

ベジフレット *VegePhlet*

農が繋ぐ町田のミライ



2023
Vol.1

“ 農業と向き合って 30 年
これからも家族と一緒に
農家を続けていく ”

01 Interview 老沼希記さん



町

田で2番目の規模の畑を営む老沼希記さん。年間で100種類以上、夏のシーズンだけで約50種類の野菜を育てる大規模農家さんです。夏はナスやピーマン、冬はほうれん草や小松菜などの葉物を中心に栽培しています。

高校卒業後、就職・進学など将来について悩んだ結果、家業である農業を継ぐことを決めました。「自分の決めたことを貫き、そこから30年間、ひたすら農業と向き合ってきた」と自身を振り返る老沼さん。自分がやりたいことをやりた

いように行ってきたので、農業を大変だと思ったことはなく、楽しみながら農業をされています。老沼さんの農業に対するこだわりは、「誠実に農業と向き合うこ



と」だといいます。あやふやになりがちですが、作物ごとのルールに従い、環境面にも気を使うように意識されています。

現在、老沼さんはご家族と「NPO法人たがやす」さんからのアルバイト数名で農業を営んでいます。今後のビジョンをうかがうと、「これからも長く家族と一緒に農業をやっていくこと」とおっしゃっていました。

30年間町田の地で農業を営んできた老沼さんは、最近の町田の農業は販路が広がってきて、安定感も出てきていると感じているそうです。「今後もさらに販路を広げ、多くの方に野菜を届けていけたら」と力強く意気込みを語ってくださいました。

Profile

所在地：町田市上小山田町／卸先：西園直売所、STRI ほか／特徴：町田で二番目の規模の畑を管理している専業農家
／年間作物種：100種類以上



老沼さんからのメッセージ

「私の畑がある小山田の地域は、夏はナス、冬は三つ葉・京菜・ほうれん草などが有名です。そのような季節の味覚を是非味わっていただき、地域の魅力を伝えていけたら嬉しいです。」



農家と消費者をつないでいく。



出荷された町田産野菜がどのように使われているのか、老沼さんや藤井さんが野菜を卸しているレストラン「STRI」で話を伺いました。

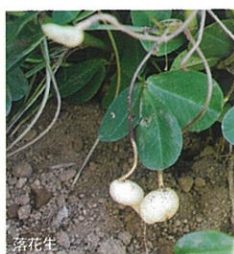
「STRI」は町田野菜を使うと思ったきっかけは、老沼さんの畑に足を運んだ時のこと。規格外などで破棄されているB級品野菜を目の当たりにし、「プロの料理人が調理することで美味しく使うことができるのではないか」と思ったそうです。また、食品ロスを解決すると同時に新鮮な町田野菜をお客様に届けられる点も野菜を卸していただく決め手になったといいます。

地元野菜の良さは、鮮度が圧倒的に良く、味が全然違うこと。野菜の味わいからその土地の特色を楽しむことが

”新しい農業を
取り入れ
街のため
未来のために
挑戦“



02 Interview 藤井亮さん



町

田市金井町で農業を営む藤井亮さん。年間では60〜70種類ほどの野菜を育てています。品種なども変えながら、その時々季節で一番美味しい野菜を作ること意識しています。

以前は、薬用植物やゲノムの研究者をしていました。農業を始めたいきっかけは、地元金井での縁。散歩をしていた時に、金井野菜倶楽部という地元の団体に出合ったことです。金井野菜倶楽部は地域の農家さんと町田市農業研修事業の修了生14人ほどの仲間とともに「金井周辺の都市農地の保全」に取り組んでいます。

藤井さんが営んでいる畑は金井の住宅地のなかにあります。住宅地という土地柄を活かして日々地元の方と交流をしながら、野菜の販売や地元の子どもの向けの芋掘りイベントなどを定期的に行っています。

藤井さんのこだわりは、「その時々季節で一番美味しい野菜を作り、美味しい状態で届けること」といいます。他にも、植物性の堆肥を使用したり、農業をできる限り減らすことにもこだわっています。前職の研究者経験を活かし、水捌けや土質に合わせて野菜を作っているそうです。

藤井さんの今後のビジョンは「災害や有事などがあつた際に少しでも地元で自給できるようにすること」。そして「金井野菜倶楽部の活動を通して、地元の農家さんを助け、しっかりと町田の農業を残していくこと」といいます。街の

ために、未来のために農業に取り組んでいる姿が印象的でした。

そんな中で、藤井さんは野菜を販売する上でもどこかしさを感じている部分があるといいます。その一つが「野菜は見栄えが良く、安いのが当たり前」という考え方です。「最近の物価上昇で肥料や栽培に必要な各種資材が高騰し、野菜生産にかかる経費も上昇しているのですが、それを野菜の価格に反映しにくいことです。それでも、美味しく綺麗な野菜を生産できるように様々な工夫を重ねていることを知っていただきたい、畑で見かけたら声をかけてください」と笑顔で話してくれました。

藤井さんからのメッセージ

「その時々で一番美味しい野菜を作っているの、採れたての野菜は出来る限りはやく食べていただきたいです。私の畑は金井の住宅地にあるので、採れたての野菜を一番新鮮な状態で届きたいと思います。」

Profile

所在地：町田市金井／卸先：西園直売所、STRI、日本一醤油、クリエイト町田金井木倉店ほか／特徴：研究者を経て就農／年間作物種：60〜70種類



でき、ご来店いただくお客様からも町田の野菜を使った料理は大変好評です。これからは地元町田の野菜を使って、より魅力的な料理を届けていくとともに、より多くのレストランで町田野菜が使われていくために、地産地消の利点を活かし、農家さんの負担を軽減する仕組みが必要だと話してくれました。

”
先祖代々の土地を
受け継いで
農地を守り
農家の担い手を
育てていく
“



03 Interview 河合正行さん

町

田市図師町で農業を営む河合正行さんは、年間を通じて50種類以上の野菜を栽培しています。トマト・ナス・里芋・じゃがいも・菜花などの野菜から、空芯菜や菊芋など近年健康面で注目されている野菜の栽培にも力を入れていきます。できる限り農薬の使用を減らし、堆肥も落ち葉から作るなど環境や健康に配慮した農業も意識されています。

長年サラリーマンをしていた河合さん。父親が亡くなったことをきっかけに農業を継ぐことを決意し、町田市内の農業研修道場で二年間研修を行いました。「河合一族は安土桃山時代から町田に土地を構え、家業としての農業は私で5代目になります。農業と向き合いながら、先祖代々の土地をしつかり受け継いでいきたいです。」と意気込んでいました。

河合さんのこだわりは、「幅広い世代の方に野菜を味わってもらえるようにすること」だといいます。紫蘇・万願寺とうがらし・甘長とうがらし・スイスチャードなど若い方にも興味を持ってもらえるような珍しい野菜を幅広く栽培しています。また、地元の小学校給食に積極的に野菜を卸し地域との繋がりを貢献も大切にされています。

今後のビジョンは、「とにかく死ぬまで農業をすること」。好奇心旺盛だと自身を分析する河合さんは、今後さらに多くの種類の野菜を試し、育てていきたいと熱意を語ってくださいました。

また、最近の町田の農業に関しては、以前よりも販路が広がり、ずいぶん良くなってきたのと感じているそうです。一方で、町田の農家さんの中には未だ販路を見出せず、せっかく育てた野菜が自己消費や廃棄になってしまっている方もいるといわれています。「今後そのような農家さんをもっと活性化できるような仕組みができれば」と河合さん。また、「農家の担い手不足」も大きな問題と捉えています。「次の若い世代の方達が前向きに農業に携わってくれるようになるの嬉しい」という言葉が非常に印象的でした。

河合さんからのメッセージ

「町田の野菜はとにかく新鮮です。朝収穫して、一時間ほどで店頭に出ることもあります。そんな新鮮な町田の野菜をたくさん食べていただき、農業に興味を持っていただけたら嬉しいですね。」



Profile

所在地：町田市図師町／卸先：西園直売所、JA 忠生、イタメンヤ Bonito ほか／特徴：先祖代々の土地を受け継ぐ 5 代目／年間作物種：50 種類以上





04 Interview 渡辺恒雄さん



町 田市小野路町で農業を営む渡辺恒雄さんは、年間を通じて50種類以上の野菜を栽培しています。その中でも一押し野菜はカブ。ご自身もカブが好きで、毎年5種類ほどのカブを栽培しています。

元々広告系の仕事をされていた渡辺さん。その仕事の中で食について触れる機会が多かったこと、いつか自分で作った商品売ってみたいと思っていたことがきっかけで農業を始めました。就農してから今年で10年目を迎えます。

渡辺さんは、ご自身の農業に対するこだわりについてこのように語ってくれました。「例えば、栽培の過程で農薬を使わなかったり、なるべくビニール袋の使用を減らすようにしています。」

“野菜を育てることは勿論
体験を通して
農の可能性を伝えたい”



あした農場という言葉には「みんなであしたの未来を考えましょう」という意味が込められています。「農業の師匠が生き方・暮らし方をとても大切にしている人で、僕も自分が少し我慢しても未来にプラスになることをしたいと思っています。」

渡辺さんの農業の強みは多くの援農ボランティアの方がいらつしやること。マルシェで知り合った方や町田市のミニバスケットチームなど、人が人を呼んで沢山の方が渡辺さんの畑でお手伝いをしています。また、畑では30組ぐらいの方と体験農園をされています。「練馬区は体験農園などにおいて行政の支援も積極的なので、町田市もそのような制度が増えていったら嬉しい」とおっしゃっていました。



Profile

所在地：町田市小野路町／卸先：個人宅へ配送、モイペーカリー、カンガルー ほか／特徴：販売のほか体験農園などを積極的に行っている。無農薬／年間作物種：50種類以上

↓農業体験をしたい方はこちらから

Instagram

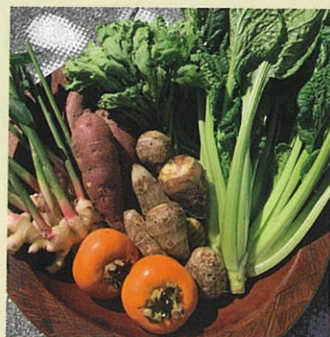
facebook



渡辺さんからのメッセージ

「今は身近で農業をやっている人も減っており、昔のほうが農業は身近だったと感じます。気軽に農業の体験ができるようにしていきたいと思っていますので、よかったら畑に来てください！」

渡辺さんの今後のビジョンは「野菜を作って販売することはもちろん、もつと沢山の人に来てもらえるような畑にすること」。現在も農業体験や羊の毛刈り、星を見る会、蜂蜜絞り体験などイベントを積極的に開催しており、いろんな方に来て農を体験し知ってもらう仕掛け作りを行っています。「今後もそのような仕掛けを1つずつしていきたい」と意気込んでいる姿が印象的でした。



西園で繋がる農

年間100種類以上の農産物が楽しめます！

園内には地場野菜をはじめ町田市名産品、地場農産物を使った加工食品、食器、クラフト雑貨、お酒類を扱う直売所と、カフェ・レストラン「44APERTMENT薬師池店」があり、町田の魅力を感じてもらえる場所として多くの方にお越しいただいています。

西

園の近隣には多くの農地があり、そこでは多種多様な農産物が年間を通して栽培され、直売所には毎日採れたての新鮮な町田産野菜を農家さんが直接持つてきてくれています。西園がオープンして3年、農家さんとの連携や取り組みが形として表れてきています。今では、売り場にはほぼ100%町田産の農産物が毎日並び、スーパーなどでは見かけない珍しい農産物も出荷され、来園者に町田の農の魅力や美味しさ、こだわりを伝えることができています。

そして、直売所を中心に町田の農の活性化に繋がる取り組みも行っています。一つ目は園内のカフェ・レストランに町田の農産物を卸してもらい、それらを使った食事やデザートを来園者に楽しんでもいただき、町田の農のおいしさを知ってもらう取り組みです。二つ目は2021年から毎月実施している「やぐしLOCALファーマーズマーケット」や2022年からスタートした「POP UP DINNER」イベントを通じた取り組みです。

直接販売することで、こだわりの農家さんならではの美味しい食べ方、農への想いなどを直接来園者に伝え、流通の活性化に繋がられています。作り手からはお客様の農への関心が高まり、「おいしかったのでまた買いにきました」などの言葉がとても嬉しく、やる気に繋がる」と声をいただいています。「POP UP DINNER」では旬の地場食材を使い、料理人が想いを込めて「美味しいを追求した一皿」を生産者、地域の人へ提供。町田農産物の付加価値を上げ、魅力を伝えていきます。

「やぐしLOCALファーマーズマーケット」では、近隣の農家さんに出店していただきながら栽培したものを販売しています。



やぐしLOCALファーマーズマーケット
採れたて野菜の販売



農園インターン 写真左・高杉百恵さん 右・羽藤航輝さん

「私達は西園の農園で野菜を育て、販売する業務が中心です。」畑を耕し、種を蒔き、育て、収穫し、そして最後に販売するところまで全てを行なっているそうです。

「農業機械などは、教えてもらいながら少しずつ使えるようになった」と自身の成長を振り返る高杉さん。大変な時もある一方で、収穫と販売まで達成できた時は本当に嬉しいといっています。

また、農業の業務以外にも西園のイベント運営なども手伝っています。「野菜の収穫体験やピザ作り体験などでは、お子さんたちの楽しいその姿を見ることができて嬉しい。」

自然が好きな人、食べることが好きな人には絶対に楽しい場所ですよ。」高杉さんのおすすめ野菜は、パパイアと四角豆。「見た目が変わった野菜なので、来ていただくお客さんにも楽しんでもらえたら」と仰っていました。

年間を通じてさまざまな季節の野菜を栽培し、イベントも盛りだくさんな西園で働く高杉さん、「ぜひ西園にきたら畑まで遊びにきてください！畑は西園の一番奥にあつて足を運ぶ人がまだまだ少ないので、是非どなたでも見に来ていただけたら嬉しいです。」と笑顔で語る姿が印象的でした。

取材・文／マチコロ



NISHIEN FARM
Interview



西園奥の農園では、様々な無農薬野菜が作られています

西園の奥には、収穫体験ができる畑と果樹園、景観用の植物が植えらる畑があります。体験用の畑では、6月にはじゃがいも・たまねぎ、8月にはブルーベリー、藍の葉を摘んで藍染体験、9月は夏野菜を使つてのピザ作り、12月は大根・カブ等、年間を通じて様々な収穫体験を行っています。体験だけではなく収穫された野菜は直売所やよくし「LOCAL」ファーマーズマーケットでも販売しています。完全無農薬で新鮮な野菜は好評で、並べるとすぐに売り切れてしまうほどです。景観用の畑には、春は菜花、夏はひまわり、秋はコスモス等が植えられ、訪れる方々の目を楽ませています。

コスモスは、無料で摘み取り体験も行われ、毎年たくさんのお客様が参加されています。



西園の直売所で販売している野菜は、収穫体験用畑で収穫された野菜です。



春・菜花



夏・ひまわり



秋・コスモス

NISHIEN FARM



発行：NEST Machida（西園指定管理者）
 制作：株式会社 マチコロ・NEST Machida
 デザイン：isado design
 株式会社マチコロは、市内の農業を盛り上げたいと
 町田生まれ・町田育ちの大学生が立ち上げた会社です。

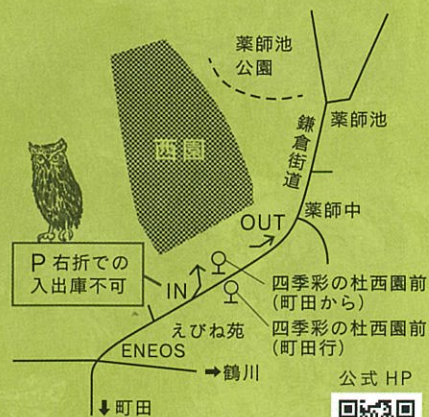
この冊子は5000部作成し、1部当たりの単価は31円です。

町田薬師池公園四季彩の杜 西園（ウェルカムゲート）

〒194-0032 東京都町田市本町田 3105
 TEL 042-851-8942

<https://shikisainomori-nishien.com/>

access 小田急町田駅北口POPビル先21番乗り場から本町田経由 野津田車庫行、または鶴川駅
 行バスで「四季彩の杜西園前」下車。※ご来園の際は、なるべく公共交通機関をご利用ください。



公式 HP

