

川崎市農政情報誌

～第13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



「かわさき地産地消フェア」を開催します。

新鮮・安全・安心の川崎市内産野菜や、市内産の畜産物、農作物加工品を市内南部の方々に知っていただくため、初めて川崎駅地下街アゼリアでイベントを開催します。

高い栽培技術を誇る高品質な市内産農産物「かわさきそだち」をお買い求めいただけるチャンスです♪
ぜひご来場ください!!

- 日時** 平成23年7月3日(日)10時～16時
- 会場** 川崎アゼリア地下街 サンライト広場
- 交通** JR「川崎」駅または京浜急行「京急川崎」駅 下車
- 内容**
 - 夏季農産物品評会
 - 市内産農産物「かわさきそだち」即売会
 - 市内産鶏卵の販売
 - 農産物の加工品販売 ほか



「かわさきコンテンツアワード2010」受賞キャラクター

川崎市の農業を応援するアイデアや映像、キャラクターを募集して行われた「かわさきコンテンツアワード2010」で受賞したキャラクターです。市内産農産物「かわさきそだち」の販売促進に活躍が期待されています。



●「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。

▼市内産農産物「かわさきそだち」シンボルマーク

川崎市では、地産地消活動を通じて、

- ★生産者と消費者お互いの顔が見える関係を作り、
- ★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。



(お問い合わせ先)

川崎市農業振興センター農業振興課 ☎860-2462 FAX 860-2464

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)

花と緑の市民フェア・畜産フェアを開催しました!

5月20日(金)から22日(日)の3日間、等々力緑地の催物広場で「第42回花と緑の市民フェア」を開催しました。「花と緑をくらしのなかに」を合言葉にさまざまな催物が行われ、中央広場では約30の園芸店が植木や鉢花の即売を行いました。今年も地元の小学生がたくさん来場し、トマトやゴーヤなどの夏野菜の苗を購入してくれました。



▲大切に育ててね♪
美味しい野菜が収穫できますように…



▲品評会の出品物をじっくり品定め

毎年恒例の植木・花の品評会も開催されました。川崎が誇る高い栽培技術によって生産された植木や花が261点出品され、とくに優秀なものには神奈川県知事賞や川崎市長賞が授けられました。品評会の出品物は一般観覧ののち、即売されました。

そのほか、青空園芸教室や園芸相談などたくさんの催物が実施され、会場はたくさんの来場者で賑わいました。

また、今年は「川崎市畜産フェア」も同時開催されました。大都市川崎でも畜産が行われているのをご存知でしょうか?このイベントは市内の畜産業を身近に感じていただくために実施しており、今回初めて等々力に登場しました。乳牛や豚、鶏の展示、バター作り、牛の乳搾りなど、なかなか体験できないイベントがもりだくさん。たくさんの親子が参加してくれました。



▲上手にしばれたかな?

花と緑の市民フェア、畜産フェアは今後も開催いたします。ぜひみなさんのご来場をお待ちしております!

里山農業ボランティア育成研修会 「第1回 里山塾」を開催いたしました

里山塾では、麻生区黒川の里山や農地で里山管理に関する基本的なことを学び、研修後に里山ボランティアとして活動をしていきます。

4月28日に「第1回 里山塾」が開催され、欠席者もなく18名の研修生の顔合わせとなりました。指導をしてくださる黒川観光農業振興会の役員3名とともに、オリエンテーションを行いました。その後、実際の研修場所に移動しタケノコ掘りを行いました。今年はタケノコが少雨と寒さの影響で不作だったため、当日は収穫できるのか心配されましたが、なんとか収穫でき、研修生も大満足の様子でした。



募集案内

「かわさきそだち」料理教室を開催します!

日時 平成23年7月26日(火) 10時~13時

会場 高津市民館 調理室

参加費 500円

募集人数 25名(応募者多数の場合は抽選)

募集期間 6月21日(火)~7月5日(火)

内容 市内産農産物「かわさきそだち」を使った料理教室。

詳細 市政だより6月21日号「お知らせ掲示板」をご覧ください。

掲 示 板

川崎市農業委員会委員 一般選挙の執行について

平成23年7月18日に任期が満了することに伴う川崎市農業委員会委員の一般選挙は、告示日が7月1日(金)、投票日を7月10日(日)として執行されます。

お問い合わせ先 市選挙管理委員会事務局選挙課 ☎ 200-3425 FAX 200-3951

各賞の受賞者

●川崎市社会功労賞(禅寺丸柿の保存、柿ワインの開発)

中山 茂(麻生区片平)

●平成22年度立毛共進会(後期開催)特選受賞

露地切花<秋の部> : 田辺 美裕(宮前区馬絹)

パンジー・ビオラ : 内藤 恭正(中原区下小田中)

葉ボタン : 手塚 和之(宮前区野川)

シクラメン : 田中 修(中原区下小田中)

キャベツ・ブロッコリー : 本多 武司(高津区上作延)

森 育三(高津区久末)

関口 清(高津区上作延)

施設野菜<3月の部> : 松井 秋彦(宮前区初山)

●第46回川崎市園芸展覧会(園芸生産物品評会)優秀賞受賞

ダイコン : 小川 耕平(宮前区神木)

キャベツ : 秋本 大輔(高津区未長)

ブロッコリー : 森 清行(高津区久末)

キュウリ : 森 そめ代(高津区久末)

ナ シ : 白井 正寿(多摩区菅稲田堤)

ケイトウ : 佐々木 隆(宮前区馬絹)

ケイトウ : 田辺 裕崇(宮前区馬絹)

ツルウメモドキ : 名古屋 徹(宮前区馬絹)

シクラメン : 田中 修(中原区下小田中)

パンジー : 内藤 浩由(中原区下小田中)

……第42回「花と緑の市民フェア」内開催……

○平成23年度花の品評会特別賞受賞

カンパニュラ : 吉田 恵一(宮前区馬絹)

○第47回川崎市園芸展覧会(植木品評会)優秀賞受賞

黒 松 : 関谷 芳夫(多摩区菅北浦)

農 業 技 術 情 報

オオタバコガにご注意を!!

オオタバコガは、最近発生が多く問題になっている害虫です。亜熱帯からやってきたこともあり、高温を好み、7月～10月まで発生が多くなっています。

【被害の様子】

野菜ではトマト、ナス、キュウリ、ピーマン、ウリ類など、花きではキク、バラ、トルコギキョウなどで、幼虫が果実や花を食害します。

【虫の生態】

成虫の寿命は10～12日間で、メス1匹の産卵数は400～600個といわれています。卵は3日位で孵化、約2週間の幼虫期間に植物を食害し、土中の蛹期間(約2週間)を経て成虫になります。

植物を食害するのは幼虫の期間です。幼虫は植物体内にもぐり込む性質が強く、若齢のうちは植物体上部で食害しますが、中・老齢幼虫は果実や花蕾にもぐり込んで食害します。

昨年、当センターで実施したトラップ調査では、7月中旬、8月中旬、9月中旬、10月中旬が発生のピークで、1ヶ月おきの発生となりました。

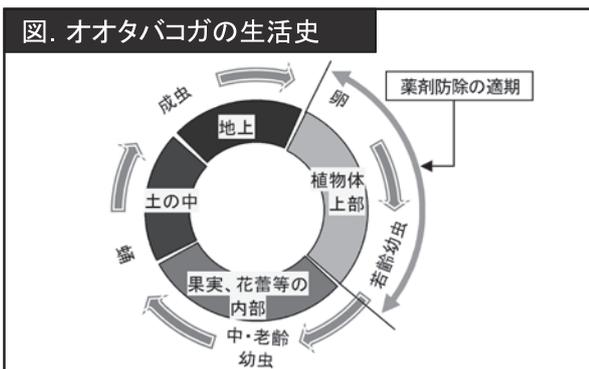


写真. トマト果実に食入した幼虫(左)とトラップにかかった成虫(右)

【防除対策】

- (1) 幼虫や被害果を見つけたら直ちに摘果、処分を行います。
- (2) 芽かきや摘果をした場合は、卵や幼虫がいる恐れがありますので、株元に捨てたりしないようにしましょう。
- (3) 農薬による防除では、中齢以降の幼虫は果実や花蕾等に食入し薬剤がかかりにくくなります。成虫発生ピークから1週間位まで(卵から若齢幼虫の期間)が防除の適期です。
- (4) 農薬は、トマトでは、コテツフロアブル、スピノエース顆粒水和剤、マッチ乳剤等が登録されています。また、当センターが作成している平成23年の農作物病害虫防除基準では新系統の農薬、アニキ乳剤、プレバソフロアブル5を加えています。なお、農薬の使用に当たっては、ラベルに表示されている事項を遵守してください。また、抵抗性を発達させないため、同じ系統の薬剤は連用しないようにしましょう。

図. オオタバコガの生活史



当センターでは、今年もオオタバコガのトラップ調査を実施しています。発生状況や防除方法等、お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ先

農業技術支援センター ☎945-0153

今回は、多摩区菅仙谷の小嶋靖夫さんを訪問しました。小嶋さんは米や野菜を生産するかたわら、市農業委員として活躍され、地域での食農体験にも力を入れていきます。

これまでも小嶋さんは大豆には様々な栄養素が含まれていることや、大豆は味噌や油揚げ、きな粉等いろいろな食材になることを地元小学校での豆腐作りを通じて子供たちに教えてきました。

昨年はJAセレサ川崎菅支店、よみうりランド、多摩区役所地域保健福祉課と連携し「サトイモ掘りと芋煮会」を開催しました。参加者からは「里芋掘りは初めてだった」、「芋の味の違いがわかった」等感想が寄せられたいへん好評でした。



今年は小嶋さんと、小嶋さんの活動に賛同した農家さんの指導で、子ども会のメンバーがサツマイモの約1400本の苗を移植し、草取り、収穫まで体験する予定です。

「子供たちに農業の体験と収穫の楽しさを知ってもらい、また地域の大人と子供が触れ合う場を作りたい。ゆくゆくは地域の他の農家にも一緒に技術指導へ参加してもらい、地域全体で食のあり方、農のあり方を考えていきたい。」と将来の夢を語っていただきました。



“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、**岡上直売所**です。今は、キュウリやトマトなどの野菜が販売されています。

場所 鶴川駅徒歩10分 及び
移動販売車にて巡回
住所 麻生区岡上364
販売日 毎週 月・水・土 13時～17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セレサ川崎
柿生支店
☎988-1131

かわさきそだちでクッキング

冷や汁 (ひやじる)

材 料 (4人分)



金ごま	大さじ4	青しそ	1束
味噌	大さじ4	ネギ	1/4本
キュウリ	1~2本	ごはん	4人分
水	150cc		
みょうが	1~2個		

作り方

- 1 ごまを煎り、すり鉢でよくする。
- 2 1に味噌を加え、ごまとよく混ぜ合わせる。
- 3 キュウリは薄い輪切り、青シソは千切り、みょうが・ネギは薄い小口切りに切る。
- 4 2にキュウリを加えてよく混ぜる。
- 5 4にキュウリから水分が出るので、水を少しずつ加えながら好みの濃さにする。
- 6 ごはんに5の汁をかけ、みょうが、青シソ、ネギを好みで加えて出来上がり。

- 暑い夏の昼には、濃い目に作った汁に氷を入れ、そうめんやうどんでたべても美味しいです。
- 金ごまの代わりにエゴマを使ってもよく、違った味わいを楽しめます。



「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@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/kawasakinonogyo.htm>
（『かわさきの農業』で検索）