

-福生ライフ-

Fussa Life

Vol.6
2018年12月

まちをよく知る、まちを考えるマガジン

特集

農家と農業と
これからと。



失われていく福生の農地

私たちが生きていくうえで欠かせない食物。その食物が育つには、肥沃な土壌と畑を耕す農家の存在が必要不可欠です。

昭和初期、かつて福生は面積の半分以上が田畑に囲まれていた畑作地帯でした。農家の総数は669戸を数え、総就業人口数のうち農業は全体の15%を占め、さらには乳牛や養豚を行うなど、少ない面積ながらもまち全体で農畜産業に取り組んでいました。

ところが時代は移り、大規模な公共工事や宅地開発による農地転用が進むと、田園風景は次第と減少していくことに。都市化とともに乳牛・養豚などの畜産業は姿を消し、現在の農家の総数は59戸、農業従事者数は97人にまで減少しました（平成30年1月1日現在「農家台帳」より）。

それでも福生で農業を

しかし、農地が減少した今もなお、試行錯誤を繰り返しながら作物を実らせ、自然の恵みを私たちの食卓に届けようと農業を続ける人たちがいます。

福生で農業を生業として野菜作りに挑む人や、まちの作物を特産

【特集】

農家と

農業と

これからと。

市内農家が育てた秋野菜

福生で作られている野菜の種類

供給量こそ少ない福生の野菜ですが、その種類は多く、40種類以上の生産が行われています。中でも、じゃがいもや大根、さといも、ねぎなどは作付面積も広く、市内のスーパーマーケットや直売所などで広く販売されています。



地場産野菜を買うならこちら！

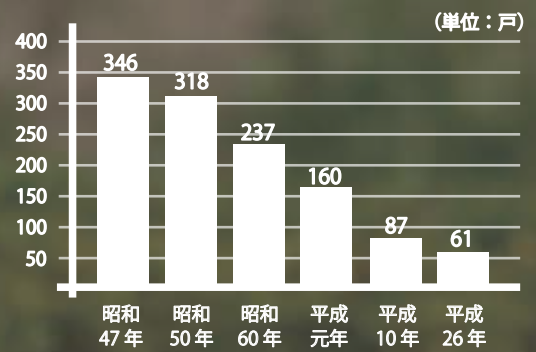


地場産野菜が多く販売される直売所では、農家の方がその日の朝に納品するため鮮度も抜群。午後になるとほとんどの野菜が売り切れるほど大人気です。

【場所】JAにしたま福生支店直売所（本町16）
 【時間】平日午前9時～午後5時（祝日を除く）

品にしようとして取り組む人、農業の楽しさを次世代に伝えようとしている人など、今福生にはさまざまな形の農業があります。
 今号の特集は、「福生の農業」。福生で農業を営む魅力とは何か、農業に携わる人たちの想いと取り組みを紹介します。

福生の農家戸数の推移



出典：「福生市農業振興計画」より

「地元で育てられなくても 地元のために届けたい」

福生で農業を生業とする村野さん。農業を営むには難しいまちの環境の中、それでも地元のための野菜作りにこだわる想いとは

むらの ただし
村野 正 さん

市内唯一の認定農業者

— DATA —



市内をはじめ、近隣地域で農園を所有する村野さん。すべて合わせると9反(約9000㎡)にもなるという広大な農地では、ねぎ、人参、じゃがいも、玉ねぎなど約20種類もの野菜を育てている。

福生でただ一人の認定農業者の村野さんが、農業を始めたのは40代のころ。前職では民間企業に勤めていた村野さんだが、アイディアを形にすることに面白さを感じ、いつしか独立を考え始めたという。どの分野で起業するか模索していたころ、両親から農家を継がないかと話を受け、一念発起し、農業の道へ。

▼「福生で農業を生業とする」難しさ

引き継ぎ当初、扱っていた農地は、市内にある小さな畑と日の出町に所有する農地のみ。それでも十二分に忙しく、やりがいもあったが、生計を立てていくためには、多くの需要に応えられるだけのより広い農地が必要だったという。

「本来であれば、生まれ育った土地で自分が作る野菜を皆さんに届けたいという気持ちがありました。しかし、今の福生の現状では、面積のほとんどが住宅地のため、どうしても市民が求めるだけの供給量が賅えないんです。」

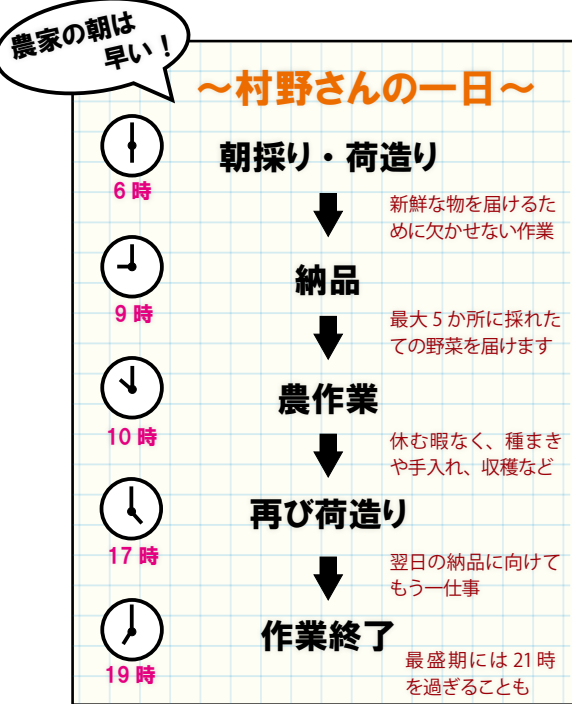
そこには、福生で農業を生業とする村野さんだからこそ抱える葛藤があった。考え抜いた末、たどり着いた結論が近隣地域への農地拡大。隣町のあきる野市に畑を借り、生産力を大きく向上させた。

「地元で野菜を育てられなくても、受け継いできた福生の技術がある。地元のために作り、安定して届けることが大切だと考えました。」



▲市の行事にも積極的に参加している村野さん。秋の農業祭にむけて細かな手入れも欠かさない。

◀3か月かけてようやく収穫を迎えるキャベツ。これでも手掛ける野菜の中では、栽培期間が比較的短い方らしい。



自家製の玉ねぎを通じて、農業者としてオリンピックピックに携わってみたいですね。」

福生の農家が今、「日本の野菜」作りに挑む。



野菜作りにおける村野さんのこだわりは減農薬。一般的な防虫ネットのほかに、野菜の周りにハーブなどを植えることで虫食いを防ぐ「コンパニオンプランツ」や有機たい肥の使用など、農業に依存しない野菜作りが村野さんのスタイルだ。手間暇をかけて作る村野さんの野菜は、「東京都エコ農産物」としても認証されており、安全で美味しい野菜が子どもたちに届けられている。

そんな村野さんは、現在、東京オリンピックで自家製農産物を提供できる「東京都GAP認証」を取得しようとして挑戦している。

「選手としては難しくても、自家製の玉ねぎを通じて、農業者としてオリンピックピックに携わってみたいですね。」

▼こだわりの野菜を「日本の野菜」に

村野さんの野菜は、市内の学校給食にも提供されており、美味しさの秘訣となっている。提供を始めたきっかけは、農作業の傍ら、小学生のサッカーチームで監督を務めていたことだったと話す。

「練習の合間に子どもたちと給食の話をする機会が多く、そこには消費者の声を身近に感じられる環境がありました。あれが美味しかった、これが好きだったと子どもたちが楽しそうに話す姿は、私にとつて何よりも励みになると思います、野菜の提供を始めました。」

昨年には中学校給食も始まり、今では市内小中学生3500人が毎日食べている学校給食。村野さんは、子どもたちの成長を支える存在でもある。

▼子どもの成長を支える村野さんの野菜

～村野さんの野菜で作る大人気給食レシピ～

「豚汁」



- 作り方
- ①煮干しでだしをとり、油揚げは油抜きをしておく。
 - ②サラダ油を熱し、しょうがを炒めて香りをだし、豚肉、ごぼう、糸こんにゃく、人参、大根、じゃがいもを炒める。
 - ③だし汁を加えて煮て、みそ、油揚げ、豆腐を加える。
 - ④仕上げに長ねぎを加えて完成。

材料 (小学生4人分)

- サラダ油 (小さじ1/2)
- しょうが (少々)
- 豚肩肉 (40g)
- ごぼう (20g)
- 糸こんにゃく (20g)
- 人参 (40g)
- 大根 (80g)
- じゃがいも (100g)
- 水 (2カップ)
- 煮干し (8g)
- 赤・白みそ (小さじ2強)
- 油揚げ (20g)
- 豆腐 (60g)
- 長ねぎ (35g)

～認定農業者とは～



将来の経営ビジョンを明示することで自治体の認定を受け、農業を経営する「農業のプロフェッショナル」のこと。認定された農家は、助成金取得や融資などのメリットが受けられます。

落花生を福生の特産品に

昭和の時代 かつて落花生は 福生の風物詩だった

秋の味覚「落花生」をまちの特産品にしようと取り組む人たちがいる。そこには、まちの歴史と、あるこだわりがあった。

記憶に残る 福生の秋

昭和のころの福生は、今よりも農地が多かったことから、落花生の生産が盛んだった。

ある人は懐かしそうにこう語ります。「さつまいも掘りと言えば秋を連想するように、落花生の掘り取りは福生の秋の風物詩でした。秋になると多くの子どもたちが畑で泥だらけになりながら笑顔で掘り取る姿をよく目にしましたものです。」

かつて福生の特産品であった落花生。その勢いは時代とともに少しずつ衰えてきましたが、今もなお、かつての風景を知る人々の記憶には鮮明に残っています。



特産化に向けた取り組み



むらのかずお
村野和男さん

「福生の秋は落花生」 そう言われるまちに

長年市内で農業に携わる村野さんは、特産化を進める推進役の一人。

「農地が年々減少していたこともあり、かつて盛んに生産されていた落花生を農業活性化の起爆剤にと考えました。」

平成24年から特産化の取り組みは本格的に始動。JA職員やほかの農家たちと協力し、落花生の掘り取り体験や、掘りたての生落花生の販売などが毎年行われている。

村野さんのこだわりは「生」の落花生を扱うこと。

「塩茹でした落花生の甘味は格別ですが、掘りたての生落花生は2、3日しか鮮度を保てない。そのため、市販さ

れている落花生のほとんどが乾燥して加工されたものです。だからこそ、福生で生落花生を広めたかった。今では多くの人に福生産の落花生の味を知ってもらい、落花生の作付面積も増え、福生を代表する農作物の一つになりました。今後は『福生の秋は落花生』と口にする人がもっと増えたら嬉しいですね。」



落花生祭り



毎年9月に市内の直売所で生落花生を袋詰めして販売する特産化の看板イベント。多くの人が生落花生の甘味に魅了され、中には、市外から足を運ぶ人もいます。毎年リピーターが続出する落花生祭りでは、今年1200袋が即日完売した。

落花生掘り取り体験



市内農家の畑で開催される掘り取り体験は子どもたちに大人気のイベント。「旬の味」を知ってほしいという村野さんの思いから、収穫後に落花生を使った昼食も提供している。食べ物の美味しさや、大切さを学べる「食育」の面でも保護者から好評を博す。

「かつての福生は、南田園一丁目をはじめ、あたり一面が田園風景で、稲作が盛んな町だった。」
 そう語るのは石川恵一さん。市内農家などから成る「北田園田んぼを守る会」の一人だ。
 北田園地区に唯一現存する田んぼ所有者の町田俊文さんをはじめ、保全活動に取り組む皆さんは、市内の小学生たちに稲作の体験授業を行っている。



▲稲の刈り方を教える石川さん、初めての体験に子ども達も興味津々。

CASE1. 稲作を通じた食育体験

小学生の一人は「田植えは難しかったけど、稲刈りはとても楽しかった。」と頬に付いた泥をぬぐいながら充実さを感じていた。「福生は農業を身近に感じにくい環境だけど、2、3回の稲刈りでコツを覚える子ども達の成長過程の早さには関心しますね。」と目に見える子ども達の成長を嬉しそうに語ってくれた石川さん。
 最後に今後の目標を聞くと、「体験を通じて、お米を作る大変さを知ってもらい、ご飯を残さずに食べてもらえるようになったら嬉しいね。」



▲市内で唯一の田んぼを所有する町田さん。



▲町田さんの田んぼでは、黒く実る珍しい古代種「アクネモチ」を育てている。

農業の魅力を次世代へ

今、福生では、子どもたちに農業体験を通じて作物を育てることの楽しさや食べ物への感謝を伝える活動が広がっている。今年行われた2つの活動が伝える、農業の魅力とは。



▲トウモロコシの天敵「アワノメイガ」という蛾の幼虫による被害を座学で説明している野中さん。

公民館白梅分館では、長年農業に関連した講座を開催している。
 その中でも近年では、子どものための食育講座を毎年企画しており、今年開催された講座「落花生とトウモロコシを育てて食べよう」では、種まきから収穫まで3か月かけて子ども達が農業体験を行った。
 この講座の講師である野中洋さんは、農家ではなく、会社勤めの傍ら、農園を借りて農業を始めたことがきっかけで、野菜の栽培方法を独自に勉強してきたという経歴を持つ。
 野中さんの講座では、作物を植えて、毎回ただ観察するだけでなく、丁寧に観察日記を付け

CASE2. 作物を育てる難しさと楽しさを

ることで、子ども達に作物の生育の違いを発見してもらうことが狙いだ。
 「講座の期間には、台風の発生や、動物や害虫の被害に遭うなど、多くの障壁が発生しましたが、こういったすべてが勉強。」と、農業の難しさも伝えていく。「しかし、それを乗り越えた後の収穫の喜びを感じてもらうことが一番の目的です。」と野中さんは語った。
 実は、野中さん自身もかつて公民館で農業関係の講座を受講した一人であった。
 公民館で学んだ知識を実践し、その知識を子ども達へかえしていく姿は、今後も注目である。



▲子ども達と一緒に作業をしながら、作物の成長過程を教えている。

市民農園を楽しむ



「定年退職後に市民農園を始めるのをずっと楽しみにしていました。」と笑顔で語ってくれた羽深さんは、自宅近くにある市民農園を利用し始めて7年以上が経つ。畑はほぼ毎日訪れているという。

「作付けの時期や肥料の種類などを考えながら、マメに手入れを行う必要があるけれど、楽しいから大変だとは思わない。」と栽培中のさまざまな野菜を快く見せてくれる羽深さん。

「収穫も楽しいが、それ以上に育っていく過程を見るのが何より楽しい。一週間で変わっていきますからね。」と、自身で研究した成果が野菜の成長に見られることが、市民農園の魅力であるようだ。



市内には8か所の「市民農園」があります。今回は、市民農園の中でも一番面積の大きい「熊川東市民農園」で、定年を機に利用を始めた羽深良彦さんの畑にお邪魔しました。



1. 割り当てられた区画には、10種類もの野菜が効率よく植えられ、丁寧に管理されている。
2. 小さな区画の中にも「三浦大根」、青首大根、「おでん大根」と、3種類の立派な大根が育っている。
3. 日を浴びてみずみずしく葉を広げている白菜。大きな葉は自然と太陽に向けて開くという。

～市民農園について～

市内在住であれば募集時期に希望の農園へ応募でき、好きな作物を育てることができます。一区画約10㎡の市民農園は、利用区画の位置を抽選で決定します。

～City Information～

今後の市民農園使用者募集



▲福生武蔵野市民農園

熊川武蔵野第二・熊川牛浜・熊川北・福生武蔵野・福生奈賀市民農園において、使用者の募集を行います。貸出期間は平成31年4月1日からです。

詳細は、広報ふっさ1月15日号でお知らせします。

【問合せ】シティセールス推進課産業活性化グループ ☎ 551・1699

生ごみ堆肥化容器の無償貸出



▲コンポスト



▲EM容器

一世帯につき一基、生ごみ堆肥化容器を無償で貸し出しています。貸与期間は3年間で、貸与期間後は譲与します。

＜容器のタイプ＞

- ①土の上に置くタイプ（コンポスト）
- ②堆肥を液状化するタイプ（EM容器）

※詳細はお問い合わせください。

【問合せ】環境課ごみ対策係 ☎ 551・1731

くるみるやさい市



観光案内所「くるみる ふっさ」では、市内農業者が生産した「安心・安全・美味しい」野菜の販売を毎月第三土曜日の午前10時から午後5時に開催しています。

【次回開催日】12月15日(日)

【場所】くるみる ふっさ前庭

【問合せ】福生市観光案内所くるみる ふっさ ☎ 530・2341

編集後記

東京都の中でも、農地面積が小さい福生市ですが、このまちで農業に魅了され、農業の魅力を伝えようと取り組む人たちを紹介しました。

福生の農業は彼らによって、少しずつ形を変えながら大きく発展しようとしています。

今度の週末は、福生の農家が作る地場産野菜で食卓を彩ってみてはいかがでしょうか。

ご意見をお聞かせください

市民の皆さんに、福生の良さをもっと知ってもらうことを目的に、市民向け情報誌「福生ライフ」を不定期で発行しています。福生ライフをより良いものとするために、皆さんの感想や声をお聞かせください。

ご意見は、市ホームページから、またはスマートフォンなどで、右のQRコードから簡単に投稿できます。



企画・編集・発行

福生市企画財政部秘書広報課広報広聴係（〒197-8501 福生市本町5）☎ 042・551・1529