

# 『農技1号』の愛称募集に、1,000点を超える応募がありました！

のらぼう菜から生まれた新品種「川崎市農技1号」のPRのため、令和2年2月1日から令和2年4月30日まで愛称とロゴマークの募集をしました。5歳以下のお子さんから80代まで、全国各地から応募があり、愛称1096点、ロゴマーク155点が集まりました。現在、愛称とロゴマークの選考を行っており、年明けには発表予定です。

また、今年度から「川崎市農技1号」の苗を生産者に販売をしており、収穫物の流通が始まる予定です。



全国から集まった応募作品

問合せ：農業技術支援センター 945-0153

## 知っていますか？ 身近な『市民防災農地』

市民防災農地は、農家さんの協力により登録いただいた農地で、大地震による災害が発生した時に市民のみなさんが一時避難場所等として利用できる場所です。

大規模地震発生時には、自治体による「公助」の取組だけでなく、地域の様々な主体による「共助」「互助」の取組も必要不可欠です。

市民防災農地の登録制度は、JAセレサ川崎との連携により、農地所有者の御協力を得て平成9年にスタートしました。市の指定する指定避難所や広域避難場所に加え、身近な市民防災農地を活用して、安全な避難行動にお役立てください。

問合せ：農地課 860-2461



設置の了承をいただいた登録農地には、標識を立てています。

## 農薬散布について

農薬は、農産物を病害虫、雑草などから守り、農産物の成長を助けるため、また農作業の省力化のために利用されています。市内農業者には、農薬散布にあたり日時などを周知したうえで、散布を行うようお願いをしております。農薬は適正に使用すれば人体に影響はありませんのでご理解とご協力をお願いいたします。



問合せ：農業振興課 860-2462

## メルマガに登録して川崎の農情報を入手しよう！

イベント情報を中心に、皆様の携帯やパソコンに、農業関連情報をお届けします！

### 電子メール配信登録方法

1. 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

携帯電話からは、バーコードを読みとると、メール送信画面にアクセスできます。

2. 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。

3. 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。

問合せ：農業振興課 860-2462



# さいか かわさきの「農」を知る情報誌 菜木ちゃんNEWS

発行 川崎市都市農業振興センター  
〒213-0015  
川崎市高津区梶ヶ谷2-1-7  
JA セレサ梶ヶ谷ビル2F  
電話 044-860-2462  
FAX 044-860-2464  
E-mail 28nogyo@city.kawasaki.jp

## 市民農園で美味しい野菜づくりを始めましょう



市民農園ってなあに？

市民農園は、市民の皆様が畑(約10㎡)を借りて、自由に野菜等を栽培できる施設です。

種や苗以外のクワなど(大きい農具)は現地で借りられるので、手軽に「農」に親しむことができます。



どうやって利用できるの？

2年に1度の募集の際に、申し込みをする必要があります。応募者多数の場合は抽選となります。令和3・4年度の利用者の方について、**令和2年12月18日(金)**まで募集しています。

詳しい応募方法等については、「川崎市 市民農園」で検索して下さい。

※市民農園の利用には一定のルールがあります。ルールを守って野菜づくりを楽しみましょう！

## 市民農園 利用者募集中!



市民農園での野菜づくりは難しいものではありません。育てる大変さがありますが、無事収穫できた時の喜びもひとしおです。普段触れることのない「畑」で、農業体験してみませんか。

問合せ：農業振興課 860-2462

# かわさきそだち栽培支援講座受講生を募集します！

農産物ブランド「かわさきそだち」の生産安定、労働力の確保・住民との交流推進のため、援農（農家への手伝い）を目的としたナシ栽培の講座を開講します。1年目は主に農業技術支援センターで栽培の基礎的な講義及び実習を行い、2年目は主に生産現場で実習を通じ、実際にナシ栽培を学んでいただきます。

- (1) 期間 令和3年4月から令和5年3月までの2年間
- (2) 回数 1年目 11回、2年目 10回、全21回（予定）
- (3) 日時 原則として水曜日の午後 2～3時間程度
- (4) 内容 ナシ栽培について、受粉、摘果、袋かけ、収穫、施肥、剪定等を予定
- (5) 募集人数 20名（応募者多数の場合、市内在住者を優先）
- (6) 応募資格 講座修了後に援農に参加できる方
- (7) 応募方法 郵便番号、住所、氏名、生年月日、年齢、電話番号、応募理由を記入し、令和2年12月15日（消印有効）までに往復ハガキ、FAX、メール、市ホームページで申込
- (8) 受講料 年間約5,300円（予定）  
別途、傷害保険料約1,000円が必要です。
- (9) 修了要件 2年間で80%以上（全21回のうち17回）の受講で修了書を交付します。
- (10) 修了後 講座修了後は、ありのみ会（援農者組織）とともに、市内の農家で援農に参加していただきます。



ナシの受粉作業



ナシの収穫作業

【申込み・問合せ】  
農業技術支援センター  
〒214-0006  
住所：多摩区菅仙谷3-17-1  
電話：945-0153  
FAX：945-6655  
メール：28nougi@city.kawasaki.jp

## 家庭菜園でタマネギを育ててみましょう！

12月の厳寒期では種類が限られますが、植え付けできる野菜はあり、タマネギもそのひとつ。タマネギの秋植えは10月、11月が適期ですが、中生・晩生\*の品種を選ぶことで、12月上旬まで植え付けが可能です。

プランター栽培では、球根（子球）から育てるホームタマネギ（オニオンセット）は、栽培期間が短く、おすすめです。

- (1) ホームタマネギは10～12cm間隔で植えます。深さ1cmの植穴を掘って、子球の先端が少し見える程度（1/3ほど）埋まるように浅植えします。（写真参照）
- (2) 植えた後は根付くまでは水をたっぷりと与えましょう。冬場は暖かい午前中に水やりを行います。
- (3) 植え付けから1ヵ月で追肥を行い、1株当たり化成肥料を10g程度与えます。その後、2月、3月と追肥を行います。12月から2月までの追肥をしないと、抽苔（花が咲くこと）が多くなります。
- (4) 植えた株の葉が倒れた頃が収穫のタイミング。新タマネギとして利用するときは、倒れる前に収穫しましょう。



ホームタマネギ（オニオンセット）



子球を植え付けてから7～10日ほどで芽が出てきます

【問合せ】  
農業技術支援センター  
電話：945-0153

\*中生・晩生：収穫までの期間が早いものを早生（わせ）、遅いものを晩生（おくて）といいます。中生（なかくて）はその中間のものをいいます。

# かわさきそだち 冬のおいしいやさいたち

寒～い冬にはお鍋の季節

野菜たっぷりの熱々お鍋を食べて、身体の中から温めて免疫力アップ！寒い冬をかわさきそだちの野菜を使って乗り越えましょう！



問合せ：農業振興課 860-2462

## 白菜



ほとんど水分でできており、カロリーが低く、他の食材や料理に合わせやすい食材です。葉がぎっしりとまかれ、ずっしりと重みのあるものがおすすめです。

## 大根



βカロテンなど多くの栄養を含んでおり、特に大根の葉に栄養が詰まっています。根は鍋やおでんに、葉は刻んでご飯にふりかけて食べてもおいしいです。ぜひ直売所で葉が付いた状態のものをお試しください。

## イチゴ



これからの季節、クリスマスケーキにも使われるイチゴですが、市内では近年イチゴ農家が増えてきています。スーパーで買うよりも完熟した状態で直売所等に並ぶため、甘みが全然違います。1月以降、イチゴ狩りができる農園もありますので、ぜひ1度食べてみてください。

## 季節の野菜を使った料理「ホタテと白菜のクリーム煮」

【材料】（※4人前）

- ・白菜 1/4個
- ・人参 1/2本
- ・かぶ 2個
- ・ブロッコリー 1個
- ・ベーコン 2枚
- ・ホタテ水煮缶 大缶1
- ・水 100cc
- ・牛乳 200cc
- ・鶏がらスープの素 大さじ1.5
- ・片栗粉 大さじ3
- ・塩 適量
- ・コショウ 適量
- ・サラダ油 適量



【作り方】

1. 白菜は軸と葉の部分に分け、軸はそぎ切り、葉はザク切りにする。人参、ベーコンは短冊切りに、かぶはくし形に切る。
2. ブロッコリーは下茹でしておく。
3. 鍋にサラダ油を入れ、白菜の軸の部分、人参、ベーコン、かぶを入れて炒める。
4. 鶏がらスープの素を入れて更に炒める。
5. 水100ccを入れ弱火にして野菜に火を通す。
6. ホタテ水煮缶を汁ごと、白菜の葉の部分、牛乳200ccを加え、弱火で煮る。（牛乳を入れたらグラグラグ煮立たせないこと。）
7. 白菜の葉がしんなりしてきたら、茹でたブロッコリー、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。塩・コショウで味を整える。

レシピ引用：あかね会

問合せ：農業振興課 860-2462