

明治大学・川崎市 黒川地域連携協議会 第2回 農産物等研究専門部会  
議事要旨

- 1 開催日時：平成27年10月9日（金）午後2時00分～午後3時30分
- 2 開催場所：明治大学黒川農場 1階 会議室
- 3 出席者：[座長]佐倉教授  
[専門部会委員] 安藤委員、梅澤（進）委員、立川委員、梅澤（正廣）委員、志村委員、  
下菌委員、木下委員、白石委員、米川委員  
（欠席）伊藤委員、市川委員、小川委員  
（代理出席）川崎市経済労働局農業振興センター農業技術支援センター久延係長  
[事務局] 川崎市経済労働局農業振興センター農地課 古山係長  
コンサルタント（株）URリンケージ 遠藤副課長、古山主任

4 議 事：

《主な意見》

（1）明治大学黒川農場収穫祭での農産物の販売について

①農産物の販売について

- ・9月15日に収穫祭の拡大準備委員会があり、明治大学としても農家の農産物販売はやってほしいそう  
うで、黒川農場の野菜と同じように販売しても良いという話だった。（事務局）
- ・地元の野菜の集荷をしているのだが、なかなか周知されていないようで、個人的に農家をま  
わってお願いをしている状況。今月（10月）の25日くらいまでには、絞りこまないと間に  
合わない。
- ・収穫祭当日は、農業用管理倉庫前で9時頃から里地里山保全利活用専門部会が主催する竹行  
燈づくりのイベントが始まる。地域活性化検討専門部会でも里山アートのイベントで農業用  
倉庫内を使用したいという話も出ているため、農業用管理倉庫で農産物の集荷を行う場合は、  
他の専門部会と、使用する時間や作業スペース等を調整する必要がある。（事務局）

②収穫祭当日の駐車スペースについて

- ・拡大準備委員会では、昨年は黒川農場に駐車スペースがあるということを周知したため、車  
での来場者が非常に多く、農場内に多く駐車するのは危険だという話が出た。そのため、今  
年度は、ポスターやチラシに駐車場について明記しないことになった。但し、当日は、車で  
来てしまった場合は、駐車スペースが残っていたら駐車させ、駐車スペースが埋まってしま  
ったら、学生スタッフなどから駐車できない旨を来場者に伝えて対応するという話だった。  
拡大準備委員会に出席していた地元の代表者からは、農場の周辺の道（農道等）に駐車する  
ことも可能ではないかという提案をしていただいたが、道幅が狭く大型車などをUターンさ  
せるのが難しい等の理由で、駐車スペースについては広報しない方向になった。（事務局）
- ・黒川地域の町会は、毎月第一土曜日に定例会があり、今月は3日に定例会があったので、定  
例会の前に町会長に説明して、黒川農場収穫祭の当日に農道を駐車スペースとして使用させ

てもらえないか、ということをお話しておいた。定例会の日に、黒川農場の隣接者や貸農園をやっている人たちには、ご迷惑をおかけすることになるが協力してほしいというお願いをしておいた。

## (2) 黒川農場アグリサイエンスアカデミー（市民講座）への地元農業者の講師依頼について

- ・黒川農場アグリサイエンスアカデミー（市民講座）の最終回（12月19日（土））に、佐倉教授が担当する「野菜の加工（割り干し大根）」の講座がある。その講座の講師を黒川地域の女性農業者に依頼したいという話があり、地元の女性農業者に講師を依頼し、引き受けていただいた。（事務局）

## (3) 今後の取り組みについて

### ① 明治大学黒川農場の見学会及び意見交換会について

- ・明治大学黒川農場の先生方がどのような研究を行っているのか知らない、黒川農場が開設した後1回も農場に来たことがない、という地元の方も多いため、地元の方を対象にした黒川農場の見学会と意見交換会を開催したいと考えている。事務局としては、12月中旬頃までに開催してはどうかと考えている。（事務局）
- ・地元農業者は、12月など冬場は雪害対策などもあるため、2月下旬から3月上旬で検討してほしい。
- ・なるべく多くの方に参加していただきたいので、2月下旬から3月上旬で、地元の方と農場の先生方など関係者と日程を調整させていただく。（事務局）

### ② 農産加工品に関する女性農業者との意見交換会について

- ・農産物の加工品に関する女性農業者との意見交換については、神奈川県農業技術センターの方や地元の女性農業者の方など、代表者の方にご相談させていただきながら、進めていきたいと考えている。（事務局）

## (4) その他

- ・地元レストランの野菜の供給に関するその後の進捗状況をご報告させていただく。  
川崎市が飲食店情報検索サイトの「ぐるなび」と「川崎市・株式会社ぐるなび地域活性化連携協定」を締結した。その中で、川崎産の農産物を使った料理を市民や市外の方に味わってもらいたいという思いがあり、「ジャパン・レストラン・ウィーク」の川崎市版として、今度「かわさきレストラン・ウィーク」というものを来年の2月に開催する予定だ。今年はJAに協力を得て、地産地消に理解のある飲食店、約2店舗にご協力いただき、川崎産の農産物を活用してもらえよう進めている。

以上