

# 「こんな農産物つくっています」 チャレンジする農家の人々

収穫の秋、ほのぼのエリアの各市で11月には農業祭、産業祭が開かれます。数々の野菜が山と積まれた宝船を見ると生産地に住める喜びを感じませんか？ 農のある風景は私たちに安らぎを与え、生産者の顔がわかる、新鮮な旬の野菜を食す贅沢を実感します。

この地域の今の農業について、J A 東京みらい東久留米本店の指導経済部長、高倉国昭さんに伺いました。

相続の問題などで、農地は年々減ってきているものの、農業後継者は増えていて、若い世代の後継者が新品種の農産物づくりに取り組んで

います。栽培品目が多くなり、少量多品種の傾向。新しいものをどう定着させるか、魅力ある農業のためには収益を確保させることが重要。農地が住宅に囲まれるように存在し、街灯で夜も明るい、日照や通気の問題など都市農業の問題を抱えながらも、安心、安全の農産物をつくるために農家のみなさんはがんばっています。

東久留米はホウレンソウ、ダイコン、小平はブルーベリー栽培発祥の地。西東京は収穫量が多摩地域1位のキャベツ、東村山はトマト、サツマイモ、清瀬は都内収穫量1位のニンジン。など各市自慢の農産物がまちおこしにも一役

東久留米市の宝船（写真提供：J A 東京みらい）



買っています。

今号ではがんばっている農家の中でも個性あふれる農業経営にチャレンジしている方々を訪ねてみました。

## 「江戸東京野菜」に情熱を注ぐ



### 宮寺光政さん

独特の辛みがある亀戸大根  
（写真提供：J A 東京みらい）

最近注目を浴びている「江戸東京野菜」。かつては江戸・東京周辺で作られていた固定種の野菜でしたが、病気に弱い、生育、収穫に手間がかかる理由のため、いつのまにか市場から姿を消してしまっていたもの。しかし野菜本来の味を持つこれらの野菜が見直され、生産者が保存していたタネをも

とに復活させ、小金井市では江戸東京野菜をキーワードに農商行政連携のまちおこしプロジェクトが動いています。

小平市でも小川町の宮寺光政さん（61歳）が3年前から江戸東京野菜を蘇らせています。見た目はダイコンのように長い、東京大長カブのタネをもらったことがきっかけで栽培したとこ

ろ、それが伝統野菜の調査をしていた、北品川の八百屋さんの目にとまり、探していた品川カブと同じと認められました。こうした縁でその八百屋さんに納めるようになり、商店街活性化、ひいては区民農園や小学校でも栽培するようになり、宮寺さんは指導にも出向きました。

地元商店街では、品川カブを材料としたケーキや饅頭、餃子などを開発、販売するほどになっています。

左) 畑で汗を流す宮寺さん  
右) 夏のみ収穫の白キュウリ(写真提供: JA 東京むさし)



国産「なにや」店主の松村幹男さんのもとへ持ち込みました。食材にこだわると松村さんはこの伝統野菜の食感にいたく感動し、開発したブルーベリー類の冷やし中華の具材に使用しました。実際この3種類を松村さんから試食の機会をいただく幸運に恵まれましたが、馬込半白キュウリのシャキシャキ感、將軍家光が水菓子として大好物だったという幻の銀マクワはジュシーではのかな甘み、そして寺島ナスの天ぶらの柔らかさには驚かされました。松村さんが紹介した「喜楽館」で

この夏は馬込半白キュウリや銀マクワ、寺島ナスなどを生産。JA 東京むさし小平支店の直売所などで販売したほか、馬込半白キュウリを市内の中

もこれらの野菜をメニューに使うようになり、こだわり料理人の手で地産地消の江戸東京野菜が小平で広がりを見せています。

「作り方が文献に残っていないので、タネ播きや肥料について先輩から学び、手探り状態でやっています。固定種だから10粒播いても同じものはできない。収穫量もそんなにないし、手間ひまかかりますよ」

採算に合わなくても作り甲斐がある。「人と違うことをやりたいから」とテレ笑いの宮寺さん。JA 東京みらいに35年間勤務後、父の農業を継ぐため5年前に早期退職。その畑にはこれから馬込三寸人参や亀戸大根、大倉大根、伝統小松菜、のらぼう菜などの秋冬野菜ができてきます。東京の食材にこだわる「ミクニ・マルノウチ」の有名シェフ三國清三さんが畑を訪ね、味を気に入る、伝統野菜、トマトやズッキーニなどを納めています。

「江戸東京野菜の地位をアップさせ、他と連携を組みながら京野菜や加賀野菜のようにブランド化したい」以前から交流がある、江戸東京野菜の研究家、大竹道茂さんをはじめ地元協力のもとで、ますます情熱を傾ける宮寺さんです。

## 清瀬名産のニンジンでジュースを



こでら農園

清瀬市の耕地面積は235ヘクタール、農地が市域の4割を占め、中でもニンジンの生産は都内の出荷額の半分にもなり、まちおこしとして「にんじんジャム」や「にんじん焼酎」が販売されています。

清瀬市下清戸の小寺正明さん(52歳)は母親の正子さん(76歳)、息子さん一家とともに親子3代で農業を営む専業農家。有機物による土づくり、効果的な病害虫防除で高い品質を維持した野菜を100%市場出荷。東京都や清瀬市の農産物品評会では常に上位を受賞する篤農家です。

250アールの農地のうち40アールでニンジン年間25〜30トン生産。昨

キャロットお母さんがキャラクタの完全りんじんジュース「赤い魔法」



年末からカロテンを豊富に含む、ベータカロットを使って

「完全りんじんジュース」を作り始めまし

た。これは「若い人の野菜摂取量が低く、成人病にかかる人が多い。何とかしなければ」という正子さんのアイデアからスタートしたものだ。

長野県の工場で作成してもらい製品化。ニンジン100%と、ニンジン60%長野産りんご40%のミックス2種類を初年度は700本、今年は1万本生産。三浦屋や小平市の角萬酒店などで販売するとともに、「ミクニ・マルノウチ」ではメニューに「清瀬のにんじんジュース」としてリストアップされ、大好評です。

色鮮やかなジュースを飲んでみると、ニンジン臭さがなく、自然のすっきりした甘さが美味しい。1本に何とニンジン8〜9本分が入っています。



農業への思いを語る小寺正子さんと正明さん

免疫力を高め、便通にもいい。お見舞いや贈り物にもよさそうです。

「生産量ダントツの清瀬のニンジンを地域で力を合わせてブランド化した」と願う正明さんは清瀬の農業をリードするトップランナー。しかし20代の頃は親に反発もしていました。「野菜作りは愛情、もうけを考えちゃいけない。どうしてもいいものが作れるか研究しなさい。そうすればお金は後から入ってくる。国民の食料を作るのが農家の使命だ」と正子さんからまるでテプレコーダーのように聞かされていたそうです。

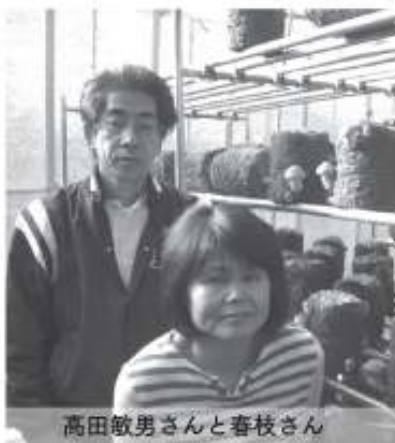
「40代になるまで親に言われましたね。50代になって今度は息子に同じことを伝えていきます。分かってくれるまであと15年はかかるでしょうね。農業は家族のチームワーク作りがとても重要ですから」と正明さん。

「農業は家業として伝えていくもの」プロとしての誇りと厳しさが伝わるお二人の話でした。

\*にんじんジュースはここで農園から直に購入できます。左記までFAXで申し込んでください。  
●TEL/FAX 042(491)0672 (清瀬市下清戸5-1857)

## 脱サラでしいたけ栽培に賭ける

### 高田しいたけ栽培農園



高田敏男さんと春枝さん

保谷駅から程近い下保谷の住宅街の中に高田敏男さん(58歳)が栽培する菌床しいたけのハウスがあります。以前は20件のしいたけ栽培農園がありました

田さんの1件だけ。45年ほど前からお父さんが年植1万本を超える原木しいたけの栽培をしていました。しかし高齢になったため一部を菌床に切り替えたことをきっかけに、高田さんが跡を継ぐことになりました。

その時、高田さんはシステムエンジニアとして都市銀行に勤務中。半年間は出勤前にしいたけの作業をして栽培の勉強をしながら、3年前に退職。収入減覚悟の転職でした。

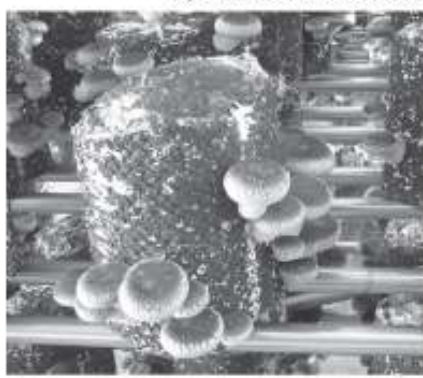
しいたけ菌床栽培はオガクズに米ぬかなどの栄養素を混ぜた人工の培地に、しいたけ菌を接種したものを栽培するもので、味の良し悪しは菌床のメーカーにも左右されるそうです。高田さんはこの人工栽培を確立した、ドクターモリとして著名な森産業の菌床を年間1万5千個弱仕入れていきます。

ハウス内に入ると5段の棚にズラリと菌床ブロックが並んでいます。培養には温度差と水分が必要で、「35度以上になると菌が死んでしまいま



死んでしまいま

右) ハウス内部の栽培棚発生するとこんな風(左下)



す。今夏の猛暑には参りましたね」と高田さん夫妻はわが子をみるように棚を覗きます。種類によっても違いますが、袋に入った菌床を2ヶ月くらい培養し、それが終わると袋を取り除き熟成させます。

「袋を開けるタイミングが難しい。遅れると大変なことになりますから」こうして芽がでたものは1週間くらいで収穫でき、10月から3月までの間が収穫期。年間約10トンを生産しています。

この時期は朝4時起き、収穫したものを朝5時半には取引先の大手スーパーに配送します。天候によっては一度に収穫期を迎えるので、日中も2〜3時間おきに娘さん夫婦の手も借りて、一家総動員で作業にあたります。カサが開かない状態の新鮮さが売りなので、高田さんのしいたけは1週間は日持ちするそうです。



きくらげは木耳と書く、まさにその形

隣のハウスでは6月から始めた生きくらげが顔を出していました。ビタミンD、鉄分、カルシウムが豊富で刺身でも食べられます。年間約4トン生産。今後はひらたけにも手を広げたいと夫婦揃っての高田さん夫妻です。

●TEL 042(421)9796 (西東京市下保谷3-13-17)