ジャムに仕上がりました。直売所で販売され、この味に魅せられたリピーターも多く、毎年3月に行われる梅まつりでも観梅客に好評です。

小ぶりで美味しい多摩の甘柿

おぎの 荻野 孝次 さん



柿栽培のほか、養鶏も営む荻野孝次さん

地域の柿の歴史を振り返る：多摩の柿、禅寺丸

「禅寺丸」と命名がされた柿があります。今では一般家庭の食卓に上ることはほとんどない甘柿ですが、一昔前までは「甘柿といえば禅寺丸」というくらい一般的な柿でした。

禅寺丸は古くから栽培されてきた甘柿ですが、戦後になって「次郎柿」や「富有柿」が開発されました。禅寺丸とこれら新品種の大きさを比較すると、可食部が飛躍的に大きくなりました。また、種なしの技術も可能になったことで、「甘くておいしいけれど、小さくて種付き」の禅寺丸は消費者から忘れられるようになったのです。

また、剪定をしないと、禅寺丸の樹高は10m以上にもなります。赤くて小さい禅寺丸の実は、その高い樹高のてっぺんにまで鈴なりに実るので、収穫作業も容易ではありません。高いはしごをかけて、さらに長い棒を使って収穫する作業は危険も伴います。これに対して、新しい品種の樹高は剪定で高くならないように調節することができ、収穫作業もはかどります。このようにして、禅寺丸は徐々に少なくなりつつあります。

しかしながら、川崎市柿生や町田市三輪地域だけでな

く、多摩一円に禅寺丸の姿は残っています。多摩地域の農家の庭先や畑の脇で、収穫もされずに鈴なりに実った柿の実がそのまま放置されている高い柿の木があれば、それは大抵禅寺丸です。調布市には、東京都の天然記念物にも指定されている禅寺丸の大木があります。幹の周囲が2.32m、高さ13.5mの大木です。ただし、その木だけが特別大きいのではなく、禅寺丸という柿の木そのものが高くなる性質を持っています。

こんな特徴：自家受粉のできる優れた性質

樹齢300年以上の禅寺丸を自宅の庭で守っている、町田市の荻野孝次さんを訪ねました。

「消費者の嗜好が変わっても、禅寺丸がなくなることはありませんよ」と荻野さんは話し始めました。実は、次郎柿や富有柿は、自家受粉するための「雄花」がほ

禅寺丸ってどんな柿の品種？



濃厚な味わいの禅寺丸

「禅寺丸」の起源は鎌倉時代（建保2年・1214年）にさかのぼるとされます。現在の川崎市柿生の「王禅寺」「等海上人」が発見したという伝承があって、それ以来この近隣地域で栽培が奨励されてきたのが禅寺丸です。その名前は王禅寺に由来し、禅寺丸は日本の甘柿のルーツ、いや世界の甘柿のルーツといってもよいでしょう。

町田市の農産物直売所のアグリハウスでは、10月中旬ごろ、10個180円で禅寺丸が販売されます。あざやかな色はまさに柿色、味は濃厚で小さな丸い実に種がびっしり入っています。

とんど発達していません。実をつける雌花だけが発達しているのです。そのため、人工的に受粉させるか、あるいは周囲に「雄花」を持つ柿の木がないと受粉できないのです。ところが、禅寺丸は「雄花」と「雌花」の両方を備えているため自家受粉ができます。さらにその活発な「雄花」が花粉を周囲に発散させ「雄花」のない次郎柿や富有柿の受粉を助けるのです。

禅寺丸が市場の主役であったころは、実をならせる木とならせない木を1年おきに交替させたそうです。連作すると渋が残るので、その年収穫した木の芽を剪定して翌年は休ませます。それによって甘い柿をならせるとともに、作業の軽減を図るという農家の知恵です。



赤くて小さい実が鈴なりに

こんな加工品も：ワインにもなった禅寺丸

「消費者の嗜好が変わるのは仕方がないけど、禅寺丸の味は次郎や富有に負けないし、何より味が良いからこそワインにもできるんだよ」。荻野さんのいうワインとは、町田市とJA町田市が協力して開発した、禅寺丸を原料にしたワインのことです。試行を重ね、1991年に製品化に成功しました。禅寺丸は、発酵に必要な糖分が充分あるからこそワインにもできるのです。

毎年約3tの禅寺丸を使い、約3,000本のワインを製品化しています。一般には12月から発売を開始するのですが、市内の小売店に売り出されると数日間で売り切れてしまうほどの人気だそうです。

地域の保全を考える：残したい、柿のある里山

荻野さんは、2万羽規模の養鶏業も営んでいます。柿だけでは、専業農家として成り立たないそうです。そのためか、多摩地域の緑地保全と農環境の維持に取り組んでいます。

「禅寺丸がある風景は、多摩の里山そのものです。近くをハイキングコースとして歩く人も増えています。禅寺丸は多摩の里山のシンボルとして、緑地保全の中心に



禅寺丸を原料にしたワイン。毎年3,000本を販売するが、すぐに売り切れてしまう

したいと思います」。確かに、小田急線沿線は宅地開発の波が止まることがないにもかかわらず、三輪地域には里山の原風景が残されています。

「仮に人が生食用として食べるのが少なくなったとしても、禅寺丸の赤い実は、冬季に食べるものが少なくなった野鳥の大切な食料です。禅寺丸を食べた野鳥が、またその種を運んでくれます。禅寺丸のある風景が、緑のある町づくりにつながると思います」。

三輪地域のすぐ近くには、能ヶ谷という里山が長く保全されていました。ところが、大規模宅地開発によって、能ヶ谷の里はまったく姿を消してしまいました。里山一帯に残っていた禅寺丸も、残らず伐採されてしまったのです。

高級食材をつくりあげた 三鷹の農家

こばやし あきら
小林 昭さん



味ときれいな色が特徴の東京新銀杏を栽培する小林昭さん

地域の特徴：三鷹市の特産品・ギンナン

三鷹市は、豊富な地下水に恵まれ、関東ローム層（関東平野の台地を覆うやわらかな赤褐色の火山灰層）の地質からも果樹栽培にはうってつけの地域です。

三鷹のギンナンは、東京新銀杏というブランド名で通る市の特産品です。丸型で大粒、味が良く、美しい色が特徴です。「食べる宝石」「ひすいギンナン」と呼ばれて、料亭などで使われる高級食材として定着しています。

現在、約40名の三鷹市果樹生産組合銀杏部会の会員が、約20haの農地で東京新銀杏を栽培しています。ほかの地区の果樹生産者が見学を訪れるなど、都市農業に適した新しい特産物として注目を浴びています。

三鷹のギンナンの生みの親：小林精一さん

このギンナンの生みの親は、市内で幅広く果樹栽培を手がける小林精一さんです。昭和の終わりに各地から優良穂木を取り寄せ、接ぎ木と選抜を繰り返して東京新銀杏を誕生させた功労者です。

忙しい精一さんに代わって、息子さんの小林昭さんにお話を聞きました。

「ギンナンの栽培は、1989年春からです。それまで力

を入れていたキウイフルーツが市場にかなり出回り価格が下がってきたので、何か新しいものはないかと。父が大分県から穂木をもらってきました」。

イチヨウは雌雄異株のため、雌株に雄枝を1枝接ぎ木します。東京新銀杏の場合、雄枝は国分寺遺跡のイチヨウを使用したそうです。

多品種の果樹栽培で大変かと思いきや、「8月末まではブドウ、9～11月はギンナンの収穫、11月末からキウイフルーツの収穫。合間に柿が10月ごろ。それぞれ重ならないので労力的にもちょうどいいんですよ」という答えでした。

一口に東京新銀杏といっても、実はさまざまな種類があります。小林さんのお宅では、「麗南」を中心に、「藤九郎」と「喜平」の3種を栽培しています。それぞれ完熟の時期が違うので、これもまた労力の配分に好都合のことです。

すぐ水につけ、冷蔵庫に



「旬のギンナンは生ものですから、2、3日しか保ちません。買って持ち帰ったら、すぐ水につけたまま冷蔵庫に入れ、使う量だけを出して食べてください」と小林さんは勧めます。残りは殻を割り、実をゆでて10粒ずつラップして冷凍保存すれば、年間を通してエメラルドグリーンのギンナンが食べられます。

また、茶封筒のようなものに、割れ目を入れたギンナン15粒ほどと塩コショウを適量入れ、口を折り曲げてふさぎ、電子レンジで1分ほど加熱します。その間、プシュプシュと4、5回音がしたら止めます。簡単においしいおつまみができます。

こんな工夫：土を掘り起こして堆肥を入れる

ギンナン栽培の主な作業としては、冬と夏の剪定と施肥があります。冬に2回の剪定と、夏には枝が伸びてきた7～8月に行います。収穫しやすいように、低く、盃状に仕上がります。剪定した枝はチップをかけ、ヌカを入れて充分寝かせて堆肥をつくり、土に混ぜ込みます。

施肥は、収穫後すぐと、5月か6月の2回です。地質検査の結果を考慮して、カリ分を多くした化成肥料を与えます。

「ほかにも、木と木の間にトレンチャーを入れて深く掘り起こし、そこに堆肥を入れて、また埋め戻します。地中の深いところに、栄養と空気を入れるんです。それをしないと土がやせてしまいますし、耕うん機で地表をなでる程度では土が固くなってしまいます。大都市近郊で果樹園の広さも小規模なので、逆にこうしたことが可能なかもしれません」。

こうして販売：高い評価でひっぱりだこ

普通のギンナンは10月に入ってから黄色く熟して落ちたものを収穫しますが、東京新銀杏は8月下旬からの早もぎが可能です。火を通すと翡翠のようなあざやかな緑色に仕上がるため、ほとんどが料亭などの高級食材として利用されています。この季節だけは、串刺し、茶碗蒸し、土びん蒸し、バター焼きと、大いに愛でられ、賞味されます。

ギンナンは外皮に独特のにおいがありますが、「旬の最初のものは、収穫時にも臭くないんですよ。だんだんと葉のように黄色くなるにつれて、臭くなってきます。値段もだんだん下がってきます」とのこと。



ギンナンの皮むき機。玉にして乾かすところまで機械化されている



大粒の実がブドウ状になる。8月下旬から早もぎできる



剪定枝はチップにかけ、積み上げて堆肥にする。土がやせないように、堆肥は地中に埋め込む

外皮をむき、玉にして乾かすところまで機械化されており、出荷の手間はさほどかかりません。近隣および市内の料理屋や料亭に卸すほか、直売所を設けて販売しています。

ギンナンってどんな食べ物？

茶碗蒸しに欠かせないギンナンは、イチョウの実（正式には種子）です。イチョウの木は雌雄異株で、ギンナンは雌株にだけなります。イチョウは別名「生きた化石」で、1億5,000万年前の中生代ジュラ紀に栄え、氷河期を生き延びた樹木です。わが国には中国から渡来し全国に植えられています。その多くがギンナンとりを目的に植樹されたものです。

ギンナンは黄色い多肉質の外皮で覆われていて、熟すと、独特のにおいを発します。外皮を取り除き、中にある胚芽を食べます。炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン類、ミネラル類などが多く含まれるとともに、疲労回復や滋養強壮に効果があるとされ、古くから漢方薬としても利用されています。

果樹どころ稲城の巨大ナシ

うへはら みつゆき
上原 幹之 さん

8種類のナシを栽培する上原幹之さん

都市で果樹を手がける：上原幹之さん

JR南武線稲城長沼駅周辺には、ナシ園とその直売所が多くあります。ナシ生産者の一人、上原幹之さんにお話を聞きました。

上原さんは、ナシをはじめとする果実生産グループ「果実部会」の会長です。15年ほど勤め人をされた後、農業を継いで20年になるUターン後継者の一人です。

「稲城のナシ生産者には、私のようなUターン組の後継者が多いね」。その理由の一つは、果樹園芸は家族総出の仕事でなくても一定の収益を上げられることにあるといいます。もちろん作業が楽ということはなく、単価の高い作物にはそれ相応の手間がかかります。

上原さんは「稲城」「新高にいたか」「宝水」「幸水」ほか、計8種類のナシを生産しています。このうち、大玉で単価

の高い品種である稲城・新高の割合が7割を占めます。

変わる販売方法：交通の発展で流通が拡大

これらの大玉品種は、受粉をしにくく病気にかかりやすいといった難点を持っています。そのため、「果実部会」では常に土づくりなどの自主的講習会を開いて、技術の向上に努めています。

道路網や宅急便サービスが発達するまで、ナシの季節になると、稲城のナシ生産者の多くは甲州街道の道端

六郷梨と稲城梨



稲城市の川島家にある石碑

東京でのナシ栽培は、多摩川の恵みを抜きにして考えることができません。沖積層と呼ばれる肥沃な河川下流域の土質が、果樹園芸に適しているからです。多摩川下流の六郷地域では、江戸時代からナシの栽培がなされてきました。「六郷梨」は歌川広重の浮世絵に描かれたこともあれば、正岡子規が「多摩川を汽車で渡るや梨の花」と詠んだこともあります。これら多摩川流域のナシ栽培のルーツは、元禄年間にさかのぼります。

川島佐治衛門と増岡平右衛門という人物が、京都から持ち帰った「淡雪」という品種が「多摩川梨」のきっかけになったといわれています。その川島佐治衛門の後裔にあたる稲城の川島家には、「多摩川梨発祥之地」という石碑も建立されています。

明治期・大正期には六郷、稲城ともにナシの産地として発展してきましたが、六郷周辺は高潮の被害に見舞われたり、工業地帯に変貌したため、「稲城梨」が多摩川梨の伝統を守るようになりました。そして、研究者や稲城の篤農家の手によって多くの新品種が開発されて、現在の稲城梨生産に受け継がれています。

で露店を開きました。その後、道路網と自家用車の普及によって、消費者の方から稲城に出向いてくれるようになりました。

また、単価が高い果物は、宅急便を使った地方発送という販売方法を可能にしました。新高のような見栄えも味も良い大玉のナシは、贈答品としての需要に結び付いたのです。高い品質も、その人気を支えました。

さらに、観光農園としても、もぎ取りなどで直販することも手軽にできます。栽培面積が広くなくても高収益が期待できるという、都市農業ならではの利点です。



ナシ園での授粉作業（4月）「防犯」の文字入り帽子と腕章をつけ、子どもたちの安全にも目を光らせている

都市農業の大変さ：地域への配慮が欠かせない

では、都市農業ならではの苦労や苦心はどのようなところにあるのでしょうか。

「何ととっても、ナシ栽培は病気対策が一番の問題です。消毒作業は、通常の噴霧方式ではなく吹き上げ方式なので、果樹園の周囲側面全体を覆うビニールシャッターが必要です」。つまり、農園と宅地が隣接しているため、消毒液が果樹園の外にもれないように防護壁が必要ということです。

同様に、市外から転入してきた新住民に理解を求める作業が欠かせません。また、ビャクシン類の庭木は、ナシに「赤星病」をもたらす伝染源となります。新しい住宅ができて新住民が増えるたびに、植木業者や行政の広報も含めて周知しなければならないという、都市農業ならではの苦労があります。

こんな努力も：剪定枝の堆肥加工に挑戦中

都市農業ならではの困難はほかにもあります。

ナシの木も、自然のままにしておくと、枝が上部に伸びていきます。その剪定枝の処理は、以前は焼却することが可能でした。しかし、住宅地に隣接する農園としては、こうした焼却作業が難しくなりました。条例の規制もあります。

そこで、剪定枝を細かいチップに裁断して堆肥加工で



大玉品種の新高。左の柿と比べるといかに大きいか分かる



ナシ園はビニールシャッターで覆われている

きないかという取り組みが進んでいます。特に、化学肥料を使わないように努力している上原さんのような生産者グループでは、有機堆肥づくりは土づくりの重要な作業となるので、この方法は将来性があるものと期待されています。

多摩で生まれた食べる芸術品

ばば よしのり
馬場 芳則 さん勤め人を経験した後、就農して
16年になる馬場芳則さん

地域の特徴：果樹園芸に向いた地域

稲城地域は果樹園芸がさかんです。この地域では、野菜や果物を生産する農家・生産者仲間が連携し、十数年前から地元で直売事業に取り組んでいます。

J A東京みなみ稲城地区で、ぶどう生産組合の組合長をされている馬場芳則さんにお話を聞きました。

馬場さんの農園では、ブドウ「高尾」のほかに、ナシ、タマネギ、ミカンを栽培しています。ご両親と馬場さん夫妻の家族経営です。

今は組合長を務める馬場さんも、実はUターン後継者の一人です。勤め人を経験した後、就農してから16年。企業的感觉を農業経営に生かそうとするUターン組が多いのが、稲城地区の特徴です。

「酪農をやめた後、メロンをやったり野菜をやったりもしました。今は高尾の栽培が軌道に乗っているので引き続き栽培したいと思っていますが、常に新しい品目や新しい品種の研究を欠かすことはできないと思っています」。

こんな工夫：1粒10g、1房50粒の芸術

高級品種ならではの大きさについて質問をしたところ、次のように教えてくれました。

「リンゴやナシの栽培では、1本の木についた実が多過ぎると一つひとつの実の出来が悪くなるので、摘果作業を行います。畑の野菜で間引き作業をするのと変わりません。ただし、高尾のような高級品種では摘粒作業が必要になります」。

「摘粒」とは、文字どおり1房のブドウの粒を揃えるために、粒の間引きを行う作業のことです。その作業は毎年6月～7月初旬にかけて行います。そして、1粒の大きさが10gになるように育てます。その結果、「1粒10g、1房50粒で500g」という規格品のような芸術的ブドウが生まれます。

高尾ってどんなブドウの品種？



高級ブドウの代表「高尾」は、昭和46年に、東京都農業試験場（現在の東京都農林水産総合研究センター）が、巨峰をもとに改良した新品种です。まさに、東京多摩地域で生まれた品種です。巨峰を改良したため、大きくて色の深い外観と強い甘みを持った生食用の種なしブドウです。現在では多摩地域だけでなく、地方でも栽培される人気品種となり、多くは贈答用として直販されています。

こうして収穫された稲城地域の高尾は、そのほとんどが「4房2kg」という単位で、宅配便を利用した直売注文で販売されます。今では生産量が注文に追いつかないほどです。

こうして育てる：接ぎ木と肥料

ブドウの木は、栽培の1年目から収穫できるわけではありません。ナシと同じく、「台木」に接ぎ木をして育てます。3年目からようやく房ができるようになり、7～8年目に最盛期を迎えます。25年くらいまでは収穫は可能ですが、順次更新することが必要です。更新の期間は収穫がありません。ですから、高尾だけでなく、大粒ブドウの単価が高いのは理由のあることなのです。

「また、肥料も大きな要素を持っています。野菜も同じことだと思いますが、ブドウ畑ではチッ素肥料を多くやり過ぎると、収量は上がっても品質は落ちます。そこで、落ち葉や剪定枝を使った有機堆肥づくりも欠かせません」。

地域で取り組む：生産者仲間で守る地域ブランド

「高尾は高級品種でもあるので、個別農園の評価よりも稲城地域全体のブドウ農園の評価が高いことの方が重要だと思っています」。

馬場さんたちは毎年、組合員同士でその年の高尾の出来具合をチェックしながら出荷時期を調整します。チェックする項目は、糖度と酸味のバランスです。特に高尾は収穫時期が8月末から9月初旬という短い期間に限られるので、収穫と出荷時期の調整は大切です。そうした生産者仲間との連携が、稲城地区全体のブドウ農園の品質を守り、評価を高めるのです。

新しい挑戦：Uターン後継者の抱く高い意欲

また、Uターン後継者の栽培品目には、先代が得意とする品目とは異なる品目にチャレンジする傾向もあるようです。同じブドウ栽培に当たっても、馬場さんたちのように意欲的な生産者は、高尾のみに頼るのではなく、次世代の品種開発にも関心を寄せています。

高尾も、開発されてから約30年が経過しています。この間の栽培経験を経て、さらに優れた品種開発が必要な時期になりました。ただし、ブドウのような品目の場



袋かけが終わり、成熟そして収穫を待つブドウ園



東京生まれの高尾

最古の食用食物 ブドウ

ブドウは地球上で最も古い食用植物の一つで、その利用法も多種多様です。日本では生食用としての利用が多いのですが、干しブドウにすれば保存食にもなります。また、ジュースとして利用されるほかに、最大の利用法はワインやブランデーといったアルコール飲料になることです。このほか、ブドウからお酢をつくることもできますし、種からは油を搾ることもできます。

合、生産者が新品種を開発することは容易ではありません。東京都農林水産総合研究センターのような公的機関の研究に期待が寄せられています。

熱意がもたらした日本初の 営利栽培

しまむら
島村 はやお
速雄 さん



日本で初めてブルーベリーの営利栽培を手がけた島村速雄さん

地域の特徴：日本での発祥の地としても有名

小平市は武蔵野台地上にあります。一帯は昔は水が乏しく、農業や生活には適さない場所でした。江戸時代の承応3年（1654年）、多摩川の水を江戸まで引いた玉川上水が開通したことで、江戸の近郊農村として開発が進みました。

市の特産は、ウド、ナシ、ブルーベリーです。ブルーベリーは、日本で初めて営利栽培が始まった場所という知名度を生かして、つみ取り観光農園や加工品づくりもさかんです。行政も特産品づくりを推進しています。その一環として、ブルーベリーを使った和洋菓子や、ブルーベリーからつくられた地ビール「小平エール」などが生まれています。

ブルーベリーの第一人者：島村速雄さん

ざっと40年前、当時はだれも見向きもしなかったこのブルーベリーの苗木を小平の地に初めて下ろし、育ててきたのは島村速雄さんです。

現在の島村ブルーベリー園は、果実生産のほかに手づ

くり無添加ジャムやジュースの加工販売、家庭園芸用、生産販売用の苗木の販売も行い、生産者・消費者双方から厚い信頼が寄せられています。しかし、当初は何もかもが五里霧中だったそうです。その奮闘の年月は、日本のブルーベリーの歴史そのものです。

ここに歴史あり：ブルーベリーを育てた人

「果樹園芸を志して進学した農工大で、日本のブルーベリーの師と称される故・岩垣駿夫教授いわがきはやおに師事しました。教授は日本にブルーベリーを広めたいという強い希望を持っておられました。私が卒業して営農する時、教授からブルーベリーの試作依頼を受けました。これが結果的に、日本初の本格的なブルーベリー栽培ということになったんですよ」

「ブルーベリー・ブーム」3回の波



1970年代の半ばに、1回目の「ブルーベリー・ブーム」が起こります。テレビでブルーベリージャムのコマーシャルが流れたことがきっかけでした。また、新しい素材を探していた洋菓子業界もブルーベリーに飛びつきました。ちなみに、このコマーシャルの撮影は島村ブルーベリー園で行われたそうです。

2回目のブームは、7年後～8年後。1980年代に入ることです。「今度は鉢植えです。苗木業者も参入して、2回目の全国的な広がりをみせました」。

そして、3回目のブームでは、果物というより健康食品のようなとらえ方をされています。最近では、健康をうたったブルーベリーの加工品がたくさんあります。

最初に植えた苗木は、130本でした。「けれども、土づくりも施肥、水やり、害虫退治、剪定も何もかも、私はもちろん教授ご自身もが手探りの状態。収穫が始まって市場性はゼロでした。最初の5、6年は、ブルーベリーを包んだ風呂敷包みを下げて、教授と一緒に都内の有名果実店などに売り歩きましたよ。とりあえず置かせてください、と」。

そこまでできたのは、岩垣博士の熱意にほだされたからと、島村さんは振り返ります。

こんな工夫：土の状態をより良く保つ

島村ブルーベリー園は、85aの広さです。農園の足元は、落ち葉の厚いマルチング^(※注)でフカフカの柔らかさです。

「ブルーベリーにとって、一番価値、効果があるのは、土を膨軟にすることです。ブルーベリーは非常に水が好きなんです。極端な乾燥に弱いので、マルチングは土壤中の水分の飛散防止にもなり、防草も兼ねています」と島村さん。

当初は、日本で栽培されている主な2種、ラビットアイ系とハイブッシュ系の両種を栽培していました。2種の収穫時期が異なるため、収穫期間が長くなるからです。現在は、95%までがラビットアイ系です。

「梅雨のあるエリアで梅雨時期に収穫すると、どんな産物でも最上質のものを収穫することは難しい。ハイブッシュ系は梅雨時に収穫となりますが、ラビットアイ系は梅雨明けに収穫なので、施設化できるし、充分日を浴びたおいしいものがとれます」。

収穫は7～10月まで続きます。傷みやすい果実ですから、収穫時に確認し、ただちに保冷庫で保管します。

(※注) マルチング：土壌の乾燥や多湿、地温の上昇などを防ぐため、藁やビニールで耕地を覆うこと。



たわわに実ったブルーベリー。土を膨軟にし、乾燥を防ぐように栽培する



市内各地にブルーベリーのつみ取り園がある

こんな食育も：総合学習で受け入れ

島村ブルーベリー園では、地域の子どもたちにもブルーベリーと果樹栽培を理解してもらおうと、年間を通して小学校の総合学習で子どもたちを受け入れています。

夏休みの期間には、一般の人にもつみ取り農園として開放しています。

ブルーベリーってどんな果物？

ブルーベリーは、アメリカ原産の小型で低木の果樹です。青紫色の小さな果実は、甘さと酸味のバランスが良く、果皮に含まれる色素のアントシアニンには目の働きを良くする作用があります。

もともとは、自生する野性のスノキ属植物を、1900年代のはじめ、アメリカ農務省が品種改良し、栽培種をつくり、育成したもので、品種はハイブッシュ系、ラビットアイ系、ワイルドブルーベリー系に大別されます。品種の適性を考慮した栽培方法が大切です。



日本のブルーベリーの父、岩垣駿夫博士

復活した幻の小麦 うどんに最適な柳久保小麦

たかはし しげお
高橋 重雄 さん



東久留米柳久保小麦の会長の
高橋重雄さん

東久留米の小麦の歴史：地域の特産として復活

江戸時代の嘉永4年（1851年）、現在の東久留米市柳窪に住む奥住又右衛門は、旅先から持ち帰った一穂の麦を育てていました。その中に、良質の粉になる系統を発見したのです。この小麦はうどんにするととてもおいしく、次第に人気が出て、地名から柳久保小麦と呼ばれるようになりました。

昔の農家の屋根はワラ葺きでしたが、柳久保小麦は草丈が高く長いワラがとれるので、屋根葺き用としても重宝しました。そのため、第二次大戦前まで、東京各地や神奈川県など近隣県で広く栽培されていました。

ところが、草丈が高いために倒れやすく、また収量が少ないなどの理由で戦時中にいったん姿が消え、戦後長い間「幻の小麦」となっていました。しかし、又右衛門から4代目の子孫、奥住和夫さんが栽培とうどんづくり再開に尽力し、1987年農林水産省農業生物資源研

究所に保存されていた種から270粒をまくことができました。その後1年目、2年目、3年目と徐々に種を増やし、現在によみがえりました。

まちおこしに一役：加工品を商品化

奥住さんが栽培を再開した柳久保小麦は、その後注目を集め、東久留米市のシンボルとして特産物へと育っていきました。取り組みが実って、まんじゅう、かりんとう、パンなどが商品化され、柳久保小麦のうどんを食べさせる店も出ています。

このほかに、小学校の学習素材としても注目されるよ

柳久保小麦って、どんな小麦？



小麦は、トウモロコシ、イネに次ぐ世界の3大穀物の一つで、人類にとって最も重要な作物です。トウモロコシとイネが暑さを好み、夏作物であるのに対して、小麦は寒さに強いため、わが国では、北海道の春小麦のほかは、冬作物として秋にまいて6月ごろ収穫します。麦類にはほかに、大麦（六条大麦）、ビール麦（二条大麦）、ライ麦、エン麦などがありますが、小麦が最も多くつくられています。

収穫した小麦は、粉にして、うどんやパスタなどの麺類、団子などの和菓子やパン、てんぷらやカレーなどいろいろな加工・調理に使われ、わが国でもむかしから毎日の主食として欠かせない食材でした。江戸時代に誕生した「柳久保小麦」は、うどんにすると香り豊かで甘味があり、非常においしい小麦です。

うになり、市の担当者が柳久保小麦の実物見本や粉を持参して学校で話をしたり、手打ちうどんの会が体験学習に協力したりしています。

こうして栽培：種まきから収穫まで

東久留米柳久保小麦の会会長で生産者の高橋重雄さんに、お話を聞きました。高橋さんは、柳久保小麦を7aほどと、野菜を栽培しています。

柳久保小麦の全体の栽培面積は、2006年産がおよそ2.5haもあるそうです。

柳久保小麦の栽培スケジュールは、おおよそ次のとおりです。

■ 種まき	11月10日過ぎ1週間の間に
■ 麦踏み	1回目を12月、後3月までに1～2回
■ 追肥	2月上旬
■ 土寄せ	3月彼岸までに
■ 開花	5月上旬
■ 刈取り・脱穀	6月10日過ぎの1週間、好天の日を選んで
■ 製粉・加工	10月から



コンバインで柳久保小麦を収穫する



柳久保小麦を使った特産品の一つ「かりんとう」

こんな苦労も：高さが難点に

普通の品種は草丈80cmくらいなのに、棚木久保小麦は110～120cmにも伸びます。この長さは、栽培にとって最大の難点です。

高橋さんは「はじめに土壌診断したとき、土の中に肥料が多過ぎるからやるなといわれました。肥料を多く

やって種の密度を濃くまいたら、140cmにも伸びて、倒れて収量ダウン。失敗でした」と振り返ります。

丈が高い小麦は、コンバインで刈るにも苦労があります。そこで、何とか110cmに抑えたい。そのため、今も試行錯誤が続いています。

寒い土地ならではの おいしさとコク

もりた けんじ
森田 健司 さん



瑞穂町茶業組合長でもある、お茶農家3代目の森田健司さん

地域の特徴：寒さが育てる厚みのある茶葉

狭山丘陵は、お茶産地の北限といわれています。静岡や鹿児島などの産地と比べると、寒さのため葉がじっくりと育ち、厚くなります。また、茶つみ回数が、他産地では三番茶か四番茶まで摘むのに対して、こちらは一番茶、二番茶の2回なので、木の負担が少なくコク味のうまいお茶になるとされています。

このような特徴を生かしておいしいお茶に加工するには、それに見合った蒸し方などの製茶技術が必要です。その工夫が生産者によって続けられ、「やっぱり狭山茶でなければ」という消費者はたくさんいます。

加工も販売も行う：「自園自製自販」

茶を栽培して生葉をつみ取り、その製茶も行う経営を「自園自製」といいます。東京狭山茶の生産量のトップは瑞穂町です。ここは消費地に近いため、お茶ショップを開いて自分でお客に販売する「自園自製自販」が多く

あります。

そうしたお茶農家の3代目、森田健司さん（63歳）にお話を聞きました。森田さんは、瑞穂町茶業組合長を務めています。自園の面積は1.2haで、一番茶・二番茶ともに製茶します。これに加えて、生葉生産だけを行う農家から委託されて、製茶を請負う分が2haあります。こちらは一番茶だけです。

森田さんが栽培する品種で最も多いのは「やぶきた」で、全面積の6割をあてています。やぶきたは「味がやさしくまろやかで、これに勝るお茶はない」とされる品種です。ほかに「さやまかおり」「こまがけ」が2割ずつくらい作付けです。

「手もみ」の実演などで、お茶文化を保存・普及



長く培われた地域の茶産業・茶文化を次代に伝えていく活動もさかんです。学校の地域学習・体験学習にも、お茶が取り入れられています。

瑞穂第五小学校では4年生の総合的な学習「ザ・お茶プロジェクト」で、茶園の雑草取りなどの管理とつみ取りを行いました。昔ながらの製茶方法の「手もみ」の体験も行われましたが、それを指導したのは東京狭山茶手もみ保存会の会員です。

この保存会は、地域で手もみ茶の実演やおいしいお茶の入れ方教室なども行い、お茶文化の保存と普及に努めています。

森田さんの娘さんである美和子さんは、「手揉教師」の資格を持つ会員です。「狭山といえば埼玉県と思う人が多いですが、東京にお茶産地があることを皆さんに知ってもらい、親しんでいただきたい」と願っています。

やぶきたの難点は収量が少なく寒さに弱いことですが、さやまかおりはその倍くらい収量がとれ、寒さに強く、名前のとおりこの土地に適した品種です。こまがけは、寒さに強く、玉露やてん茶に向く品種です。

やぶきた・さやまかおりの一番茶つみは5月10日前後で、こまがけはやや遅く5月中旬です。森田さんは、やぶきたより一番茶が少し早く、味がまろやかで水色が美しい「さえみどり」の導入も計画中です。二番茶のつみ取りは7月上旬になります。



秋に枝葉がしっかりできている樹は、春に良い一番茶が摘める

こんな工夫：土と根をしっかりと管理

やぶきたでは、特に寒さ対策が大切です。そのなかでも森田さんが心がけていることのひとつが、根づくりです。なぜなら、根を深く張った樹は凍害を受けにくいからです。

二番茶つみの終わる夏から来春の一番茶に向けて、樹の体力づくりを始めます。このとき、土をよく耕して酸素を入れ、根が元気よく伸びられるようにします。同時に土壤改良資材の石灰を施して、肥料（秋肥）をよく吸収して茎葉にも根にも栄養が充実するようにします。

茶栽培では良い新茶をとるために、枝を切りそろえる「せん枝」という作業があります。せん枝で切った枝が株元や通路にたくさん残りますが、これらの有機物が微生物によって分解されると、根づくりに良い土がつくられていきます。森田さんは冬前に、刈り落とした枝の上から堆肥を施して微生物の活動をさかんにし、枝の分解・発酵を促進します。

寒さで怖いのが、一番茶の芽の凍霜害です。これを防ぐためには、防霜ファンで風を送ると効果があります。危険な温度以下になったらファンが回り出すよう設定します。

仕上げに技あり：狭山茶の良さを生かす製茶の技術

摘んだ生葉は、蒸す、もむ、乾かす、選別する、仕上げる（火入れ）という工程を経てお茶（せん茶）になります。今はこれらすべての工程が機械化され、流れ作業のようにしてお茶加工が進んでいきます。この作業工程は、経験豊かな人の判断のもとで行われなければなりません。森田さんは現在のところ、製茶の管理はどんなに忙しくても自分で行っています。



切り落とした枝が分解してやわらかい土ができる

お茶ってどんな作物？

茶はツバキ科の常緑樹で、新しく伸びた若い芽を摘んで、お茶に加工（製茶）して飲用にします。お茶は製茶方法によって、大きく緑茶、ウーロン茶、紅茶に分けられ、適した品種も異なります。わが国で最も普通に飲まれてきたのは緑茶で、製茶方法によりせん茶、玉露、てん茶（まっ茶）、玉緑茶などがあります。それぞれ適した品種と栽培方法があります。

憩いの一服を楽しむお茶は人びとに愛され、独自の茶の湯文化が花開きました。また、最近では健康食品として効果が注目されています。お茶の渋味成分のカテキンは、発ガン抑制、殺菌、虫歯予防、高血圧や糖尿病などの生活習慣病を防ぐ効果があるとされています。

多摩地域の農協一覧

農協名	住 所	電 話	URL
J A 西東京	〒198-0032 青梅市野上町2-21-5	0428(22)2176	http://www.ja-nishitokyo.or.jp/
J A にしたま	〒205-0014 羽村市羽東1-5-1	042(554)7100(代)	http://www.ja-nishitama.or.jp/
J A あきがわ	〒197-0804 あきる野市秋川3-1-1	042(559)5111	http://www.ja-akigawa.or.jp/
J A 八王子	〒193-0942 八王子市櫛田町585-8	042(666)6511	http://ja-hachioji.or.jp/
J A 東京みなみ	〒191-0032 日野市三沢3-53-15	042(594)1011	http://www.ja-tm.or.jp/
J A 町田市	〒194-0035 町田市忠生3-7-2	042(792)6111	http://www.ja-machidashi.or.jp/
J A マインズ	〒183-0033 府中市分梅町3-65-1	042(334)6111(代)	http://minds.jatokyo.or.jp/
J A 東京みどり	〒196-0021 昭島市武蔵野2-6-12	042(542)3221	http://tokyomidori.jatokyo.or.jp/
J A 東京みらい	〒203-0052 東久留米市幸町3-7-2	0424(77)0031	http://www.ja-tokymirai.or.jp/
J A 東京あぐり	〒190-0023 立川市柴崎町3-5-24	042(523)3191	http://agri.jatokyo.or.jp/
J A 東京むさし	〒184-0012 小金井市中町4-16-24	042(388)8831	http://www.jatm.or.jp/

多摩地域の市町村一覧

市町村名	部 署	住 所	電 話	URL
八 王 子 市	産業振興部 農林課	〒192-8501 八王子市元本郷町3-24-1	042(620)7250	http://www.city.hachioji.tokyo.jp/
立 川 市	産業文化部 産業振興課	〒190-0022 立川市錦町3-2-26	042(528)4318	http://www.city.tachikawa.tokyo.jp/jp/
武 蔵 野 市	環境生活部 生活経済課	〒180-8777 武蔵野市緑町2-2-28	0422(60)1833	http://www.city.musashino.lg.jp/
三 鷹 市	生活環境部 生活経済課	〒181-8555 三鷹市野崎1-1-1	0422(45)1151(代)	http://www.city.mitaka.tokyo.jp/
青 梅 市	環境経済部 農林課	〒198-8701 青梅市東青梅1-11-1	0428(22)1111(代)	http://www.city.ome.tokyo.jp/
府 中 市	生活文化部 経済観光課	〒183-8703 府中市宮西町2-24	042(335)4143	http://www.city.fuchu.tokyo.jp/
昭 島 市	市民部 産業振興課	〒196-8511 昭島市田中町1-17-1	042(544)5111(代)	http://www.city.akishima.tokyo.jp/
調 布 市	生活文化部 産業振興室	〒182-8511 調布市小島町2-35-1	0424(81)7182	http://www.city.chofu.tokyo.jp/
町 田 市	環境・産業部 農業振興課	〒194-8520 町田市森野1-33-10	042(724)2166	http://www.city.machida.tokyo.jp/
小 金 井 市	市民部 経済課	〒184-8504 小金井市本町6-6-3	042(387)9831	http://www.city.koganei.lg.jp/
小 平 市	市民生活部 産業振興課	〒187-8701 小平市小川町2-1333	042(346)9533	http://www.city.kodaira.tokyo.jp/
日 野 市	まちづくり部 産業振興課	〒191-0016 日野市神明1-12-1	042(585)1111(代)	http://www.city.hino.tokyo.jp/
東 村 山 市	市民部 産業振興課	〒189-8501 東村山市本町1-2-3	043(393)5111(代)	http://www.city.higashimurayama.tokyo.jp/
国 分 寺 市	市民生活部 経済課	〒185-8501 国分寺市戸倉1-6-1	042(325)0111(代)	http://www.city.kokubunji.tokyo.jp/
国 立 市	市民部 産業振興課	〒186-8501 国立市富士見台2-47-1	042(576)2111(代)	http://www.city.kunitachi.tokyo.jp/
福 生 市	生活環境部 地域振興課 産業振興課	〒197-8501 福生市本町5	042(551)1699	http://www.city.fussa.tokyo.jp/
狛 江 市	市民部 産業生活課	〒201-8585 狛江市和泉本町1-1-5	03(3430)1111(代)	http://www.city.komae.tokyo.jp/
東 大 和 市	市民部 産業振興課	〒207-8585 東大和市中央3-930	042(563)2111(代)	http://www.city.higashiyamato.lg.jp/
清 瀬 市	市民生活部 経済課	〒204-8511 清瀬市中里5-842	0424(92)5111(代)	http://www.city.kiyose.tokyo.jp/
東久留米市	市民部 産業振興課	〒203-8555 東久留米市本町3-3-1	0424(70)7743	http://www.city.higashikurume.lg.jp/
武蔵村山市	生活環境部 産業振興課	〒208-8501 武蔵村山市本町1-1-1	042(565)1111(代)	http://www.city.musashimurayama.tokyo.jp/
多 摩 市	くらしと文化部 産業振興課	〒206-8666 多摩市関戸6-12-1	042(338)6848	http://www.city.tama.tokyo.jp/
稲 城 市	生活環境部 経済課	〒206-8601 稲城市東長沼2111	042(378)2111(代)	http://www.city.inagi.tokyo.jp/
羽 村 市	産業環境部 産業振興課	〒205-8601 羽村市緑ヶ丘5-1-30	042(555)1111(代)	http://www.city.hamura.tokyo.jp/
あきる野市	環境経済部 農林課	〒197-0814 あきる野市二宮350	042(558)1111(代)	http://www.city.akiruno.tokyo.jp/
西 東 京 市	市民生活部 産業振興課	〒188-8666 西東京市南町5-6-13	0424(64)1311(代)	http://www.city.nishitokyo.lg.jp/
瑞 穂 町	産業振興課	〒190-1292 西多摩郡瑞穂町大字箱根ヶ崎2335	042(557)7630	http://www.town.mizuho.tokyo.jp/
日 の 出 町	経済課	〒190-0192 西多摩郡日の出町大字平井2780	042(597)0511(代)	http://www.town.hinode.tokyo.jp/
檜 原 村	産業環境課	〒190-0212 西多摩郡檜原村467-1	042(598)1011(代)	http://www.vill.hinohara.tokyo.jp/
奥 多 摩 町	観光産業課	〒198-0212 西多摩郡奥多摩町氷川215-6	0428(83)2295	http://www.town.okutama.tokyo.jp/

参考文献

- 1：「農産物の地産地消」に係るアンケート調査（多摩地域30市町村対象）（助東京市町村自治調査会実施、平成17年8月）
- 2：「都道府県別食料自給率について」農林水産省プレスリリース、平成17年11月25日発表
- 3：『主要作物別自給率（東京都 1994～2003年）』東京都農林水産統計情報
- 4：『グラフと統計でみる農林水産業』農林水産省編
- 5：『江戸・東京ゆかりの野菜と花』JA東京中央会編、(社)農山漁村文化協会発行、平成4年
- 6：『江戸・東京農業名所めぐり』JA東京中央会編、(社)農山漁村文化協会発行、平成14年
- 7：『江戸・東京の川と水辺の事典』鈴木理生編、柏書房発行、平成15年
- 8：『江戸学事典』弘文堂発行、昭和59年
- 9：『多摩の農業統計』関東農政局 西北多摩統計・情報センター発行、平成18年3月
- 10：『東京都 青果物・花き生産出荷区市町村別統計データ（平成16年産）』関東農政局 東京統計情報センター発行、平成17年12月
- 11：『文部科学省検定済教科書 野菜』池田英男・川城英夫他著、(社)農山漁村文化協会発行、平成16年2月
- 12：『文部科学省検定済教科書 果樹』杉浦明他著、(社)農山漁村文化協会発行、平成16年1月
- 13：『文部科学省検定済教科書 作物』堀江武他著、(社)農山漁村文化協会発行、平成16年1月
- 14：『野菜園芸大百科 第2版』全23巻（1.キュウリ、2.トマト、3.イチゴ、5.スイカ・カボチャ、6.ナス、7.ピーマン・生食用トウモロコシ他、8.エンドウ・インゲン・エダマメ他、10.ダイコン・カブ、11.ニンジン・ゴボウ、12.サツマイモ・ジャガイモ、13.サトイモ・ナガイモ他、14.レタス・ミツバ他、15.ホウレンソウ・シュンギク他、16.キャベツ・ハナヤサイ・ブロッコリー、17.ハクサイ他、18.ネギ・ニラ・ワケギ他、19.タマネギ・ニンニク他）農文協編、(社)農山漁村文化協会発行、平成16年1月
- 15：『果樹園芸大百科』全18巻（3.ブドウ、4.ナシ、6.カキ、7.クリ、8.ウメ）農文協編、(社)農山漁村文化協会発行、平成12年2月
- 16：リーフレット「新鮮元気いっぱい 東京都内産野菜 BEST30」JA東京中央会発行
- 17：リーフレット「東京農業と農のある街づくり」東京都都市農政推進協議会発行 他

調査協力者

東京都農林水産総合研究センター主任研究員 小寺孝治氏
JA東京中央会教育センター学園長 大竹道茂氏

写真提供

JA東京中央会 JA全農東京都本部 大竹道茂氏 玉岡孝人氏 赤松富仁氏 他

財団法人 東京市町村自治調査会



昭和 61 年 10 月に、市町村の自治の振興を図ることを目的に東京都全市町村長の総意により設立された行政シンクタンクです。

多摩・島しょ地域の広域的課題や共通課題の調査研究、情報提供、共同事業などを行っています。

平成 1 8 年 3 月 発行

多摩地域農業の恵み

～地産地消と食育～

発 行 財団法人 東京市町村自治調査会

〒183-0052

東京都府中市新町 2-77-1 東京自治会館内

TEL : 042-382-7722 FAX : 042-384-6057

E-mail : tama005@tama-100.or.jp

URL : <http://www.tama-100.or.jp>

調査委託 社団法人 農山漁村文化協会

〒107-8668

東京都港区赤坂 7-6-1

TEL : 03-3585-1144

印 刷 電算印刷株式会社

〒390-0821

長野県松本市筑摩 1-11-30

TEL : 0263-25-4329



古紙配合率 100%再生紙を使用しています。



植物性大豆油インキで印刷しています。



古紙配合率100%再生紙を使用しています。

