

川崎市農政情報誌

～第18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



黒川地区農業公園、グリーン・ツーリズム事業の推進

麻生区黒川地区において、地域資源を活かしながら農業を中心とした地域振興と里地里山の残る自然環境の保全・活用を通じて市民に農に親しんでもらうことを目的に、大型農産物直売所「セレサモス」及び平成24年4月開場の明治大学黒川農場を拠点施設として位置づけ、事業を推進しています。

●明治大学黒川農場「収穫祭」への参加

平成24年4月に市民や企業、行政と連携する農場(地域共生)を基本コンセプトとする明治大学黒川農場が開場したことに伴い、本市との連携が活発に行われています。

平成24年11月10日、黒川農場において参加者1,380名を集め、第1回明治大学黒川農場「収穫祭」が盛大に開催され、本市のグリーン・ツーリズムを推進し、黒川



地区の活性化につなげるためJAセレサ川崎とともに本市も参加しました。当日は農業従事者の「ふるさとの生活技術指導士の会」による「なしジャム」の試食や、麻生区早野産のハーブを使ったハーブティの試飲、レモングラスの無償配布などを行い、多くの来場者に好評でした。黒川農場は里山のバイオマス技術など様々な技術を有しており、黒川地区の活性化に期待されています。



▲にぎわいを見せた野菜直売

▲なしジャムをクラッカーにつけて試食

●平成25年度「みのり塾」研修生募集

遊休農地の解消や里山の保全を目的とした担い手の育成研修会「みのり塾」研修生15名を次のとおり募集します。

- (1) 回数:年12回程度の定例作業及び年36回程度の班別作業(木曜日開催)
- (2) 必要経費:傷害共済負担金(年間1,500円程度)及び農機具代(4,500円程度)
- (3) 応募条件:研修に参加でき、研修後はボランティアとして活動可能な市内在住の65歳以下の方
- (4) 申込期間:平成25年2月1日(金)～3月1日(金)(消印有効)
- (5) 申込方法:申込書及び返信用官製ハガキを同封の上、郵送または持参(申込者多数の場合は抽z選)
- (6) 申込書配布場所
農業振興センター農地課、各区役所・支所・出張所・行政サービスコーナー
川崎市ホームページ(<http://www.city.kawasaki.jp/280/page/0000044549.html>)からダウンロードすることもできます。
- (7) 申込先:農業振興センター農地課保全係
〒213-0015高津区梶ヶ谷2-1-7JAセレサ梶ヶ谷ビル2階



▲黒川でのボランティアの農作業風景

(お問合せ先)

川崎市農業振興センター農地課 ☎860-2461 FAX 860-2464

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 かわさきの農業 で検索

「かわさき農業フォーラム」を開催しました!

農業者と市民の皆様との交流を通して、市内農業のPRを行う「かわさき農業フォーラム」を、1月20日(日)に宮前区水沢にある菅生緑地で開催しました。

当日は、意欲ある若手農業者や女性農業者などが集まって、市内産のサツマイモを使ったやきいも体験や農業機械の展示、「かわさきそだち」たっぷりスープ」の料理講習会のほか、市内産農産物の直売、「かわさきファーマーズコレクション（農家の仕事とファッションの紹介）」、クイズ&スタンプラリー、栄養士のボランティアによる食育紙芝居等も行われました。

1月中旬に降った雪が残り足元の悪い中ではありましたが、たくさんの方に御来場いただき、交流を通して楽しみながら市内の農業をPRできただけでなく、野焼きや機械の騒音といった都市化が進むにつれて発生している農業の問題を、市民の皆様理解していただける場となりました。



夢はパイロット? 農業機械の展示は子どもたちに大人気でした。



やきいも体験。焼きたてホカホカのやきいも! 市内産のサツマイモを使ったやきいもを多くの方に楽しんでいただきました。



料理講習会でのコマ。見た目にもこだわって型抜き中! スープの試食は野菜が苦手な子どもにも美味しいと大好評でした。



直売ではたくさんの市内産農産物が並びました。

生産緑地地区の追加指定のお知らせ

平成25年度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、様々な基準を満たす必要がありますので、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。

- 期 間／平成25年3月25日(月)～4月25日(木)(土曜日及び日曜日を除く)
- 時 間／9時～12時、13時～16時
- 場 所／農業振興センター農地課保全係(高津区梶ヶ谷2-1-7JAセレスカ梶ヶ谷ビル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。

● 申請までの手順

追加指定の相談、指定基準等の説明(3月25日から)→申出様式の配布、提出書類の案内
→申出の受付(提出書類を揃えていただきます。)(4月25日まで)

注意

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

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地課へ事前に御相談ください。

農地の利用状況調査の実施について

川崎市農業委員会では、8月から12月にかけて、農地法第30条に基づく農地の利用状況調査を兼ねて、農地パトロールを実施しました。活動状況は、全国農業新聞にも取り上げられました。今後、



遊休農地の解消並びに発生防止に向け活動を進めてまいります。農地の維持管理等にお困りの方は、農業振興センターまたは農業委員会まで御相談ください。

また、全国農業新聞では全国各地の農地利用状況の情報を取り扱っております。お申し込みは農業委員会事務局へご連絡ください。

お問合せ先 川崎市農業委員会事務局 ☎860-2461

農 業 技 術 情 報

農地の土壌診断を行いませんか！

ご自分の農地のpHや養分等を把握していますか？
農業技術支援センターでは、市内農家を対象に土壌診断を行っています。

作物を正常に生育させるためには、土壌中の養分状態を作物の要求する量に調節するとともに、他の養分とのバランスをとらなければなりません。

農地も人間と同じで、年々肥満傾向となり、健全な土壌環境が損なわれ、作物の生育障害が発生するなどの事例もあります。

そのためには“土壌診断”が必要です。

土壌診断を行えば、土壌の不足する養分と過剰な養分を知ることができます。この土壌診断結果に基づいた施肥（適正施肥）を行い、土壌中の養分バランスを整えましょう。

※家庭菜園・市民農園等を利用している市民の方を対象とした土壌診断は行っておりません。

【分析項目】

pH、電気伝導度、石灰、苦土、カリ、リン酸、硝酸態窒素の7項目

【分析実績】

平成23年度：1,322件（露地野菜414件、施設野菜83件、果樹139件、花き337件*、その他3件、養液分析346件**）

* 花きにはシクラメンの排液分析256件を含む。

**養液分析は横浜・川崎養液耕研究会の協力による。

土壌診断結果(例)

分析 川崎市農業技術支援センター 945-0153
分析年月日 2012年12月20日

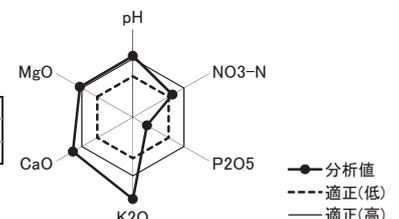
基本データ			
ID・サンプルNo.	376	12	生産者名 川崎 たろう
農協名	JAセレサ川崎	サンプル名(圃場名)	多摩区菅仙谷3-17-1
圃場市町村	川崎市	作目など	コマツナ
圃場種類	露地野菜・花き	土壌分類	淡色黒ボク土

項目	結果	適正範囲		単位
		低	高	
pH(H ₂ O)	6.3	5.5	~ 6.0	
電気伝導度 EC	0.14	上限値→	0.25	mS/cm
石灰 CaO	346	236	~ 294	mg/±100g
苦土 MgO	66	42	~ 63	mg/±100g
カリ K ₂ O	82	20	~ 40	mg/±100g
苦土カリ比	0.8	1.1	~ 3.2	
リン酸 P ₂ O ₅	8	20	~ 50	mg/±100g
硝酸態窒素 NO ₃ -N	1.0	上限値→	4.0	mg/±100g
陽イオン交換容量 CEC	21	←分析値	—	meq

石灰飽和度	58.8	40.0	~ 50.0	%
苦土飽和度	15.6	10.0	~ 15.0	%
カリ飽和度	8.3	2.0	~ 4.0	%
塩基飽和度	82.6	52.0	~ 69.0	%

土壌改良 必要成分 (kg/10a)				目標までの土壌改良 資材施用の一例
	目標までの土壌改良	最低限の土壌改良		
石灰 CaO	0	0		重焼リン 63 kg/10a
苦土 MgO	0	0		
カリ K ₂ O	0	0		
リン酸 P ₂ O ₅	22	10		

余剰肥料成分 (kg/10a)	
余剰窒素 NO ₃ -N	0
余剰リン酸 P ₂ O ₅	0
余剰カリ K ₂ O	2



採土方法等、当センターまでお気軽に御相談ください。

お問合せ先 農業技術支援センター ☎945-0153



今回は、幸区南加瀬の新堀智恵子さんのお宅を訪問しました。ご主人・義母様・息子さんと一緒に野菜やいちごを栽培し、自宅前の直売所で販売しています。直売所は販売開始時間の1時間も前から新鮮な野菜を求める人たちの列ができるほど。また、新堀さんの作る加工品も直売所の人気商品です。

新堀さんは農作業の合間に、加工品づくりをするほか、農家に伝わる生活技術の保持やその技術の伝承を通して「地域農産物の消費啓発や農業理解を深めるための啓発活動」をされています。身近な活動としては直売を通じた地域の方との交流であり、市民を対象とした料理講習会の講師を務めることも年数回あるそうです。日頃からの活動が認められて今年1月神奈川県知事から「平成24年度ふるさとの生活技術指導士」の認定を受けました。特に、生活技術として認定されたものは、直売所で販売されている「お赤飯」です。

お赤飯は一般的家庭では和菓子屋さんで購入することが多いようですが、農家では欠かせない行事食の1つとなっており、新堀さんは農家に嫁いってから義母様に聞いて作るようになったそうです。現在は自宅併設の加工施設で畑で採れた「ささげ・ごま」を使用しせいろで蒸かしているの、手作りの懐かしい味を好む地域の人から好評をいただいているそうです。

新堀さんは「昔から受け継がれてきた日本の食には奥深さがあり、手間はかかるけれど、心のこもった手作りの良さを伝えていきたい」と抱負を語ってくれました。



かわさき農産物ブランド

おいしい「のらぼう菜」を食べよう!

紹介

- 形は菜花に似ている。つぼみの頃に食べる。
- 茹でると色が鮮やかな緑色になる。
- 苦みはなく、茎の部分は甘味が強い。
- 2月下旬～4月頃、主に大型農産物直売所「セレサモス」や市内の直売所（一部除く）で販売される。

保存法

- 糖度が落ちやすいので早めに食べましょう。
- 保存は薄いポリ袋に入れ野菜室で立てて保存。



つぼみの頃



開花の頃

かわさきそだちでクッキング

のらぼう菜の一夜漬け

材料 (4人分)

- のらぼう菜……………500g
- 塩……………15g (3%)



作り方

- 1 のらぼう菜を洗い、熱湯の中をさっと通す。すぐに冷水に取り、あら熱をとってざるに上げる。
- 2 1に塩を振りもみこむ。
- 3 2を密閉式のビニール袋に入れ一晩漬込む。
(できるだけ空気を抜いて密閉しておくとうまい)
- 4 一晩漬けたものを好みの大きさに切って出来上がり

*洗って刻んだのらぼう菜とベーコンをさっと炒め、塩コショウで調味した「炒め物」や「天ぷら」、「おひたし」にしても美味しいです。

レシピ提供:川崎市女性農業担い手の会 あかね会

川崎市農政情報誌「かわさきそだち」は、今回の発行を以って終了いたします。

かわさきの「農」情報は、川崎市ホームページ [かわさきの農業](#) や「メールニュースかわさき」で発信してまいります。

メールニュースは登録いただいたパソコンや携帯電話へ配信します。

(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。

《パソコン利用者向け》 mailnews@k-mail.city.kawasaki.jp

《携帯電話利用者向け》 mailnews-m@k-mail.city.kawasaki.jp

(QRコード対応携帯電話からは、右のバーコードを読みとると、簡単にメール送信画面にアクセスできます。)



▶ しばらくすると、「メールニュースかわさき」からメールが届きます。ここで、「御利用上の注意」を必ずご覧の上、「同意する」ボタンを押してください。

▶ 次に、「情報選択」ボタンを押し、「メルマガ版かわさきの農業」にチェックを入れ「選択完了」ボタンを押してください。これで、配信登録の処理は完了となります。