

川崎市農政情報誌

～第15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



生産者による食農教育と市内産野菜を使った学校給食

かわさき地産地消推進協議会では、市内の小学生に対して、市内の農業と農産物をよく知ってもらうために、市内産農産物「かわさきそだち」を用いた食農教育の取組みを行っています。

平成23年度は、11月から2月までの間に、各区1校(川崎区は2校)を対象として、「かわさきそだち」を使用した献立の給食と、地元農業者による講話を行っています。月がわりのテーマ食材である、キャベツ・ブロッコリー・だいこん・のらぼう菜に加え、収穫時期や地域の特色に合った、新鮮で安全・安心な野菜を給食の食材として選び、学校栄養職員がオリジナルの献立を作成しました。

既に実施した各学校の講話では、農業をされていて大変なこと、楽しいこと、身近な農地の大切さ、子供たちに伝えたいこと等のお話を野菜の実物を見ながら聞くことができました。また、生徒からは「おいしい野菜を育てるコツは?」、「なんで農家になったの?」と、たくさんの質問がでました。

「かわさきそだち」を用いた給食は、「普段食べている野菜より甘くておいしい」と、生徒たちにとっても好評でした。

※かわさき地産地消推進協議会……セレサ川崎農業協同組合、生産者団体、市場関係者、消費者団体、行政で構成されている団体



給食献立

ちゃんぽんめん*、ふかし芋*、揚げしゅうまい、牛乳(*「かわさきそだち」を使用)

(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)

川崎市園芸展覧会を開催しました!



市内の園芸生産物を紹介する「川崎市園芸展覧会園芸生産物品評会」が、11月25日(金)にJAセレサ川崎本店アトリウムで開催されました。第47回目となる今年は、市内で生産された野菜、果実、花きなどの出品物434点が会場に並びました。

会場周辺は市内でも花の生産が盛んな地域であることから、ケイトウやパンジーなどが多数出品され、会場内は色とりどりの花で華やかな雰囲気に包まれました。また、キャベツ、ブロッコリーなどの野菜類やカキ、ミカンなどの果実類も多数並び、いずれも新鮮で品質が良く、生産技術の高さがうかがわれました。

県や市の職員などによる審査の後、出品物の即売が行われ、新鮮な生産物を買求める市民でにぎわいました。



開催の様子は、農業技術支援センターのホームページに掲載しています。

<http://www.city.kawasaki.jp/28/28nougic/home/top.htm>

掲 示 板

生産緑地地区の追加指定のお知らせ

平成24年度も生産緑地地区の追加指定を受付けます。生産緑地地区の指定には、公道に接している面積500㎡以上の一団の農地であることのほか、様々な基準があり、一定の要件が必要になりますので、生産緑地地区の追加指定を希望される方は、受付期間内に農業振興センター農地課に御相談ください。

生産緑地制度とは?

生産緑地制度とは、市街化区域内にある農地等の農業生産活動に裏付けられた緑地機能に着目し「公害又は災害の防止」「農林漁業と調和した都市環境の保全」等に役立つ農地等を計画的に保全し、良好な都市環境の形成を図るための都市計画制度です。

- 相談・受付期間 平成24年3月26日(月)～4月26日(木) (土曜日及び日曜日を除く。)
- 相談・受付時間 9時～12時 / 13時～16時
- 相談・受付場所 川崎市農業振興センター農地課
(高津区梶ヶ谷2-1-7 JAセレサ梶ヶ谷ビル2階)
※ 御来所の際は、申出地がわかる図面等を御持参ください。
- 内容(申請までの手順)
 - 1 追加指定の相談、指定基準等の説明 [3月26日から]
 - ↓
 - 2 申出様式の配布、提出書類の案内
 - ↓
 - 3 申出の受付(提出書類を揃えていただきます。) [4月26日まで]



★既に指定をされている方 及び 追加指定を検討されている方へ お願い★

生産緑地地区の指定は、対象となる土地の地番に基づいて都市計画決定をいたしますので、生産緑地地区の土地において分合筆をしようとする場合は、必ず農業振興センター農地課へ事前に御相談ください。

お問い合わせ先 農地課保全係 ☎860-2461

各賞の受賞者

●平成23年度

各種立毛共進会(後期)特選受賞

露地切花<秋の部:ドリアン>

：吉田 恵一(宮前区馬絹)

パンジー・ビオラ：手塚 和之(宮前区野川)

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：山田 悠二(宮前区白幡台)

持田 栄一(宮前区東有馬)

ブロッコリー：山田 悠二(宮前区白幡台)

本多 武司(高津区上作延)

●第47回川崎市園芸展覧会 優秀賞受賞

ダイコン：小川 耕平(宮前区神木)

キャベツ：持田 栄一(宮前区東有馬)

ネギ：森 雪子(高津区久末)

ブロッコリー：永井 敏雄(宮前区神木本町)

キュウリ：松井 秋彦(宮前区初山)

ナシ：白井 正寿(多摩区菅稲田堤)

ドリアン・小菊：吉田 貴次(宮前区馬絹)

ケイトウ：中村 武子(高津区新作)

梅もどき：田辺 裕崇(宮前区馬絹)

シクラメン・ビオラ：田中 修(中原区下小田中)

パンジー：秋山 智男(宮前区東有馬)

農業技術情報

ナシマルカイガラムシ

12月に行われたナシの冬期管理講習会で「ナシマルカイガラムシ」の寄生が確認され、一部の園では深刻な被害となっていました。

このカイガラムシは、別名「サンホーゼカイガラムシ」、「シラミ」などと呼ばれることもあります。ナシだけでなく、ブドウや柑橘など様々な果樹に寄生し、近年、特に発生が多くなってきていますので注意が必要です。

【被害の様子】

枝や幹に寄生し、樹液を吸汁します。発生が多くなると、枝の表面が見えないくらいカイガラムシに覆われ、場合によっては枯死することもあります。



写真.ナシに寄生したナシマルカイガラムシ

【虫の生態】

直径1.5~2mm程度の扁円形で黒っぽいかい殻に覆われています。発生は、年3回で、3世代目の幼虫が樹上で越冬し、翌年の発生源となります。幼虫で越冬した雌は成虫となって交尾し産卵、卵は母体内(かい殻の下)でふ化し、かい殻の隙間から外に出ていきます。ふ化幼虫は、吸汁を始めると定着し、かい殻で体を覆います。



写真.ナシマルカイガラムシの幼虫

【防除対策】

- (1) 多発してからの防除は困難となりますので、早期発見・早期防除に努めましょう。
- (2) 農薬による防除では、かい殻に覆われると防除効果が劣ります。ふ化から若齢幼虫期の防除適期に散布してください。
本市では、6月上中旬ころが1回目の幼虫のふ化期となりますので、この時期にスプラサイド水和剤やダントツ水溶剤等を散布してください。
- (3) 冬期の防除も有効ですので、機械油乳剤95をかけむらのないように丁寧に散布してください。
- (4) 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。



お宅訪問!!かわさきの農家

15



▲中央：正博さん
左：富生さん 右：博司さん

今回は、宮前区平で親子3世代農業に従事されている小泉正博さんのお宅を訪問しました。小泉さんのお宅では、野菜やハーブ、いちごを育てています。野菜は主に正博さんと息子の富生さんが作り、ハーブやハーブ加工品は富生さんの家族が作り、孫の博司さんはいちご、博司さんの奥様は野菜やハーブを使った焼き菓子を作っています。家族全員それぞれが従事していて楽しめる農業に携わっています。

家族の会話の中心は「農業」であり、時折家族で「農業会議」を開き、正博さんのアドバイスを受けながら事業計画を話すこともあるそうです。家族がそれぞれ仕事をしているので、栽培技術や経営に係ることなど幅広く情報収集ができ個々の事業に活かせる利点もありますが、年間を通してみんなで一斉に休息できる期間がないご苦労もあるそうです。

正博さんは富生さんや博司さんに生き物を扱う姿勢や命の大切さを伝えるため、『苗半作』という言葉を用いるなどして技術の伝承をしてきましたが、今はお二人のことを「信頼している」とスバツと言い切るところがとても印象的でした。また、昨年末、博司さんは正博さんから「餅つき」を伝授してもらったとのこと。伝承は栽培技術だけでなく生活の中の随所にあるようでした。

2月には博司さんが栽培する「いちご」の出荷が本格的に始まります。博司さんは初めての試みとして「おおきみ」を作ったそうです。出来栄は上々とのことで自信作に加わったようです。

小泉農園では、直売やイチゴ狩り(予約制)のほか、セレスモス、スーパー、レストランなどへ出荷し、青山マルシェに出店もしています。是非、小泉農園の自信作を食べてみてください。



旬の「いちご狩り」のご案内

場 所：宮前区平6-8-15 予約電話番号：080-6532-5306
詳細は小泉農園ホームページ <http://www.hkmint.net> を御覧ください。

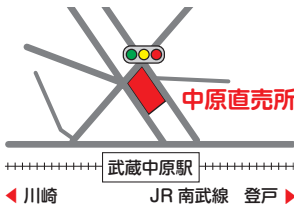


“かわさきそだち” 売ってます! 直売所紹介

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、**中原直売所**です。今は、コマツナやニンジンなどの野菜が販売されています。

場 所 **武蔵中原駅徒歩2分**
JA セレサ川崎中原支店前
住 所 **中原区上小田中5-1-1**
販売日 **毎週 金曜日 15時～16時半**

※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
中原支店**
☎751-5911



かわさきそだちでクッキング リンゴのコンポート



材 料 (4人分)

りんご …… 2個 バニラビーンズ… 少々
ブルーベリー …… 8粒 白ワイン… 100cc
砂糖 …… 120g 水 …… 適量
クローブ …… 少々

作り方

- 1 リンゴは一人2個付けになるように皮をむいてくし型に切る。ブルーベリーはお湯で戻す。
 - 2 鍋に全部の材料を加え、水は最後にリンゴがかぶる位まで入れる。最初は中火で沸騰したら弱火にする。
- * 砂糖はリンゴの種類により甘さが異なるので、レシピの分量は控えめにしている。最後に味をみて調整する。
 - * バニラビーンズ、クローブは途中で引き上げる。バニラビーンズ、クローブは無くてもよい。バニラエッセンスでも代用できるが、この場合は最初と最後に加える。
 - * 冷やしてヨーグルトやホイップクリームをかけて食べると美味しい

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)