

川崎市農政情報誌

～第17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



多摩川ナシ栽培支援講座

農家のお手伝いなど、援農ボランティアとして活動していただける市民の人材育成を目的に開く講座です。実際の農作業を通して農業技術を身につけていただき、修了後は**川崎市の農業を支える人材として活躍していただくことを期待**しています。

多摩川ナシ栽培支援講座の受講生を募集します!

1年目には主に農業技術支援センターでナシ栽培の基礎的な講義及び実習を行い、2年目には主に生産現場で農作業を通して、ナシ栽培の技術を習得していただきます。

- (1) 期 間 平成25年4月～平成27年3月(2年間)
- (2) 日 時 一部を除いて水曜日の午後 2～3時間程度
- (3) 回 数 平成25年度:11回、平成26年度:10回…計21回(予定)
- (4) 内 容 ナシ栽培について授粉、摘果、袋掛け、病害虫防除、収穫作業、剪定等を予定
- (5) 受 講 料 1年目:2,400円、2年目:7,000円程度(予定)
- (6) 募集人数 20名(応募者多数の場合は抽選)
- (7) 応募資格 ①市内在住で65歳以下の方
②講座終了後、援農(農家への手伝い)に参加できる方
③ナシの栽培に興味や関心のある方
- (8) 応募期間 平成24年11月1日～平成24年11月30日まで
- (9) 応募方法 往復はがきに、①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④生年月日及び年齢
⑤電話番号 ⑥応募の動機 を記入してお申し込みください。
- (10) 修 了 2年間で80%(21回のうち17回)以上の受講で修了書を交付します。
- (11) 修 了 後 講座修了後は、ありのみ会(援農者組織)とともに市内の農家で活躍していただきます。



▲栽培支援講座の様子

(お問い合わせ先)

農業技術支援センター ☎945-0153

HPでも御案内しています 川崎市ホームページのトップページから **農業技術** で検索

「梨・ぶどう品評会」を開催しました

8月22日(水)と9月6日(木)、それぞれ前期の部、後期の部として「川崎市梨・ぶどう品評会」を開催しました。前期の部はJAセレサ川崎の大型農産物直売所「セレサモス」を会場とし、幸水を中心に梨とぶどうが106点、後期の部は農業技術支援センターを会場として豊水を中心に114点が出品され、特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、当日はたくさんの市民の方が訪れました。

各賞の受賞者

平成24年度川崎市梨・ぶどう品評会 優秀賞受賞

(前期の部) 梨 : 白井 正壽 (多摩区菅稲田堤)
中村 純三 (高津区諏訪)
ぶどう : 小林 明正 (多摩区環)

(後期の部) 梨 : 白井 正壽 (多摩区菅稲田堤)
川名 徹 (宮前区野川)
確井 公洋 (多摩区布田)

第2回「かわさき地産地消フェア」を開催しました



新鮮で安全・安心な川崎市内産農産物「かわさきそだち」や、市内産の畜産物、農産物加工品を市民の方々により知っていただくため、7月8日(日)に川崎地下街アゼリアで第2回「かわさき地産地消フェア」を開催しました。

川崎市内産のトマトやきゅうりなどの野菜、産みたての卵、ジャムなどの加工品のほか、友好都市・長野県富士見町の物産品や東日本大震災により被災した福島県の物産品などのPR販売も行われ、多くの来場者で賑わいました。

また、川崎市夏季農産物品評会と出品物の即売会が同時開催され、高い技術を誇る生産者自慢の野菜が数多く並びました。



「かわさきそだち」PRキャラクターの愛称が「菜果ちゃん」に決定しました!

川崎市内産農産物「かわさきそだち」をPRするキャラクターの愛称とキャラクターの誕生ストーリーが、市民からの公募により決定しました。



©中本竹識

愛称の部 最優秀賞/長野 陽子さん(宮前区) 「菜果ちゃん」

ストーリーの部 最優秀賞/高木 美佐さん(宮前区)

「川崎市内で愛情一杯に育てられた野菜や果物や卵などの農産物たちが集まって来ました。

それぞれが各自に一生懸命に町の人達に買ってもらいたい為に努力していましたが中々、その良さが伝わらずに売れませんでした。

そこで皆が大きなカゴの中に集まり、相談していると、その中から妖精が現れ、こう言いました。
一つ一つの力では訴える力が弱いけどまとまって訴えれば強いものになると、妖精はカゴを持って売りはじめました。」

今後の「菜果ちゃん」の活躍にご期待ください!!

※ストーリーについては、今後のPR活動及び愛称との整合性をとるため、一部表現を変更する場合があります。

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24年12月10日(月)

14時30分~17時30分

参加費/500円

募集期間/11月1日(木)~28日(水)

会場/高津市民館 料理室

詳細は、市政だより11月1日号「お知らせ掲示板」を御覧ください。

平成25・26年度の市民農園利用者を募集します

農園の場所や応募方法については、市政だより12月1日号を御覧ください。

お問い合わせ先 農業振興課 ☎860-2462

農業委員会委員選挙人名簿の 登載申請について

農業委員会では毎年1月1日現在における農業委員会委員選挙人名簿の調製を行っています。次の資格要件を満たす方は、「選挙人名簿登載申請書」に御記入・御捺印のうえ農業委員会事務局またはJAセレサ川崎各支店に提出してください。詳細は、各支部又は選挙管理委員会からお知らせいたします。

資格要件:

平成25年1月1日現在、川崎市に住所を有し、年齢が20歳以上の方で次の①又は②に該当する方

- ①10アール(1,000㎡)以上の農地を耕作する農業経営者
- ②前記の農業経営者と同居する親族またはその配偶者で、年間概ね60日以上耕作に従事する方

お問い合わせ先 川崎市農業委員会事務局 ☎860-2461

市内産農産物の放射性物質検査について

川崎市では今年度も市内で生産された農産物の放射性物質検査を実施しています。今回はその検査の様子をご紹介します。

農家のみならずのご協力で提供いただいた農産物（検体）は、川崎市の衛生研究所に運び検査を行っています。写真①②は、検体を測定するための前処理の様子です。検体は①のように検査に用いない部分を除去し、次に、測定に用いる専用の容器に入れるために②のようにフードプロセッサーで細切し、測定のための専用の容器に検体を移します。他の検体への影響を避けるために、検体の残渣（ざんさ）が前処理作業の周辺や③の測定装置に残らないように細心の配慮をしています。結果は概ね当日に判明し、川崎市ホームページ（トップページから **放射性物質検査** で検索!）で公開しています。かわさきの農産物!今日も安心です（^o^）



①



②



③

◀放射性セシウムなどγ線を放出する放射性物質をゲルマニウム半導体検出器で精密に測定します。

お問い合わせ先 農業振興課 ☎860-2462

写真提供:川崎市衛生研究所

農 業 技 術 情 報

“ウメ輪紋ウイルス” について

平成21年4月に東京都青梅市のウメでウメ輪紋ウイルス（プラムポックスウイルス（PPV））の感染が確認されました。また、同年6月には小田原市のウメでもPPVの感染が確認されています。このウイルスは、今までヨーロッパ、アジア、南北アメリカなどの多くの国々で発見されていますが、日本では初めての確認です。

PPVは、ウメやモモなどの*Prunus*属植物に広く感染する重要な植物ウイルスであり、海外では感染した植物で、果実に斑紋が生じたり、成熟前に落果するなどの被害が報告されています。PPVは、アブラムシの吸汁により媒介されるほか、ウイルスを保有した穂木や苗木の移動により感染が広がります。PPVは、農薬では防除することができず、一度感染してしまった植物を治すことは不可能なので、感染しないように予防することが重要です。

現在、農林水産省や各都道府県では、PPVの国内でのまん延を防止するため、感染植物の早期発見に努めています。春先になってウメやモモなどの花や新葉に異常を発見したら、農業技術支援センターまで御連絡をお願いします。

〈対象植物〉

*Prunus*属植物（ウメ、アンズ、セイヨウスモモ、スモモ、モモ、オウトウ、ユスラウメなど）

〈症 状〉

葉に薄い緑色のドーナツ状の輪紋や不定形の模様が現れます。また、花弁に斑が入る症状などが見られます。

〈防除方法〉

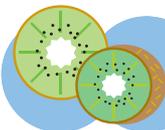
- ・感染した植物の処分
- ・アブラムシの防除
- ・無病の穂木や苗木の利用

このウイルスは植物に感染するものであり、感染した植物を食べても、人間や動物の健康に影響はありません。



※横浜植物防疫所原図(無断転載禁止)

お問い合わせ先 農業技術支援センター ☎945-0153



▲安藤秀男さん

イチジクの販売は11月10日(土)まで

今回は、宮前区小台でイチジクやキウイなどを栽培している安藤秀男さんのお宅を訪問しました。農園は田園都市線宮前平駅から徒歩2分のところにあります。駅前の賑やかな通りのすぐ裏にキウイの棚やイチジク畑が一面に広がり、ビルとビルの間に緑が広がっていました。

安藤さんが就農した20歳代はお父様と一緒に野菜を栽培していたとのこと。数年後には宮前区有馬の梨農家さんの勧めもあって梨栽培に切换しましたが、農園の立地が駅に近く、居住者や人通りも多いため、農産物散布への心配も寄せられることもあったそうです。安藤さんは地域住民の気持ちを汲み取り、10年前に梨栽培からキウイ栽培に切换え、また6年前にイチジク栽培を始めたそうです。イチジクは市内最大規模で100本の木が栽培されています。

イチジクの収穫は東京電力福島第1原子力発電所事故で浪江町から避難を強いられ、現在宮前区に在住の堀内さんが作業に携わっています。堀内さんは家庭菜園をされていたこともあり、作業は故郷を懐かしく思い、励みにもし、また楽しんでいらっしゃいました。被災者を受入れた安藤さんも「来てもらって大助かりだよ」とおっしゃっていました。

また、安藤さんは体験農園の場を多数提供しており、企業を退職された方などがボランティアとして何年にもわたり農作業を手伝ってくれているそうです。キウイの収穫には地元小学生に農作業体験の場を提供。今年も180人の子供たちが収穫にあたるとのことでした。

地元の子供たちや地域の方には農作業の場があることで、貴重な体験と収穫の喜びがあり、安藤さんにもボランティアの方々との交流を通して、作業負担が軽減されたり、逆に教えられることも多いということでした。安藤さんの農園は、農業者と市民が互いに社会的役割を果たしており、都市農業の良さが発揮されているように思いました。



▲キウイ(ブルー)9月4日撮影時でも大きい! 収穫時には200g~250gの大きさにまで成長 安藤園(宮前区小台2-4-3)にて11月1日(木)~販売予定



かわさき農産物ブランド

おいしい「ブロッコリー」を食べよう!

選び方

- 全体的に色むらがなく緑色のもの
- つぼみが硬く、隙間なく詰まっているもの
- 形がドーム型に盛り上がっているもの
- 茎の切り口に空洞がないもの

保存法

- ラップに包み切り口を下にして野菜室で保存。鮮度が落ちやすいので2、3日で食べないときは固めにゆでて冷凍保存しましょう。



かわさきそばでクッキング

さつま芋のニヨッキ

チーズソース野菜添え



材料 (4人分)

ニヨッキ	ソース	野菜
サツマイモ・・・280g	生クリーム・・・120cc	ブロッコリー・・・120g
小麦粉・・・60g	クリームチーズ・・・60g	カリフラワー・・・120g
卵・・・1個	チェダーチーズ・・・60g	人参・・・40g
塩・・・少々	牛乳・・・60cc	塩・こしょう・少々
牛乳・・・40cc		
パルメザンチーズ・・・16g		

作り方

- 1 サツマイモは皮をむいて茹でて、熱いうちにつぶす。
- 2 1に小麦粉、卵、塩、パルメザンチーズを加える。
(固さは牛乳を加えることで調整する。粘りが出ないようにあまりこねない。)
- 3 2を10円玉大に丸め、真ん中をへこませる。
- 4 3を塩水で茹でる。浮いてきたら1分後にざるに上げる。
- 5 野菜は食べやすい大きさに切って茹でる。
- 6 ソースの材料を鍋に入れ、弱火で細かく刻んだチーズを溶かしソースを作る。
- 7 4、5、6を合わせる。サッとひと煮立ちさせる。味をみて、塩、コショウで味を整える。

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 せけ梶ヶ谷ビル 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。