

川崎市農政情報誌

～ 第 6 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



川崎産農産物
“かわさきそだち”
の試食・直売もある
よ！

かわさき農業フォーラム

「かわさき農業フォーラム」は、市民、農業後継者などを交え、これからの川崎の農業について、それぞれの立場で話し合うことを目的として、平成16年度から開催しています。

平成 20 年度の“かわさき農業フォーラム”は、「みんなで考えようかわさきの農業」と題し、ワークショップ形式で行います。下記のテーマについて市民及び農業者の方が意見交換していただくことで交流し、お互いの理解を深めていただきたいと思います。フォーラムによって新たな発見や取組みを期待します。

参加者募集！

ワークショップに参加していただける方を募集します。

日時：平成 21 年 2 月 4 日（水）
午後 1 時～午後 4 時 30 分
場所：セレサ川崎農業協同組合 高津支店
（高津区溝口 1 - 6 - 7：JR 武蔵
溝ノ口駅徒歩 5 分）

ワークショップでのテーマ
家族で楽しむ食と農
直売の発展
安全・安心な農作物
無駄のない農産物の利用など

募集及び申し込み方法

- (1) 募集人数……50 人
- (2) 費用……無料
- (3) 申し込み方法

平成 21 年 1 月 5 日（月）午前
9 時から電話で農業振興課までお
申込ください。ただし定員となり
次第締切とさせていただきます。

お申込・お問合せ先
川崎市農業振興センター 農業振興課
電話 044-860-2462

ワークショップ：研究集会などの意。あるテーマについて、いろいろな立場の意見を出し合ったり、活動したりしながら検討する方式で行われる研修会のことなどをいいます。

かわさきそだち料理教室を開催しました！



10月28日(火)に高津市民館料理室で「かわさきそだち料理教室」が開催されました。「かわさき地産地消推進協議会」が主催し、市内産の安全安心な農産物「かわさきそだち」を知ってもらおうと昨年からはじめ、今回で3回目。市内の女性農業者の会「あかね会」を講師に、今が旬の「大根」を丸ごと1本使った料理の他に、じゃがいも、里芋、ごぼう、人参などを使った料理7品を作りました。参加者からは「今まで捨てていた大根の葉や皮がこんなにおしゃれな料理になるなんてびっくりした。」などの感想がありました。



かわさきそだちの料理教室は今後も開催する予定となっておりますので楽しみに。
なお、当日の開催風景・レシピなどは農業振興センターのホームページに掲載しておりますのでそちらもご覧ください。

各賞の受賞者

* 敬称略

川崎市ナシ立毛共進会 7月31日(木)
神奈川県知事賞 鹿島 連
(幸水・豊水・新星)中原区下小田中
川崎市ブドウ立毛共進会 8月5日(火)
川崎市市長賞 白井 正寿(巨峰)多摩区菅稲田堤
自給飼料増産共進会 8月4日(月)

(デントコーン)

優秀賞 吉垣 茂(麻生区王禅寺東)
川崎市ナシ・ブドウ品評会 9月5日(金)
ナシ部門 神奈川県知事賞 川名 徹
(豊水(無袋))宮前区野川
ブドウ部門 川崎市市長賞 白井 正寿
(巨峰)多摩区菅稲田堤

川崎市畜産共進会

乳牛の部 9月8日(月)
金賞 福田 努(ホルスタイン)高津区新作
鶏卵の部 9月27日(土)
金賞 河崎 幸一(イサブラウン)高津区宇奈根

川崎市花き立毛共進会

パンジー・ピオラの部 10月14日(火)

川崎市市長賞 武笠 康浩(高津区坂戸)

露地切花(秋の部) 10月22日(水)

川崎市市長賞 吉田 恵一(ドリアン・黄)宮前区馬絹

葉ポタンの部 11月4日(火)

神奈川県知事賞 松澤 久(麻生区東百合丘)

シクラメンの部 11月13日(木)

川崎市市長賞 田中 修(中原区下小田中)

川崎市キャベツ・ブロッコリー立毛共進会 11月5日(水)

キャベツの部 川崎市市長賞 杉田 功(宮前区菅生)

ブロッコリーの部 川崎市市長賞 森 辰雄(高津区久末)

川崎市園芸展覧会 園芸生産物品評会 11月7日(金)

神奈川県知事賞 名古屋 徹(ツルウメモドキ)宮前区馬絹

神奈川県知事賞 筒井 京子(ブロッコリー)宮前区野川

イベント・募集案内

「かわさきそだち栽培支援講座」の受講生を募集しています。

講座期間 平成21年4月から平成23年3月までの2年間

場所 農業技術支援センター及び市内生産者ほ場

内容 野菜栽培に関する基本的な講義及び実習

募集人数 20名(応募者多数の場合抽選)

応募資格 市内在住で65歳以下の方 講座修了後、援農(農家への手伝い)に参加できる方
野菜栽培に興味や関心のある方

応募期間 平成20年12月1日から平成20年12月26日まで

【詳細は、農業技術支援センター(945-0153)までお問い合わせください。農業技術支援センターのホームページ <http://www.city.kawasaki.jp/28/28nougic/home/top.htm> でも御案内しています。】

「メルマガ版かわさきの農業」電子メール配信サービスを開始しました。

「農」イベント情報をパソコンや携帯電話に電子メールを配信するサービスを始めました。イベント開催や募集案内時に随時お知らせを配信いたします。ぜひ、ご登録ください。

【登録方法】次のメールアドレスに、件名・本文を入力することなく、空メールをお送りください。

PC利用者 mailnews@k-mail.city.kawasaki.jp

携帯利用者 mailnews-m@k-mail.city.kawasaki.jp

しばらくしますと、「メールニュースかわさき」からメールが届きますので、指示に従って登録を完了してください。詳細については、農業振興センターHP『かわさきの農業』をご覧ください。



豪雨による農地の土砂流出の防止について

2008年の夏は、積乱雲が現れて雷が鳴ったと思ったら、バケツをひっくり返したような大雨が降る。そんな局地的な大雨、通称「ゲリラ豪雨」が多発し、大きな被害をもたらしました。ゲリラ豪雨が多発した理由として、温暖化やヒートアイランド現象による気温上昇で積乱雲が発達しやすくなったことが一因といわれています。川崎市内の農地においても、豪雨等により土砂流出等が発生し、農作物が被害に遭い、近隣住宅にも被害が及びました。

そこで、今回は一般的な土砂流出予防方法をご紹介します。

《土砂流出の防止法》

農地外縁部に設置された排水側溝の清掃

農地外縁部の低木植栽

農地内の法面等のブルーシートによる農地の被覆

農地外縁部の土のう設置

* マルチによる被覆栽培でも効果があります。



豪雨により表層土が流出した果樹園

ゲリラ豪雨は発生の予測が難しいとされています。

そのため、事前に対策を行うことが重要ですので予防措置を講じてください。

農 業 技 術 情 報

越冬病害虫の防除について

春から秋にかけて見かけた病気や害虫も、今は冬ごもりをしています。暖かくなって活動を再開する前に退治しておけば、春以降の被害を減らすことができます。ここでは、冬の間にできる病害虫の防除方法を紹介します。

【落葉や作物残さの処分】落葉や収穫が終わって放置されている作物は、さまざまな病原菌や害虫が付着していますので、畑の外に運び出すか土の中に深く埋め込んで処分しましょう。

【土の天地返し】畑を掘り起こし土の上下を入れ替えることで、もぐり込んでいる病原菌や害虫を寒さにさらし退治することができます。また、土の性質（通気性や排水性など）を作物の生長に適したように改善する効果もあります。

【粗皮けずり】樹木では、樹皮の割れ目に病原菌や害虫がもぐり込んでいます。粗皮（幹の一番外側にあるガサガサした皮のこと。死んだ細胞の集まりなので、削り落としても植物にはほとんど影響がな

い。）を鎌などで削り落としておくと、病害虫の越冬場所をなくすことができます。特に、カキ、ナシ、ブドウなどの果樹では有効な防除手段です。

【せん定】冬は落葉樹のせん定に適した時期です。日照や通風を妨げている不要な枝を切除すれば、樹木が健康に生長し、病害虫の被害を受けにくくなります。剪定の際は、害虫に食害されたり病斑が形成されている枝も切除するようにしましょう。

【マシン油の散布】カイガラムシやハダニは農薬による防除が難しい害虫ですが、マシン油は、これらの害虫にも防除効果が高く、かつ、環境や人体に対して安全です。この薬剤は、体の表面に膜を作ることで害虫を窒息死させるものですから、むらのないように丁寧に散布することが重要です。また、使用法を誤ると作物を傷める恐れがありますので、使用時期や希釈倍率を必ず守ってお使いください。



写真．粗皮に隠れるスカシバの幼虫（カキ）
枝の分かれ目にもぐっています。粗皮削りを行ってください。



写真．ヤノネカイガラムシの成虫（ミカン）
マシン油の散布が有効です。



お宅訪問!!かわさきの農家

⑥

今回は、多摩区菅野戸呂で農業を営む高橋孝次さん宅を訪問しました。

多摩区菅地区では、伝統野菜『のらぼう菜』が栽培されています。高橋さんは、この『のらぼう菜』の栽培方法やおいしさを伝える『菅のらぼう保存会』の会長でもあります。



使い方を説明する高橋さん

そんな高橋さん、長年の夢だった郷土資料館を自費で建設し、今年9月にオープンしました。

資料館には、先祖代々から引き継がれた貴重な農機具がたくさん展示されており、玄米を精米する「じんがら」、ワラから縄を作る「縄ない機」など体験できる農機具もあります。

入り口には、地元の中学生在が作った木彫りの看板、内壁には高橋さん自ら

手書きした歴史年表や当時の風景画なども飾られています。建設には、近所の職人さんたちも手伝ってくれたそうです。まさに地域密着の手作り資料館です。

小さい頃、先生になるのが夢だったという高橋さん、普段から地元の小・中学校へ出向いて農業体験の講義を行っており、この資料館を通して「子供たちに昔の農業について伝えたい」と熱い思いを語ってくれました。

「入館は無料、できるだけ多くの方に来てもらいたい」とのことなので、興味がある方はぜひ行ってみてください。



自宅の隣に建設された郷土資料館



“かわさきそだち”売ってます!

直売所紹介

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、**生田直売所**と**生田駅南口直売所**です。

今は、ダイコンやキャベツなどの野菜が販売されています。

場所 **JAセレサ川崎生田支店前**
小田急小田原線生田駅南口すぐ

住所 **多摩区生田7-8-1**
多摩区生田7-2-12

販売日 **毎日 13時~17時頃**
17時前に荷がなくなることもあります。

連絡先 **JAセレサ川崎生田支店**
電話 044-911-3154



かわさきそだちでクッキング

かわさきそだち料理教室の中から1品紹介します!

大根の皮のきんぴら

材料

- 大根の皮 中1本
- サラダ油 大さじ1
- 砂糖 大さじ2
- しょう油 大さじ1
- だし汁 大さじ2



作り方

- 1 かつらむきにした皮を千六本に切る。
- 2 フライパンにサラダ油を入れ、1で刻んだ皮を炒める。
- 3 大根の皮がしんなりしてきたら、酒・砂糖・しょう油・だし汁を加えて、汁気がなくなるまで炒める。
- 4 器に盛り、ゴマを振りかけて出来上がり。
(お好みで七味唐辛子をかけても美味しいです。)

レシピ提供: 川崎市女性農業担い手の会 あかね会

【のらぼう菜】アブラナ科の野菜です。春先にとち立ちした花茎を摘みとって、おひたし等にして食べます。ナバナに似ていますが、あくがなく、甘味が特徴です。2月下旬から4月下旬頃までJAセレサ川崎菅支店前、セレサモスなどで購入することができます。

知って得する農のことは



「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セレサ梶ヶ谷ビル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@ci ty.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/kawasakinonogyo.htm>
(『かわさきの農業』で検索)