

多摩市農業委員会だより

第47号

令和7年1月1日

編集・発行

多摩市農業委員会

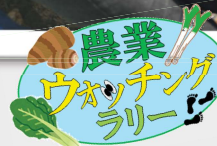
多摩市関戸6-12-1

☎ 042-338-6848



採って! 食べて!
美味しくて!

親子で
つながる
地産地消



▲多摩市農業委員会主催「農業ウォッチングラリー」でのヒトコマです
(関連詳細記事は4・5ページ)

あまり広くは知られていないようですが、多摩市では、小・中学校の給食に、一年を通して市内産の食材を出荷しています。

その品種は、白菜、しいたけ、大根、玉ねぎ、ほうれん草などの野菜のほか、葡萄やブルーベリーなどの果物等々、多種多様にわたります。

年に2回ほど、多摩市職員、給食センターの栄養士、農家が集まり、話し合いの場を設けて、子どもたちに、より多くの市内産の食材を提供できるように、情報共有や意見交換を行っています。

このほかにも、月に1回、学校給食へ農作物を出荷する農家が集まり、給食出荷の調整や生産物の生育状況などについて情報交換を行うなど、未来を担う子どもたちを第一に考えながら、たゆまぬ努力を続けています。これらの会合は、農業委員ではありますが、農家の中ではまだまだ若手の私にとって、先輩達から様々なアドバイスをいただける、とても貴重な時間にもなっています。

農家が学校へ直接出向いて、野菜やお米、果物についての授業を行ったり、それとは逆に、給食センターの栄養士さんが、農家の圃場を訪れ、実際に農家が行っている野菜作りを体験して、その内容をお便りなどで小・中学生へ伝えてフィードバックしたり、といったことも実施しています。

農地がまだ多く残されている、緑豊かな多摩市を、次の世代へ継承していく為に、農家として何をすべきか？ 何ができるのか…？

子どもたちに安全で安心できる美味しい地場野菜

を提供し、子どもたちがその味に親しみを持つことから始めて、ゆくゆくは地元農業に少しでも興味を持っていただくことにつなげていくのが、農家としての大切な活動のひとつである、と考えています。

(農業委員 太田盛久)

学校給食と地場野菜農家



▲給食出荷農家同志の会議のようす

採りっきり栽培® アスパラガス



多摩市では今年で8年目となる「採りっきり栽培®アスパラガス」は、明治大学農学部農学科野菜園芸研究室を中心に、旧パイオニアエコサイエンス株式会社と多摩市他2市による、産官学のコラボレーションによって生まれた新しい農法です。

採りっきり栽培®アスパラガスの特徴は、従来のアスパラガスの栽培方法では、苗を定植してから出荷可能になるまで、最低3年以上が必要でしたが、本栽培では、1つの株を1年間で次の株へと更新させ、収穫が可能となるもので、収穫までの時間が大幅に短縮されることに加え、病害虫の影響を受けにくいメリットがあります。

現在多摩市では、15名の生産者が、この栽培に取り組んでおり、収穫期である3～6月頃まで、市内の「JA東京南多摩支店」「いきいき市」「共同アンテナショップ ポンテ」、日野市万願寺にある「JA東京南直売所みなみの恵」などで販売されています。

また、昨年は、試験的に、武蔵野市にある地ビール工房とコラボレーションして、市内産アスパラガスを原料としたビール「期間限定 アスパラエール」を製

造し、市内イベントで販売するなど、様々な活用法についても、試行錯誤を繰り返しています。

栽培の課題として、病害虫に強いとは言うものの、生育が盛んになる5月以降は、アザミウマやカメムシなど害虫の発生、また6～11月頃までは、茎枯病や斑点病の発生が見受けられ、特にここ数年は、温暖化の影響により、病害虫の発生率も増加傾向にあるため、こまめな対策を行う必要性を強く感じています。

今後も、栽培技術の向上や生産者及び収穫量を増やしていくために、明治大学農学部と密に情報共有し、さらなる連携を図ります。

アスパラガスを、新たな多摩市特産の農産物として確立すべく、奮闘が続いています。

(農業委員 増田保治)



▲明治大学での圃場研修のようす



▲小さな苗木が…



▲1年で立派なアスパラガスに成長！

多摩の農地 今と昔

シリーズ12

写真で多摩の今昔を比べようと連載してまいりました本シリーズですが、今回で12回目を数え、昔の写真を探すのもなかなか一苦労という状況に陥っておりまして…(申し訳ございません。言い訳です…)

前回も写真ではなく、農家の昔話を掲載したところ、意外や意外！昔話に耳を傾けるのも、なかなかの評判と伝え聞いており、これに気を良くしたわけではございませんが、今回もそんな昔話に、ごゆるりと、お時間の許す限りお付き合いいただければ、これ幸いです…。

農家の子どもとお手伝い

今回は、私が子どものころの思い出話をお聞かせしたいと思います。ちなみに私は1949年(昭和24年)生まれで、齢75を数える歳になってございます。

多摩市の前身、多摩町は、1964年(昭和39年)に多摩村から誕生したのですが、今回のお話は、それよりも昔の話になります。

当時の家庭では、小学3年生くらいになれば、子どもでも、当然のこととして、相応の手伝いをさせられていたのです。

◆お手伝い その1「麦踏み」

霜が降りる寒い時期になると、突然父から「麦踏みをしてこい！」と命令が下ります。もちろん子どもに拒否権などはございません…。

麦踏みは、麦が10cm程度に成長したとき、霜柱が立ってしまうと、麦の根が持ち上げられ、地面から浮きあがることにより枯れてしまうので、これを防ぐため、足で踏んで元に戻す作業なのですが、これが極めて単調な動作の繰り返しで、当時の私にとっては本当に大嫌いな作業でありました。

古い記憶で定かではありませんが、2反歩くらいの大きさの畑を、およそ2時間くらい延々と、カニの横歩きのごとく、単調な動き(作業)をひたすら繰り返す…まるで無限地獄に陥ったのではないかと錯覚するほどに、麦踏みは、幼心に強烈なトラウマ体験として刻み込まれたのであります…。

◆お手伝い その2「大根干し」

当時の日本はまだまだ豊かな時代には程遠く、日々の食卓には、おかずとして必ず「漬物」が鎮座しておりました。当時の一般的なメニューの一例を挙げますと、「麦飯・味噌汁・里芋の煮物・漬物」だったのが思い起こされます。大切なおかずの一翼を担っていた漬物の代表例が「たくあん」であり、当然自家製であり、ほぼ全農

家で作っていたと思われます(我が家では、「漬物」を、一斗樽に2本分も作っておりました)。たくあんづくりの第一歩は、乾燥させて干し大根を作ることにあります。

家の前には、7~8本の樫の木があり、この木の間に、直径5cm程度の竹を通して大根を干す支柱を作ります。

新鮮な大根は水分を多く含み、干す前には相当な重量があります。そこで父や祖父が、大根10本程度をわら縄で縛り、これをワンセットとして20~30セットを支柱にぶら下げる力仕事をこなしておりました。

さて、干した大根の管理は子どもに任せられます(チョット恐怖！)。大人は畑作業に出てしまい、昼間は家にはいないので、雨が降りそうになると、干してある大根を雨に濡らさないように取り込まなければならぬのです。一定期間干したものであれば、水分が減り、軽くなっているのですが、干したてのものはかなり重く、間違えて落とすと折れてしまうので、子どもたちにとってはまさに重労働でした。

5歳下の妹に、わら縄の片方を持たせたら、あまりの重さに持ち切れず、落として大根を折ってしまい、こっぴどく叱られたツラ〜い記憶も、昨日のこのように、鮮明に脳裏に蘇ってまいります…。

◆お手伝い その3「薪割り」

我が家には、現在の原峰公園近くに落葉樹の山林があり、その落ち葉は堆肥に、木の本体と小枝は燃料として使っていました。当時、ガスや電気を燃料として使っていた家庭は、極めて少なかったのです。

父と祖父が、木々を伐採して、本体を50cm程度にしたものを、柄の長い斧(おの)で割り、薪にする作業をさせられたものです。

最初は斧を力任せに振り下ろしていたため、なかなか思うように割れず、子どもごろごろに苦労したのを憶えています。上手に薪割りをするコツは、両手に力を入れて力任せにやるのではなく、野球やゴルフ、剣道同様、左手でしっかり握り、右手は軽く握り添える感じで振り下ろす方が、疲れもほどほどにうまくいく、ということ、大人になって初めて理解し、会得したのでした…。



▲「薪割り」もめっきり見なくなりました…

現在では、これらの作業はほとんど見られなくなり、寂しさを感じますが、今となっては、懐かしく愛おしい思い出です。

余談ですが、当時は、家の仕事を子どもが手伝っても、おこづかいはいもらえませんでした。子どもが家の仕事を手伝うことは、至極当たり前のことだったのです。

それでも、ほんの少しでも、おこづかいをもらえていれば、お手伝いももうちょっと楽しく、張り切って頑張れたんじゃないかな…などと、しみじみと物思いにふけっている、今日このごろなのです…。

(農業委員 須藤忠志)