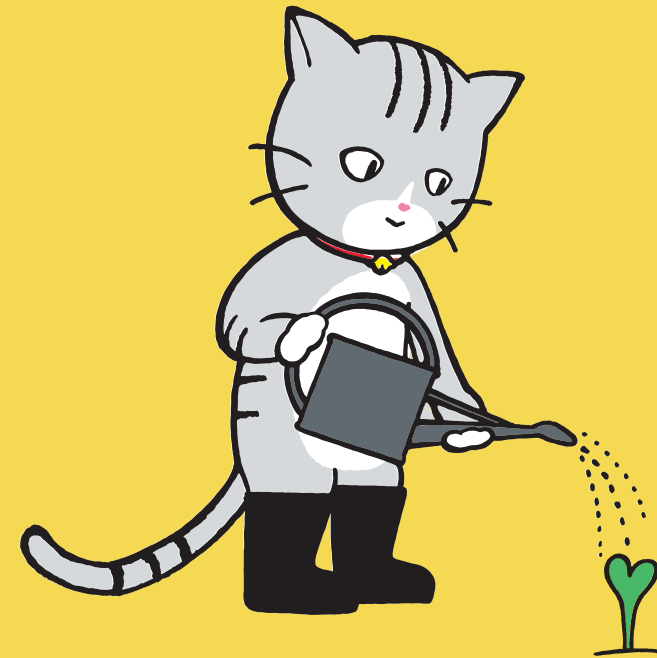
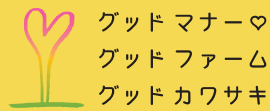


まちの畑に 親しもう!

Kawasaki Good Farm Book



農のマナーポスター 導入編

川崎市は都心に近いエリアで、産業や住宅もたくさんあるまちながら、自然も多く農産物の産地でもあります。自分の住んでいるところできた野菜は新鮮そのもので、旬の味を楽しめます。そんな「まちの畑」のよさを知って、ちょっとした心づかいをして大事にしよう、というキャンペーンが始まりました。地元の畑と仲良くなりましょう。



川崎にどのくらい「まちの畑」があるか知ってる？



川崎市は都心に近い立地で、先端産業などの企業が多く、また最近ではタワーマンションなどが立ち並ぶ都会の住宅地というイメージがあります。しかし、その一方で豊かな自然も多く、農業も盛んに行われています。川崎は都心にある農産物の産地でもあるのです。

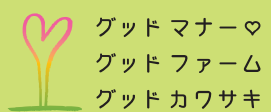
川崎市の農地面積は559.2haあります。川崎市の面積(約144.35km²)に比べると約3.9%に過ぎませんが、広さ換算によく使われる東京ドームなら約120個分に相当します。商業ビルや高層マンション、住宅が広がる中に、そんなに「まちの畑」があるのは、なかなかすごいことだと

思いませんか？川崎市の農業は、広い土地が少なく、決して農業経営がしやすい環境ではありません。しかし、都市に近いために地産地消には有利で、大型直売所などでもできるなど、都市ならではの意欲的な取り組みも行われています。

そう聞くと、ふだん見過ごしがちな近所の風景にも、よく見ると小さな農地があちこちにあることに気づくでしょう。まちの中にぽっかりできた空間。そこでは季節ごとにおいしい新鮮な野菜や果樹が作られていて、わたしたちの生活にうるおいを与えているのです。

559.2ha

川崎市の農地面積 川崎市「固定資産概要調査」より



グッドマナー♡
グッドファーム
グッドカワサキ

「グッドマナー♡、グッドファーム、グッドカワサキ」は、私たちに貴重な恵みを与えてくれる川崎の「まちの畑」の魅力をもっと知って、農資源や農の担い手の農家さんをもっと応援しようという思いから始めたキャンペーンのキャッチフレーズです。

キャンペーンマークは「ハートの芽生え」をデザイン。イメージキャラクターは長靴を履いた「農家」ネコ、サバトラの「サヴァ」です。サヴァはフランス語で「元気?」とか「調子どう?」みたいな感じの、親しみのこもったあいさつ語です。この小冊子「Kawasaki Good Farm Book」のナビゲーターもつとめます。



Best10

川崎の「まちの畑」で とれる野菜って 知ってる？

川崎市で採れる野菜はどんな種類のものでしょうか。市内で生産されるさまざまな農産物は「かわさきそだち」と呼ばれていますが、その内、キャベツ、ブロッコリー、トマト、ダイコンなどの野菜と、ナシ、カキなどの果樹、花きなど、組織的な生産体制が整っている農産物は「かわさき農産物ブランド品」として登録されています。

そこで収穫量の多い品目順に並べたベスト10を紹介します。1位のナシは、多摩川梨として1650年頃から栽培が行われて

いたと言われていいます。高津区、宮前区、多摩区などで栽培され、一部では梨狩りなども行うことができます。

また2位のトマトは、「久末のトマト」「宮前のトマト」などの品目が「かわさき農産物ブランド品」として認定されており、露地栽培やハウス栽培などでたくさん作られています。ほかにもダイコン、ジャガイモやサツマイモなどの根菜類や、キュウリやブロッコリーなどの野菜もたくさん作られています。

いろいろな種類の
野菜や果物が
生産されているんだね。



- 第1位 ナシ (361,729.00kg)
- 第2位 トマト (260,107.00kg)
- 第3位 ダイコン (154,091.00kg)
- 第4位 キャベツ (117,866.00kg)
- 第5位 キュウリ (108,081.80kg)
- 第6位 ジャガイモ (100,137.50kg)
- 第7位 ハクサイ (92,363.00kg)
- 第8位 ナス (74,989.50kg)
- 第9位 ブロッコリー (62,205.50kg)
- 第10位 サツマイモ (60,870.00kg)

平成25年度 川崎市農業実態調査より

川崎ならではの野菜 ~ノラボウナと禅寺丸柿~

「ノラボウナ」は川崎市の多摩区を中心に栽培されているナバナの一種で、収穫後しおれやすいため、生産地近郊でのみ流通している川崎野菜の注目株。また「禅寺丸柿」は、鎌倉時代に麻生区近郊で発見された古い品種です。一時期市場から姿を消しましたが、近年その希少価値から人気が復活しています。いずれも「かわさき農産物ブランド品」に認定されています。

mini column



Good Farmer 1



地元の人と一緒に 農地を守っていききたい

トマト農家の矢澤さん（宮前区）



宮前区でトマトのハウス栽培を中心に営農している矢澤さんは、まだ20代の若者です。急逝されたお父様の後を継いで、約6,000㎡の耕作面積をほぼ一人で管理運営しています。おもな収穫物はトマトで、収穫の80%を占めています。長期多段どり栽培という方法で、温度や湿度の管理などをパソコンも活用して営んでいます。急な代替わりでいろいろと試行錯誤をしながら続けてきたそうですが、トマト作りにはとてもこだわっていて「食べてもらえれば味の違いは絶対にわかんと思います」と自信を見せます。農作物は自宅の直売所

でも販売しており、地元の人に喜ばれているそうです。

「この地で400年続く農家ですから、地元の方にも畑に興味をもってもらって、みんなで農地を守っていけたらと思っています」



れていた伝統野菜で、生産が途絶えかけていたものです。

また逆にまだなかなか市場では見ない新しい野菜にもトライします。「仲間のシェフなどから、こういうのできない？といわれるとやってみたくなんです」といいます。でも新しい野菜を作るまでは3年くらいかかり、市場に認知されるのにそれからまた3年かかることもあるそうです。野菜はおもにセレスモスや柿生野菜生産者直売会などに出荷しているようですが、そのときには食べ方の提案のポップを作るなどの工夫をしているそうです。「周囲の人たちと盛り上げて楽しく野菜作りをしていきたいです」

麻生区で農業を営む三代目の井上さんは、年に80種という多品種の野菜を作っています。中にはとてもめずらしい野菜もあり、「万福寺ニンジン」もそのひとつです。とても細長く、芯まで赤いそのニンジンは、かつて新百合ヶ丘駅周辺で栽培さ

Good Farmer 2



周囲の人たちと 盛り上げていきます

万福寺ニンジン of 井上さん（麻生区）



農家さんの暮らしぶりを知ってる？

Farmer's Life



川崎で農業を行っている人はどんな人たちなのでしょうか。平成25年度の「川崎市農業実態調査」の資料から状況を見ました。

農業従事者の平均年齢は61.6歳で、川崎に限った現象ではありませんが、高齢化の傾向が見られます。つぎに男女比ですが、「58:42」と拮抗しています。これは女性の進出が多いわけではなく、夫婦などで行う家族経営が多いということです。ちなみに農業従事者の家族数は1,172世帯で、川崎市全体の世帯数（平成25年12月）が、679,043世帯ですから約0.17%になります。

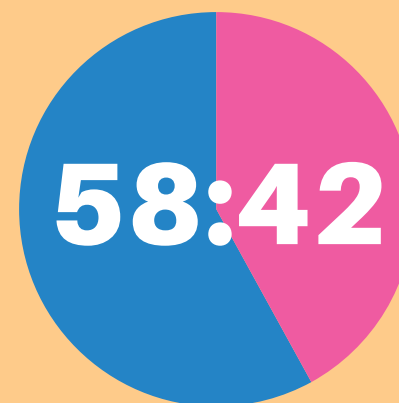
そしてこの農業従事世帯の93.7%は、100a未満の農地で農業を行っています。100aという広さはわかりにくいと思いますが、東京ドームのグラウンド部分が130aになります。川崎は都市型農業ですから、ひとつの大きな畑ではなく、小さな土地をいくつも合わせた面積になります。全部の農地を合わせても野球グラウンドに満たない小規模な農地が多いかがわかります。

こうしたデータからは、「川崎市の農家さんは、小さな農地を比較的年齢層の高い人が家族で営農している」という姿が見えてきます。

川崎の農業がわかる3つの数字

61.6

上の数字は農業従事者全体の平均年齢です(単位=歳)。
営農の中心となっている人の平均をとると66.3歳とさらに高齢になります。



農業従事者の男女比を表しています(単位=%)。
ほぼ半々ですが、中心となっている人の比較では
男性76%、女性24%という数字で男性が中心なのがわかります。

93.7

農地面積100a以下の世帯の割合です(単位=%)。
さらに半分の50a以下の世帯を見ても78.4%と
多くの農家さんは野球グラウンド半分以下で営農しています。

Good Farmer 3



都市だからこそその農地の価値を上げていきたい 典型的な都市農家の木所さん（高津区）



溝の口駅からほど近い高津区の住宅街の中で、農業を営む木所さん。自宅のある敷地に約3,000㎡の畑があり、その周囲には住宅やマンションが建ち並ぶ典型的な都市農家です。住宅地にあるがゆえに「ゴミを投げ入れられることもありますし、農薬散布なども周囲に飛散しないように慎重に行っています」と、都市ならではの苦労もあるようです。

右ページの図は、秋期に木所さんが作っている野菜の種類を描き起こしたものです。これだけ見てもたくさんの種類があることがわかりますが、年間に約80種類

もの野菜を作っているそうです。おもに溝の口駅近くの直売所をメインに販売しているそうです。

「先祖代々ここで農業をやってきたので、都市だからこそその農地の価値を上げていきたいです」



Farmer's Life

農家さんの畑(例)

木所さんに畑の作物を
教えていただきました。



※アレッタは、ブロッコリーとケールを掛け合わせた野菜です。

Farmer's Life

農家さんの1日(例)

ここで紹介しているのは、収穫の多い6～7月のある1日の様子です。早朝から水やりと収穫を行います。出荷や直売がないときもありますが、そのときにも畑の管理作業は欠かせません。この管理が作物の出来を決め、収穫の違いにもなります。

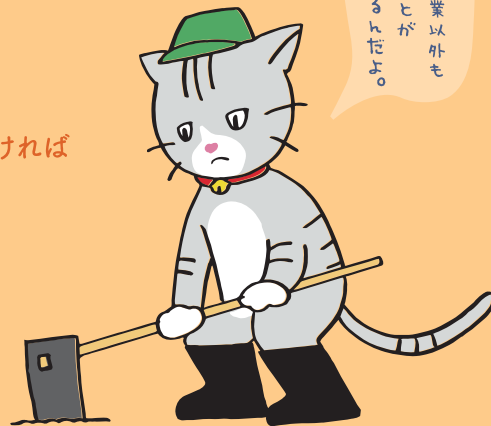
また収穫量の多い時期に作物を取り切らなければ、育ちすぎてしまい出荷ができないものになってしまいます。こうした収穫のタイミングは天候にも大きく左右されてしまいます。スケジュール通りにいかないことが多く、作業予測の立ちにくい仕事なのです。



- 4:00 起床
苗に水やり
- 5:00 収穫 ★約2～3時間
出荷作業
洗う→選別→計る→袋詰め→束ねる
- 8:30 出荷へ
- 9:30 JAに納品
- 10:00 直売所で販売
- 12:00 昼ごはん
- 13:00 収穫や畑の管理作業
★約3～4時間
- 夕方 翌日の出荷作業

夜 作業が終わらなければ深夜になることも

Daily



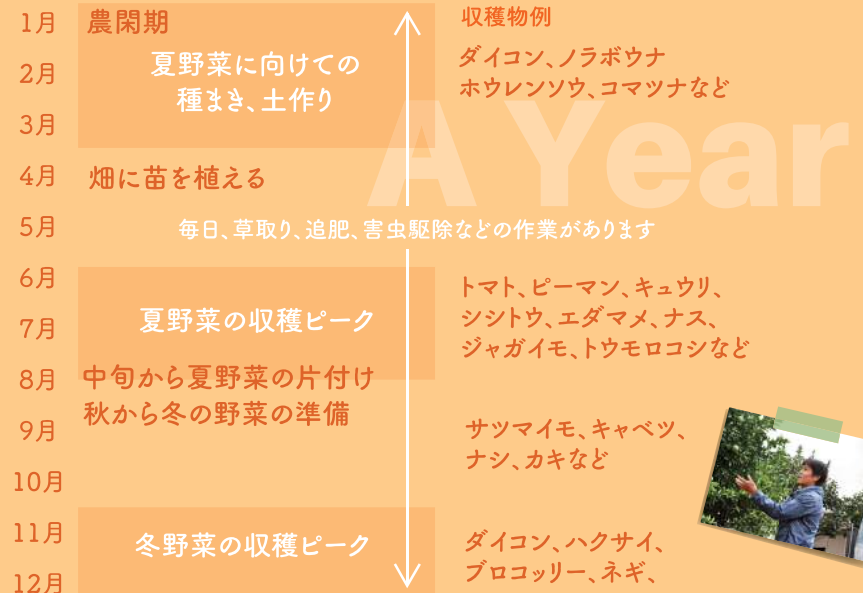
農家さんの1年(例)

木所さんの畑ではとても多くの種類の作物を作っていますので、ここで挙げている例はごく一部です。作物が実るまでにはたくさんの作業があります。

まず農閑期を利用して、土作りをします。たい肥や肥料を入れて、栄養たっぷりの土でなければいい作物はできません。そして土作りとは別にポットなどに種をまいて苗を育てます。たとえばトマトは、2月に種をま

いて苗を育て、4月に畑に植えます。それを育てて、収穫できるのは6月です。その4カ月の間、丁寧に育てて、生育に気を遣わなければなりません。とても手間と労力がかかります。

ほかの野菜も同じように、種を植えてから収穫するまでには手間も時間もかかります。そう考えると、野菜のことをもうちょっと大切にしたいと思いませんか？



Science of vegetables

そもそも野菜や農産物のこと、よ〜く知ってる？

ふだん店頭で見かける野菜たち、トマトやキャベツといった野菜の名前は知っているけど、それがどんなふうになっているのかわかって考えたことありますか？ 実は野菜は食べる部位によってグループ分けされています。

「果菜類」は果実や種の部分を食べる野菜です。その中でもまたさらに分類があり、たとえばキュウリやナス、ピーマンなどは完熟していない果実を食べる野菜です。カボチャやトマトなどは完熟している果実を食べる野菜になります。

「葉菜類（または葉茎菜類）」はおもに葉や茎の部分を食べる野菜です。普通の葉を食べるほうレンソウやネギ、結球した葉を食べるハクサイやレタスのほか、茎を

食べるアスパラガスやタマネギなどがあります。

「根菜類」は根の部分、または地中で大きくなった茎を食べる野菜です。サツマイモやゴボウ、ニンジンなどは根の部分を食べます。地中の茎を食べる野菜にはジャガイモやレンコンなどがあります。

こうした食べる部分の違いによって、野菜を作っているときの畑の様子も違います。もし畑を目にする機会があったら、どんなふう野菜になっているのかをぜひ見てください。ふだん目にしていないまじ中の畑で、どんな野菜ができていいのか、あれは何の野菜だろう？ とチェックしてみると楽しいですよ。野菜は、売り場にあるのではなくて、畑にあるのです。



果菜類



葉菜類



根菜類

未熟な果実	オクラ・キュウリ・ナス・ピーマン
完熟果実	カボチャ・スイカ・トマト・イチゴ・メロン
未熟なタネ	ソラマメ・エダマメ
完熟したタネ	インゲンマメ・アズキ
普通の葉	コマツナ・ほうレンソウ・ネギ
結球した葉	キャベツ・ハクサイ・メキャベツ・レタス
茎	アスパラガス・タマネギ・ニンニク
根	ダイコン・カブ・ニンジン ゴボウ・サツマイモ
地下茎	ジャガイモ・サトイモ・レンコン



もし、畑に行ったら絶対気をつけて！

mini column

もし畑に行くことがあったら、絶対に注意して欲しいことがあります。それは不用意に触ったりしないことです。たとえば果菜類は花が受粉して実をつけることが大事ですから、実がなっていない花に手を触れることは厳禁です。

また地中になるジャガイモの畑では、畑を踏みつけることのないようにします。ちょっとした不注意で野菜ができなくなってしまうこともありますから、畑に入ったら農家さんの指示に従ってください。

野菜は畑に種をまけばできるわけではなく、きちんと野菜ができる土作りから始まります。良い土とは、水はけや水持ちがよくて、やわらかく空気を含み、微生物などの有機物を含んでいる土です。そのため畑を掘りおこして耕してふかふかの状態にしたり、小石などを取り除き、石灰をまいて適切なpHにしたり、たい肥や肥料を投入したりといった作業が必要になります。

さらに野菜がしっかり根を伸ばせるように、土を盛り上げて畝(うね)を作ります。そして畑によっては、マルチシート(マルチ)というビニールのシートを張ったりします。これ

は雑草を防止したり、作物の保温や遮熱、乾燥などに効果があります。

また野菜を育てるうえで肥料も欠かせません。「肥料の三要素」と呼ばれているのは、チッソ(N)、リン酸(P)、カリウム(K)です。チッソは葉や茎の生育に、リン酸は花や実の生育に欠かせません。カリウムは根や葉を丈夫にします。野菜の生育を見ながら、肥料を追加したりするなど細かい気遣いをしながら育てているのです。

こんなふうにかくさんの手間暇をかけて畑作りをしているからこそ、おいしい野菜ができあがるのです。

野菜は畑でできるから 畑や土をもっと知る!



Science of vegetables



上の写真は小泉さんの畑です。
肥料のこと、農薬のこと、連作のこと…
豊かな実りをもたらす畑=土を作るには
さまざまな知識が必要、とのことでした。

農のマナーポスター 不法投棄編

まちの畑は、生活環境と隣接していることが多いので、たくさんの方が通りがかりです。中には畑にペットボトルやアキカンなどを投げ捨てていく人もいます。野菜作りに必要なのは肥料であってゴミではありません。おいしい野菜のために、農家さんが手間暇かけて、土から丁寧に作っている畑。不法投棄を防いで、みんなで守っていきましょう。



Good Farmer 4



地元にいるからこそ コミュニティを大切に 農園フェスを行う小泉さん（宮前区）



宮前区で200年近く代々農業を営んでいる小泉農園は、住宅地の真ん中に農地があり、畑やビニールハウスなどでさまざまな野菜を作っています。農大で最先端の農業を学んできた小泉さんと、それぞれにこだわりの農法を持つ父と祖父の三世代で農業を営んでいます。小泉さんご本人はとくにイチゴの栽培に力を入れており、「わがままいちご」と命名されたブランドイチゴを販売しています。

また地元の住民たちに畑に親しんでもらおうと、畑を開放したイベント「農園フェス」を定期的で開催。畑でとれた野菜を

使った料理の屋台や、ミュージシャンのライブ、体験教室など、1,000人規模の入場者が足を運びます。「ずっとこの地にいるからこそ、畑を通じて、新しい住民と古い住民をつなげるコミュニティを作っていきたいと思っています」



高津区宇奈根の多摩川の近くで、養鶏所と果樹園を営む河崎さん。この宇奈根地区は、以前は養鶏業を営む世帯がいくつもあったそうですが、今では2軒を残すのみになりました。採れたての卵は自宅で直売しており、直売所には近所の人たちがおいしい卵を求めてやってきます。このほかに自宅近くで果樹を栽培し、ナシやカキ

などを出荷しています。

養鶏は生き物が相手なので、毎日の餌と水やり、採卵が必要で、健康管理も様子を見ながらつねにチェックしておかなくてはなりません。また果樹のほうも長い期間木についているので、鳥などの被害から守りつつ、きちんと手入れをしないといいものがないそうです。以前は技術者として会社勤めしていた河崎さんは、「どちらもとても手のかかる作業ですが、そうしたことが結果に反映されるのでやりがいがあります」といいます。「どんどん減っていく農地を、工夫を重ねて次の世代につなげていきたいと思っています」

Good Farmer 5



次世代の人たちに 農地をつなげたい 採れたて卵の河崎さん（高津区）



「まちの畑」の作物は どこで買えるか 知ってる？

Sales of vegetables



地域の新鮮野菜は
採れたてがよろこぶ、
直売所で買おうが
おススメ！

今やスーパーでは全国から野菜が届き、さらに海外からも野菜が入ってきます。でも季節の旬もわかりにくくなっています。自分の住んでいる場所の近くが生産地で、その野菜がすぐに買えるなら、今の季節に採れる旬の野菜が「採れたて」で「新鮮」なうちに食べられます。とくに野菜はこの新鮮さがとても大切で、新鮮な野菜のおいしさは格別です。この地元の「まちの畑」で作られた野菜は、案外身近なところで購入できます。

川崎では生産者が直接持ち込んで販売する共同直売所が各地にあります。さらに別に麻生区と宮前区には大型農産物直売所「セレサモス」もあります。いずれも

収穫したての農畜産物を持ち込んで販売するもので、出荷品には出荷者名が記入され、作り手の顔が見られます。また実際に農家さんが販売していることも多く、生産者と直接ふれあえる場所にもなっています。それ以外にも農家さんが自宅や近所で個人直売所を運営していることも少なくありません。

生産者は、作り手ならではの「こだわり」や「食べ方」「おいしさ」などを知っていますので、こうした話を直接聞くこともできます。それによって野菜への関心も高まり、知識も得られて安心にもつながります。生産者さんも食べてくれる人の顔が見られて励みになります。新鮮な地元野菜をぜひどうぞ！

大型農産物直売所セレサモス

セレサモスはJAセレサ川崎が運営する、大型農産物直売所です。川崎で採れた新鮮な農産物を毎日、収穫したての農畜産物を各自で持ち込みます。出荷者名なども記載されています。閉店後には余った分は各生産者が引き取るので、毎日新鮮な農畜産物が店頭に並びとても人気です。



セレサモス宮前店

セレサモス麻生店	麻生区黒川172 小田急多摩線黒川駅徒歩6分 駐車場 100台収容	水曜日・年末年始を除く毎日 10:00～18:00(4月～10月) 10:00～17:00(11月～3月) 問い合わせ:044-989-5311
セレサモス宮前店	宮前区宮崎2-1-4 東急田園都市線宮崎台駅徒歩6分 駐車場 114台収容	水曜日・年末年始を除く毎日 10:00～18:00 問い合わせ:044-853-5011

共同直売所

地域のJAセレサや駅近くでも、地域の農家さんたちが共同で出荷している共同直売所があります。場所によっては時期や、曜日を限定しているところもありますので、情報をよくご確認ください。また品物がなくなり次第終了で、人気野菜はすぐに売り切れてしまいますので、なるべく早めにどうぞ。



新百合ヶ丘直売所

中原直売所	中原区上小田中5-1-1 JAセレサ川崎 中原支店	7月・12月(週2日) 14:00～なくなり次第終了(要問い合わせ) 問い合わせ:044-751-5911(JA中原支店)
高津直売所	高津区溝口1-6-7 JAセレサ川崎 高津支店	6～8月・11～12月の月・金 9:30～13:00 問い合わせ:044-833-2221(JA高津支店)
宮前直売所	宮前区野川1018 野川小学校北側	毎週 火・木・日 12:30～17:00 問い合わせ:044-866-4231(JA宮前支店)
宿河原直売所	多摩区宿河原3-12-6 JAセレサ川崎 宿河原支店	毎週 月・火・金 10:30～なくなり次第終了 問い合わせ:044-988-1131(JA柿生支店)
菅直売所	多摩区菅2-4 JAセレサ川崎 菅支店	JAそ業部菅支部:毎週 月～金 9:30～12:00(要問い合わせ) 柿生直売会:毎週 水・木・土 10:30～夕方 黒川直売会:毎週 火・金 10:00～15:00 問い合わせ:044-988-1131(JA柿生支店)
生田駅南口直売所	多摩区生田7-2-12 小田急線 生田駅徒歩2分	毎日 11:00～なくなり次第終了 問い合わせ:044-911-3154(JA生田支店)
生田直売所	多摩区生田7-8-1 JAセレサ川崎 生田支店駐車場	毎日 11:00～なくなり次第終了 問い合わせ:044-911-3154(JA生田支店)
新百合ヶ丘直売所	麻生区万福寺1-13-10 新百合ヶ丘駅北口	毎週 月～土 10:30～なくなり次第 問い合わせ:044-988-1131(JA柿生支店)
柿生直売所	麻生区上麻生5-6-1 JAセレサ川崎 柿生支店駐車場	毎週 月～土 午前10:00～12:00 問い合わせ:044-988-1131(JA柿生支店)
五月台直売所	麻生区五力田2-3-3 小田急線 五月台駅前	毎週 月～土 10:00～夕方 問い合わせ:044-988-1131(JA柿生支店)
栗平直売所	麻生区栗平2-2-12 JAセレサ川崎 栗平支店駐車場	毎週 月～土 10:00～12:00 問い合わせ:044-988-1131(JA柿生支店)

個人直売所

農家さんが自分の家の軒先や、近所に直売所を用意していることも少なくありません。もし自宅のそばで個人直売所があれば、採れたて野菜を手軽に買える絶好のチャンスです。対面式の有人販売所や、無人の販売所、自動販売機などがあります。自分の家の近くにあるかどうかは「川崎の直売所マップ」でわかります。



JAセレサ川崎の「川崎の直売所マップ」には、各地の直売所が紹介されています。ホームページからもダウンロードできます。<http://www.jaceresa.or.jp/farmersmarket/>



小川さん (P23) の直売所

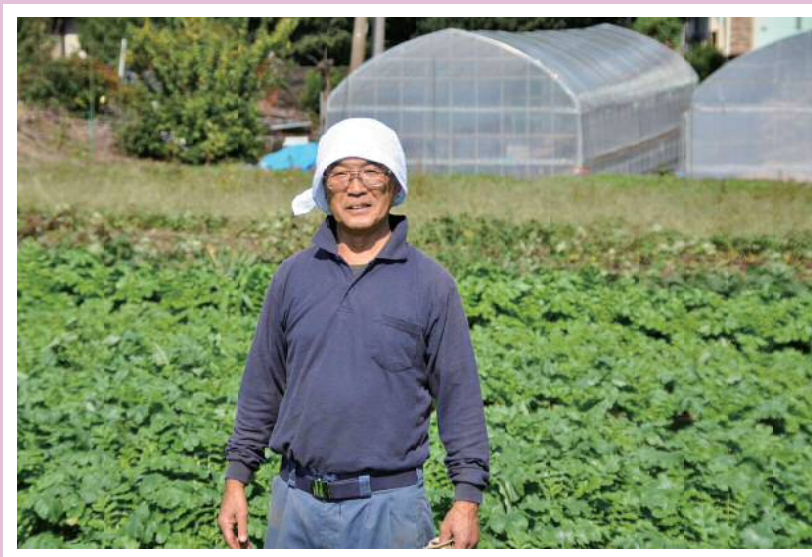


木所さん (P10) の野菜自販機

Good Farmer 6



地元住民に愛されて 25年以上も続く直売所 直売所が人気の小川さん (宮前区)



宮前区で小川農園を営む小川さんは、25年以上前から野菜の個人直売を行っている農家さん。野菜は季節に合わせて多くの種類を作っており、自宅近くの畑の横に、季節の野菜を並べて販売するスペースを用意しています。小川さんの農園

では直売がメイン。取材の間もご近所の方が買い物にきて、野菜の育て方の話などをしてたくさんの野菜を買って帰りました。「25年前から直売をやっていますが、ご近所さんのほかにも、車で買いに来てくれる方もいたりします」と奥さん。

また小川さんの畑では複数の小・中学校の体験授業を受け入れています。季節や学年によって品目は異なりますが、サツマイモやジャガイモ、ダイコンなどを、畑で収穫する体験に協力しています。また地域の学校給食にも地元野菜を提供するなど、畑を通じて地域の人たちとのつながりを実現しています。



新鮮野菜を食べられるレストラン

川崎の新鮮野菜は、地域のレストランでもいろいろと使われています。溝の口駅から10分ほどの畑の横にあるイタリアンレストラン「タベルナ・ヴァッカ・クアットロ」もその一つ。新鮮野菜を使ったプロの味を試してみたいときは、直売所でどんなレストランで食べられるかを直接聞いてみるといいかもしれません。

mini column



Sales of vegetables

農のマナーポスター 盗難編

農家さんに話を聞くと、畑から野菜を勝手にとっていく人が少なからずいるそうです。また無人の直売所でお金を入れずに野菜を持っていく人も多いそうです。とても残念ですね。個人直売所の野菜は、価格もかなりお得になっていますし、野菜ができるまでの苦労や手間を考えたら、絶対にだめ！おいしい野菜はちゃんと買って気持ちよく食べたいものです。

