

川崎市農政情報誌

～ 第 8 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



かわさきの地産地消をご紹介します！



かわさきそだち料理教室



「かわさきそだち」を使った学校給食

市内産農産物

「かわさきそだち」
シンボルマーク



各種イベントでの農産物直売



馬絹の花桃をミュージアム川崎に展示



セレサモスバスツアー



「地産地消」とは、「地元で生産されたものを地元で消費すること」です。

川崎市では、地産地消活動を通じて、生産者と消費者がお互いの顔が見える関係を作り出し、新鮮・安全・安心な市内産農産物を提供し、環境にやさしい流通（輸送コストやCO₂の削減など）を進めています。「かわさき地産地消推進協議会」（下記参照）が推進役として、上記写真のような様々な事業を展開しています。

「かわさき地産地消推進協議会」

平成17年6月に設立され、農業協同組合、直売者団体、消費者団体、市場関係者、行政で構成されています。

市内産農産物「かわさきそだち」は、市内にある直売所等で販売しています。「農産物共同直売所マップ」は区役所・市民館などで配布しています。



市内産農産物「かわさきそだち」とは・・・

川崎市内で生産される新鮮・安全・安心な農産物をより多くの方に知っていただくために作られた名称です。

シンボルマークは多摩川の青、大地の緑、朱色は生産者と市民が「かわさきそだち」を育てていくことを表しています。



【問い合わせ先 農業振興課振興係 Tel 860-2462】

ホームページアドレス <http://www.city.kawasaki.jp/28/28nogyo/home/nogyo/kawasakinonogyo.htm>
（『かわさきの農業』で検索）

川崎市ファーマーズクラブ!

ファーマーズクラブは、市民の皆さんが農業を実際に体験し川崎の農業を身近に感じていただくもので、昭和 63 年から川崎市農業青年協議会が実施しています。



当日の地図
(「遠足のように楽しかった」なんて意見も)

今年度は、7月4日(土)に開催し、18家族52名の市民が参加。植木の刈込みやトマト・キュウリの収穫を体験しました。

ファーマーズクラブで植木の刈込みは初めての試みで、参加者からは“普段できない経験ができてよかった”といった感想や、逆に、“ちょっと段取りが悪かった”との意見もあり、よい試みであったものの課題も残りました。(開催の様子はHPを御覧下さい)

平成21年度は11月にも開催します。“市政だより”、“メルマガ”などで参加者の募集をご案内します。



各賞の受賞者

- 施設野菜立毛共進会(後期) 4月14日(火)
JAセシサ川崎組合長賞 立川 敏夫(麗容)麻生区黒川
- ウメ立毛共進会 5月13日(水)
市長賞 白井 静夫(白加賀・梅郷・十郎・南高他)麻生区細山
- 園芸展覧会植木品評会 5月22日(金)、23日(土)
県知事賞 小島 正雄(盆栽鉢物・姫かりん)多摩区菅野戸呂
- 花の品評会 5月22日(金)、23日(土)
県知事賞 吉田 恵一(切花・カンパニユラ)宮前区馬絹
- 果菜類立毛共進会 6月12日(金)
県知事賞 森 和浩(キュウリ・夏ばやし)高津区久末
県知事賞 永井 敏雄(トマト・桃太郎エイト)宮前区神木本町
- 露地切花立毛共進会(夏の部) 6月24日(水)
特選 田辺 裕崇(小菊)宮前区馬絹

(敬称略)



イベント・募集案内

- ◆平成21年度ナシ・ブドウ品評会を開催いたします。

日時 平成21年9月4日(金)

一般観覧 午後1時30分から午後2時30分 即売 午後2時30分から

会場 川崎市農業技術支援センター(多摩区菅仙谷3-17-1)旧フルーツパーク



- ◆平成21年度畜産まつりを開催いたします。

日時 平成21年9月26日(土)(荒天時27日(日)に順延)

午前10時から午後3時まで

会場 梶ヶ谷第一公園(東急田園都市線梶が谷駅徒歩10分)

内容 市内で飼育されている家畜の展示、畜産共進会(卵の品評会)

卵のつかみどり、目方当クイズ、ふれあい動物園、野菜の直売など。



- ◆第45回川崎市園芸展覧会園芸生産物品評会を開催いたします。

日時 平成21年11月上旬(詳細未定)

会場 セシサ川崎農業協同組合本店(東急田園都市線宮崎台駅徒歩5分)

*詳細については市政だより10月21日号に掲載予定です。



掲 示 板

市民防災農地登録募集について

平成20年度に引き続き、平成21年度も市民防災農地の登録募集を行います。
「市民防災農地制度」とは…

大地震等の災害が発生したときに、農地を市民の一時避難場所又は復旧用資材置場等に利用させていただき、災害時の市民の安全確保と円滑な復旧活動に役立てる制度です。
(使用時の補償については、市の基準に基づき農作物被害補償等をします。)
また、都市の中の農地を防災上の観点からも重要な存在として位置付けることとなります。
本年は防災農地の登録募集を次の日程で行うことになりました。

○申込受付期間

平成21年9月1日(火)～9月25日(金)

○申込方法

J Aセレサ川崎の各統括支店にて申出書を配布します。
提出も同各統括支店にお願いします。

農地所有者の皆様の御協力をお願いいたします。

【問い合わせ先 農地課保全係 Tel860-2461】



農 業 技 術 情 報

タマネギの早春どりについて

農業技術支援センターでは、神奈川県が開発した‘タマネギの早春どり’のトンネル早出し栽培を昨年度から実証栽培しています。年間を通じて需要が高いタマネギを3月から収穫することができ、試験的に導入していただいた農家の方々からの評判もよかったので、今回は栽培方法を紹介します。

【播種及び品種】9月上旬に播種を行います。いろいろな種苗会社から多くの品種が出ていますが、極早生の系統を選んでください。神奈川県の推奨品種はカネコ種苗の‘浜笑(はまえみ)’と‘貴錦(たかにしき)’です。

【定植】10月中旬から下旬に定植します。

栽植様式は畦幅160cm(ベッド幅95cm5条、黒色ポリマルチフィルム使用)×株間15cm、2083株/10aです。

【施肥】N-P₂O₅-K₂O:18-18-18kg/10a

(例:‘CDU S555’使用の場合 約120kg/10a)

【トンネル被覆】12月中旬にユーラックカンキなどの被覆資材を使用してトンネル被覆を行うと、収穫期を早めることができます。保温用ビニールでトンネルを密閉した場合、穴の開いた資材と比較すると球の肥大が劣るので、ユーラックカンキ2号や4号のような穴の開いた被覆資材を使用してください。

【収穫】3月になってタマネギの直径が8cm程度になったら収穫します。畑の状況や気象条件によって2月から収穫できたり、被覆資材を使用しなくても3月から収穫できる場合があります。

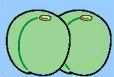


ユーラックカンキ2号のトンネル



収穫した‘浜笑’(2009.3.26)

【問い合わせ先 農業技術支援センター Tel945-0153】



お宅訪問!!かわさきの農家

8

今回は、多摩区栗谷の岸勝明さん・京子さん御夫妻のお宅を訪問しました。岸さんは梅を中心として、最近ではかぼす・すだちなど柑橘類の栽培も始めました。梅の主な品種は小梅、南高、花香実(はなかみ)、梅郷(ばいごう)、玉英(ぎょくえい)、鶯宿(おうしゅく)。栽培した梅の8割ほどは青梅で収穫し、5月下旬頃から6月まで北部市場などに出荷しています。(「いくたの梅」の袋が目印です。)



残りの梅は梅干に加工し、セレスモスで販売しています。(「きしの梅」)

岸さんの梅は高い栽培技術力・高品質の果実生産などが評価され、昨年の神奈川県ウメ立毛共進会で1位となり、神奈川県知事賞を受賞しました。

また、自家製の梅で漬けるこだわりの梅干は、小梅8%、梅10%の塩で毎年400kgほど漬けているそうです。現在販売している梅は3年ほど前に漬けたもの。「つけてすぐの梅干は塩辛いので、3年ほど熟成させ、うまみが十分出たものを販売しています。」とのこと。

岸さんのこだわりの梅で作ったこだわりの梅干を是非一度お試しください。



市に直売団体として登録されている直売所を紹介しています。

今回は、**新百合ヶ丘直売所**です。

今はナスなどの野菜が販売されています。

場所 小田急小田原線新百合ヶ丘駅北口前(麻生区役所ならび)

住所 麻生区万福寺1-13-10

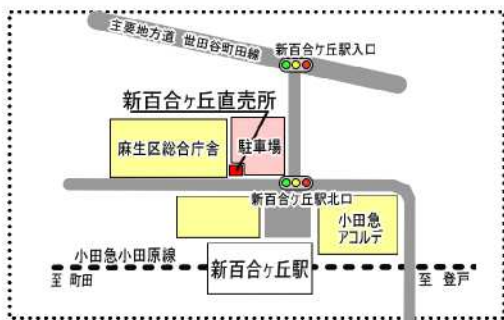
交通 新百合ヶ丘駅徒歩1分

販売日 毎週 月～土曜 10時～12時

※販売日、時間等は天候や収穫状況等により変更となることがあります。

連絡先 JA セレス川崎柿生支店

電話 044-988-1131



かわさきそだちでクッキング

花と緑の市民フェア「農産物加工講習会」で実演しました!

きゅうりの佃煮

材 料

きゅうり 1kg しょうが 1かけ
鷹の爪 1本 塩ふき昆布 20g
砂糖 50g しょう油 50cc
酢 70cc みりん 10cc



作り方

- 1 スライサーできゅうりを切り塩漬けにする。
- 2 しょうがは千切り、たかのつめは細かく切っておく
- 3 塩漬けしたきゅうりの水切りをする。
- 4 塩ふき昆布以外のすべての材料を鍋に入れ、強火で水分がなくなるまで、かきまぜながら煮る。
*鍋は大きい鍋を使ったほうがよい。
*弱火で長時間煮るときゅうりの歯ごたえが悪くなる。
- 5 水分がなくなったら、火を止めて、そのまま2~3時間置く。冷めたら塩ふき昆布を入れて混ぜる。

レシピ提供：川崎市女性農業担い手の会 あかね会

「農」に関するご意見・ご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セレス梶ヶ谷ビル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』の取材にご協力いただける方も随時、募集中です。

ホームページアドレス <http://www.city.kawasaki.jp/28/28nogyo/home/nogyo/kawasaki/nogyo.htm>
(『かわさきの農業』で検索)