

川崎市農政情報誌

～ 第 1 号 ～

かわさきそだち

～『農』のあるライフスタイルをめざして～

発行 川崎市農業振興センター

〒213-0015

川崎市高津区梶ヶ谷 2-1-7

電話 044-860-2462

FAX 044-860-2464



第38回 花と緑の市民フェアを開催します!

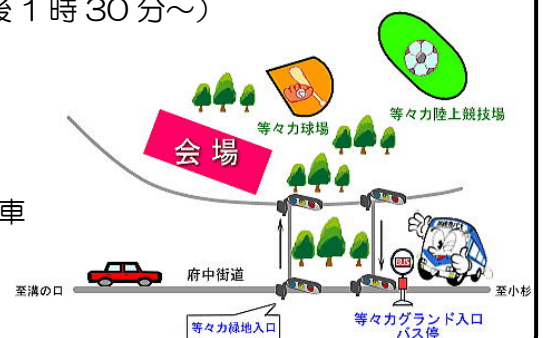


花と緑に親しむことで潤いある生活を推進しようと、昭和45年(当時は川崎市園芸まつり)から中原区にある等々力緑地において開催しています。

新緑がまぶしい季節に、花と緑に囲まれてさわやかな1日を過ごしてみませんか。

- | | |
|------|---|
| 日 時 | 平成19年6月1日(金)～3日(日) 午前9時～午後5時 |
| 会 場 | 等々力緑地 催物広場 |
| 内 容 | 草花・植木・野菜の苗等の即売会、市内産野菜・たまごの即売会、野点、園芸相談、
フラワーアレンジメント展、フラワーデザイン講習会 等 |
| イベント | 青空園芸教室(花・野菜の栽培管理等 毎日 午後1時30分～)
動物ランド(ポニーの試乗等 土・日開催)
花・植木の品評会出品物即売(2日)
農産物加工講習会(3日 午前10時30分～) |
| 交 通 | 武蔵小杉駅または武蔵溝ノ口駅から
バス利用 等々カグランド入口下車 |

問い合わせ先 花と緑の市民フェア実行委員会事務局
 【川崎市農業振興センター農業振興課内】
 電話 (860)2462



かわさきそだち でエコ・クッキング ～体験レポート～

3月6日（火）、かわさき地産地消推進協議会と東京ガスの共催により、キッチンランド川崎において『かわさきそだち』のエコ・クッキングが開催されました。川崎市内でとれた『かわさきそだち』の春野菜を使って省エネを意識しながら、イタリアン4品を作りました。

今回のメインの“のらぼう菜”やブロッコリー、キャベツ等新鮮な市内産の野菜を見た参加者からは、「大きくて新鮮だね」との声が上がっていました。今まであまり市内産の野菜に注目したことがなく、『かわさきそだち』の名称を聞くのも初めてという参加者が多かったようです。特に“のらぼう菜”を初めて見たという参加者が多数で、「どんな味がするのだろう」と興味津々な様子でした。

調理の前に、東京ガスの担当者よりエコへの取り組みの説明があり、今回のクッキングでもエコを意識した方法で実践しました。火力の調整・野菜の皮なども無駄なく使う等簡単にできるものばかりで、体験した参加者から「これなら普段から家でもできるね」などの感想がありました。



くせがなく食べやすい“のらぼう菜”への問い合わせが多く、「どこで購入できるのか」や「直売所の場所を知りたい」との声がたくさん聞かれました。

こうして『かわさきそだち』に興味をもってもらえて、また地産地消を身近に実感してもらえ、直接市民の方と触れ合えた今回のエコ・クッキングは貴重な体験となりました。

各賞の受賞者

(敬称略)

- 平成 18 年度全国花き品評会
農林水産大臣賞 吉田恵一（ハナモモ・白桃）
- 第 56 回関東東海花の展覧会
神奈川県知事賞、日本生花通信配達協会会長賞 吉田恵一（ハナモモ・新矢口）
サンシャインシティ社長賞 佐々木祥教（ソナレ）
- 花とみどりのフェスティバル 第 29 回神奈川県花き展覧会
【部門：枝物】
神奈川県知事賞、(社)神奈川県園芸協会会長賞 田辺裕崇（ハナモモ・新矢口）
農林水産省生産局長賞、神奈川県農業協同組合中央会長賞 都倉敏信（ハナモモ・白）
【部門：一般鉢物】
神奈川県生花市場協同組合理事長賞 内藤恭正（パンジー・虹色すみれ）
- 平成 19 年度川崎市施設野菜立毛共進会（前期）
川崎市長賞 持田高弘（トマト・桃太郎ヨーク）



イベント・募集案内

- ◆ Buyかわさきフェスティバルで市内産農産物を販売いたします。
かわさき地産地消推進協議会も参加し、“かわさきそだち”市内産農産物の販売を行います。
実施日：5月26日（土） 実施場所：川崎アゼリア（サンライト広場）
- ◆ 平成 19 年度ファーマーズクラブを開催いたします。
川崎市では市民の皆様へ農業体験や、市内で農業を営む青年（後継者）との交流を通して、都市農業を身近に感じていただくために、ファーマーズクラブを開催しています。
平成 19 年度は、2 回の開催を予定しております。詳細が決まり次第、「市政だより」
「ホームページ」「チラシ（区役所等に設置）」でお知らせしますので、大勢の御応募をお待ちしています。
- ◆ 緑化センター展示会【詳細は、緑化センター（Tel911-2177）までお問い合わせください。】
サクラソウ展 4月14日（土）～4月30日（月） サツキ展 5月15日（火）～5月27日（日）
ハナショウブ展 6月5日（火）～6月17日（日） 山野草展 7月3日（火）～8月12日（日）
- ◆ 緑化センター講習会【詳細は、緑化センター（Tel911-2177）までお問い合わせください。】
5月23日（水）ハーブの楽しみ方（教材費・資料代 1,000円 応募期限 5月8日まで）
6月6日（水）苔玉の作り方（教材費・資料代 1,000円 応募期限 5月22日まで）
6月20日（水）園芸植物のふやし方（教材費・資料代 300円 応募期限 6月5日まで）
7月4日（水）ハナショウブの鉢作り（教材費・資料代 800円 応募期限 6月19日まで）



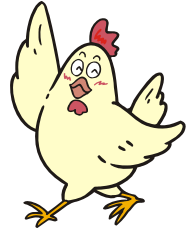
掲 示 板

◆ニワトリなどを飼われている方へ。御協力ください！

高病原性鳥インフルエンザの感染の拡大防止には早期発見・対応が重要であり、市内の飼育場所を把握しておく必要があります。

ニワトリ（チャボ、ウコッケイ等を含む）、ウズラ、アヒル、七面鳥、ガチョウを飼育している方は、種類と羽数を御連絡（TEL 860-2462）ください。

*提供いただいたデータは、神奈川県と川崎市で所有し、防疫以外の目的には使用いたしません。



◆多摩川ナシ栽培支援について

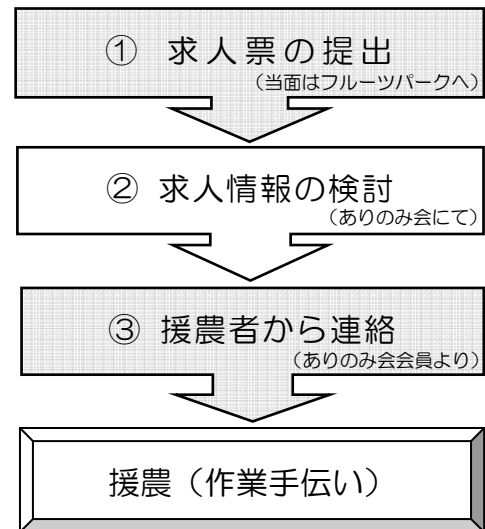
平成 19 年度から多摩川ナシ栽培支援講座の修了生による援農が始まりました。お手伝いを希望されるナシ生産農家は、求人票を援農者グループ‘ありのみ会’（当面はフルーツパーク）あて、FAX または電子メールで提出してください。

援農者から直接連絡がありますので、作業内容・条件等の交渉を直接行ってください。

御不明な点があれば、フルーツパークまで御連絡ください。



🍊 申し込みの流れ 🍊



御連絡・お問い合わせ

フルーツパーク

TEL 945-0153 FAX 945-6655

Eメール 28fruits@city.kawasaki.jp

農 業 技 術 情 報

緑化センターでは、新たに果菜類のオオタバコガ防除について、性フェロモン剤（コナガコンプラス）を使用した試験を行います。

性フェロモン剤（コナガコンプラス）とは、対象害虫（コナガ・オオタバコガ）のメスが出す特定の臭いを化学的に合成したもので、交尾を連続的に阻害する交信攪乱剤です。

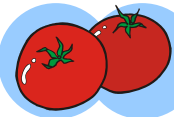
作物の栽培期間中に設置することで、対象害虫の密度を低下させ、薬剤抵抗性のついた害虫にも有効に働くため、性フェロモン剤の使用は減農薬栽培につながる可能性を持っています。

難防除害虫“オオタバコガ”

多くの植物を餌にする広食性の害虫で、成虫は年に4、5回発生します。薬剤感受性が低いため、難防除害虫の1つになっています。よく似た害虫にヨトウムシがありますが、ヨトウムシは卵を1箇所にまとめて産みつけるのに対して、オオタバコガは卵を1つずつ離して産みつけるので区別できます。

今年は暖冬の影響でオオタバコガに限らず、害虫の発生が早まる恐れがありますので、早期防除を心がけましょう。

【問い合わせ先 緑化センター 911-2177】



お宅訪問!!かわさきの農家

①

第1回目の今回は、高津区久末の森清行さん宅に訪問しました。清行さんは、会社を辞め就農して6年目となり、両親と奥さんと一緒に施設と露地で野菜を栽培しています。

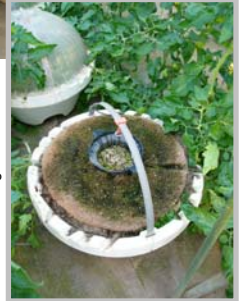
就農して早々に始めた直売では、お客さんのニーズに応え、年間50種類もの野菜を栽培し販売しています。なかでも人気、需要の高いトマトは、連作できるように樽栽培を早期に導入し、ハウスで一年通じて栽培しています。

甘くておいしいトマトは、口コミで評判となり、直売所でトマトが品切れになるとお客さんが帰ってしまうほど人気があります。おいしくするコツは、「水をしばってストレスをかける」と話す清行さん。水の量の加減とハウスの室温調整が大事だそうです。

また、「適当に作ること」と笑顔で語った清行さんでしたが、決して投げやりになるという意味ではありません。“適”した“当”たりをつけることだそうです。

勉強熱心な清行さんは、「さらにおいしいトマトを作る」と今後の抱負を語ってくれました。

また、市内の農業後継者で構成されている川崎市農業青年協議会の会員でもあり、ファーマーズクラブ農業体験の開催や花と緑の市民フェアの参加などで積極的に市民と交流を図っています。



樽栽培の様子



「かわさきそだち」ってなに？

「かわさきそだち」は川崎市内で生産された農産物の総称です。

シンボルマークには、多摩川、大地及び生産者と市民が市内で生産された農産物「かわさきそだち」を育てていくことがデザインされています。



市民が「かわさきそだち」を購入し、生産者は、市民が欲しいと思う「かわさきそだち」を生産する。

こういった取り組みが「かわさきそだち」を育てるんですね。

この情報誌は、農業者向けに発行していた『農家だより』の名称を変更し、農業者を含むより多くの市民の皆様に充実した「農」に関する情報を発信するものです。



かわさきそだちでクッキング

たけのご御飯（4～5人分）

材料

米 3合、だしこんぶ、竹の子 中1本、木の芽、しょうゆ 大さじ3杯、塩 少々、砂糖 大さじ4杯



作り方

- ① 竹の子は米ぬかあるいは米のとぎ汁で、40分ゆでる。
 - ② 3mm程度の厚さで小さく切り、短冊切りにする。
 - ③ 汁気がなくなるまで煮付ける。
 - ④ こんぶを入れて炊き上げた御飯に混ぜ、木の芽をのせる。好みに油揚げ、鶏肉等を入れてもよい。
- この時期、沢山煮て冷凍しておくとも1年中使えますよ！

レシピ提供：川崎市女性農業担い手の会 あかね会

【川崎市農業青年協議会】

川崎市内で農業を営む後継者からなるグループです。都市農業を皆さんにもっと身近に感じてもらうと、農業体験などを実施しています。

【川崎市女性農業担い手の会 あかね会】

川崎市内で農業を営む女性農業者のグループです。農産物の加工などのセミナーを通して積極的に市民との交流を行っています。

「農」に関する御意見・御感想や農のある風景（写真）等、皆様からのお便りをお待ちしております。郵送、ファックスもしくはメールにて送付してください。（〒213-0015 川崎市高津区梶ヶ谷 2-1-7 JA せけ梶ヶ谷ビル2階 川崎市農業振興センター ファックス 044-860-2464 Eメールアドレス 28nogyo@city.kawasaki.jp）

また、『お宅訪問!!かわさきの農家』の取材に御協力いただける方も随時、募集中です。