

ベジフレット

VegePhlet

農が繋ぐ町田のミライ

2024
Vol.2

町田の農に革命が起こっている！

新たな担い手を育成する研修農場とは

日本の農業には
都市開発による農地の減少や
農家の高齢化など、
様々な問題があります。
町田市においても例外ではありません。
そこで町田市では
「自ら耕作できる技術を持
った人材」の育成を目的に
農業研修事業を行っています。
小野路町にある研修農場について
取材しました。

町田農

町田で農業の重要性和
魅力を伝える

小野路町にある研修農場では2年間のプログラムで研修が行われています。対象となるのは、新たに農業経営を目指す方や農業後継者、援農ボランティアを目指す方です。農場では一人当たりおよそ80㎡を管理し、一般的な栽培技術をゼロから学ぶことができます。農機具の使い方や土作り、作付け、収穫、農業や肥料についての知識など農業の基礎を幅広く研修しています。

研修において年間費用は一人当たり4万円で、原則毎週土曜日の午前中、月に4回研修を行っています。現在は、24名が研修に参加、年齢は幅広く20代から60代までの方が農業を学んでいます。取材当日は落花生の管理圃場(ほじょう)の整備、追肥、里芋の水やりが行われていました。研修生の方々は、お互いに声を掛け合いながら、土に触れる喜びを感じ、とてもいきいきと農業を学んでいました。

研修農場を管理・運営しているのは、町田市から委託された「NPO法人たがやす」です。「たがやす」の都市農業への活動は20年ほど前に「農地を守ることは環境(自然)を守ること」「地産地消」という目線から始まったそうです。この取り組みは、当時町田市でも開発により農地が減少したり高齢化・担い手不足により農家数も減った頃に危機を感じ、活動を始めました。一般の人々は農業を始める機会がほとんどなく、農業に関わることは農家の専門とされてきたなか、援農という形で一般の人々

※圃場：農作物を栽培するための場所のこと。田畑、農園。



NPO 法人たがやす
事務局長：齋藤さん

が農業に参加し、農家の手伝いをする仕組みづくりを行いました。当時そのような活動は革新的だったとのこと。また、援農は無償で行われることが一般的でしたが、各個人に責任とやりがいを持ってもらうため農家の協力のもと有償でスタートしました。活動をしていく中で早朝から始まる作業のため会員を送迎するなど苦勞もあつたそうです。

また、多くの会員は農業経験がほとんどなく、活動に参加しても何をしたらよいのかわからない状況も見られました。そこで、農に興味のある人が農業を学ぶことができる場所が必要だと考え、町田市と協力して七国山の遊休地を整備して、援農ボランティアを育成する農業研修農園を開始しました。この経験から町田市より新規就農や農地を継承する若い農家を育成する町田市農業研修農場の委託を受けました。

「たがやす」の齋藤さんは20年間にわたり、多くの人々に農業を広めたいという気持ちで活動を続けてきました。同時に野菜の本当の価値を一般消費者に伝えていきたいと話してくれました。「野菜は安い

継続する仕組みで地域の食と農業を支えたい

のが当たり前、安い方を選んでしまいがち」という流れがある中、野菜を栽培するためにはコストがかかること、安全安心な野菜は手間もかかることを知ってもらいたい、PR活動にも力を入れています。

齋藤さんの夢は、愛する町田市の手つかずになつていく調整地域を、農業で活性化させることだそうです。具体的には地域に直売所や農業公園を設立し、お客様が安全安心な野菜を購入でき、またそれらを使つた食事を楽しむ場所として利用できるようにし、また、農に関する様々な活用場を作っていきたいとのこと。町田市で生産された新鮮な野菜を多くの市民に提供し、地域の農業を支えることができた素晴らしいことだと話してくれました。

町田市農業研修農場は、地域の農業を支え、農業の担い手を育成し、都市農業の新たな可能性と農業の重要性や魅力を伝える役割を担っています。齋藤さんをはじめ農に関わる人々は、この地域の農業が未来へと続いていけるように、これからも活動を続けていきます。

農業研修生のみなさん



町田の農業のいま / 農業振興課ってどんなところ？

農業振興課で、町田の農業の今についてお話を伺いました。

町田市は昔から農業が盛んで、現在も東京の農業において、産出額、作付面積はトップクラスです。しかし、高度経済成長期以降、都市化が進み、農地が減少しているとともに、高齢化などによる農業の担い手不足が深刻な問題となっています。町田市内の農家は、減少の一途をたどっています。そこで、農業振興課は、町田市の農業を活性化させようと、新たな担い手の育成支援、遊休農地の解消、農地の維持・活用、地産地消の推進などを、市民と農業との触れ合いを重視して業務を行っています。

新たな担い手の育成支援の一環として農業研修が始まり、研修が修了すると、さらに最大2年間のフォローアップ研修を受けることができます。そこでは研修生が作付計画や販売の実習を行い、より実践的に営農方法を学べます。

さらに、遊休農地を活用するため町田市農地あつせん事業を行っています。土地の所有者と規模拡大を望む農家や、新たに農業を始める人とのマッチングを行っています。また、市民と農がふれあう機会も作っています。子どもたちに里山の魅力を体感してもらうため、NPOと協働し植樹会、自然環境学習会、田植え、

稲刈り体験、森づくり体験、里山ガイドウォークなどを行っています。

町田市の農業は少量多品目栽培が主流で、その多くは市内で消費されるため、畑と家庭の食卓が近いことが特徴です。地産地消を推進するため、市内に経営拠点のある農業者が生産履歴等の管理をして生産した農産物を「まち☆ベジ」と称してブランド化しています。地元でとれた安全安心で新鮮な農産物としてPRを行っています。「まち☆ベジ」はJAや月1回程度開催している市役所まち☆ベジ市や町田市日曜朝市などの直売会にて購入することができ、市内の飲食店でも使われています。「まち☆ベジ」は皆さんの身近な存在なのです。

最後に農業に関心がある人へコメントをいただきました。
「町田市では2年間の農業研修の他、農業関連のイベントを多く行っているの、ぜひ参加し体感してみてください。」

農業研修・まち☆ベジ
NPO 法人たがやすの
詳しい情報は

町田市ホームページ
city.machida.tokyo.jp

町田産農産物
「まち☆ベジ」



NPO 法人
たがやす



※遊休農地：かつて農地だったが現在農地として利用されていない農地。

春

から町田市での農業研修を始めたばかりの奥さんは、七国山で1年間農業の経験があります。将来の目標のために平日は会計事務所働きながら、休みの日に農業の知識と経験を積んでいます。千葉県の実家は米農家出身の方で、奥さんは従妹が継いでいるそう。町田市には調布から引っ越してきました。

実家が米農家だったこともあり、農業への関心は幼少期からあったそう。年齢を重ねることに忘れてしまっていました。生活に余裕ができ、興味のあつた農業のことが再び頭に浮かび行動に移しました。

研修農場では、さまざまな作物の栽培や管理の仕方を学んでいます。他に、耕運機や刈り払い機の

使い方も学べます。

虫に対しては最



奥 美保子さん
14期生1年目

**就農の壁を
越えていく挑戦！に
挑戦中！
実は野菜が苦手？！**

初こそ抵抗はあつたもののすぐに慣れたと笑って話してくれました。

将来的には週に4日間は会計事務所働き、あとの3日間は農業に取り組む兼業農家の生活を目標にしているそうです。農業には利益よりも楽しさや心の豊かさを求めている、中でも雑草抜きは無心になりストレス発散になるそうです。農業に対してとても情熱的な奥さんですが、実は野菜が苦手とのこと。農家になった時には、自分が唯一食えることができるオカヒキやセロリ、シイタケを栽培したいと目を輝かせていました。

しかし、実現に向けては心配ごともあるそうです。町田市内で農地を借りることは簡単ではなく、農地を提供することに慎重な地主農家さんも多いため信頼を築いていくことを大切にしていきたいと話してくれました。

町田市農業研修農場 研修生・卒業生 インタビュー

研修農場には現在24名の研修生が参加しています
農業への想いを話してくれました

磯村尚之さん
14期生1年目

**農業と福祉の連携！
都市農業の新たな可能性を
目指す**



平 塚にある実家が農家です。町田市内の農地を活用し自力で農業を行いながら、実家の畑も手伝っていきたくて考えているそうです。現場仕事に体力的な限界を感じ、農業に関心を持ち始めたところ、奥様が町田市のホームページから研修の募集を見つけたことがきっかけになりました。

磯村さんはただ実家の畑を維持していくだけでなく農業と福祉の連携を図り、農作業を通じた就労支援や症状の改善に取り組んでいくことを

目標にしています。

また、収穫体験などを行って子供たちに農業を教える場にしていきたいと考えているそうです。都市農業の特徴をうまく利用した素晴らしいアイデアであり、農家として社会に貢献していきたいという意志を感じました。

研修中は決まった作物しか栽培できませんが、卒業後に就農した際は他の人があまり作っていないベツピーノのような珍しい作物に挑戦したいそうです！

西

園から近い場所です。専業農家として農業に携わっています。代々農家として畑を守ってきた家に生まれ、祖父が亡くなったことをきっかけに畑を継いだそうです。学生の頃は自動車整備について学んでいましたが、畑を守っていくために専業農家としての道を選びました。吉岡さんと同じ時期に研修農場で学び、現在は専業農家になり2年目、日々奮闘しているそうです。

研修農場のことは町田市のHPで知り、参加を決めたそうです。研修農場では1年を通じた作物の栽培法、農業機械の取り扱い方、農薬の使用法などを学びながら習得していったそうです。

研修農場を卒業した後は、先輩農家さんのところで手伝いをしながら、週に2日は支援にも取り組んでいます。農業はいち農家でやるものではなく、農家同士のつながりと協力が大切だと語ってくれました。

高木翔太朗さん
10期生 就農2年目

**農家は天職！
楽しみながら
先祖代々の畑を
守る！**



農地は数か所に所有していて、合計で1haもあるそうです。そこではナス、オクラ、ブロッコリー、白菜、大根、ホウレンソウ、トウモロコシなど小品種多量生産を行っています。主に近隣のスーパーマーケットに卸しています。研修農場で習った野菜以外にも挑戦されていて、次に栽培したい作物は何かと訊ねると、赤いトウモロコシを考えていると答えてくれました。

今後は若者の農業への参入、農業の効率化、町田市からの補助金によって、町田の農業のさらなる発展を目指していきたいと楽しそうに話してくれました。

町

町田市で農業をしながら訪問看護の仕事もしている兼業農家さん。週3のオンコール訪問看護と週4の農作業に加え、取材時は収穫期であったため仕事の前に朝の作業をしてから出勤していました。

昨年は栽培していた作物が20種ほどで、夏季の除草と収穫が忙しいこともあり訪問看護の仕事はお休みをしていたそうです。また、農業機械を購入したこともあり費用面で苦労し、農業は初期投資が高いということを経験しました。

研修農場を卒業後は、農地を貸してくれる方を探すことからスタートしたそうです。町田市には農地バンク制度があり、研修農場を卒業している農地を借りやすくなります。吉岡さんは現在500㎡と800㎡の2ヶ所の農地と1700㎡の生産緑地で生産を行っています。生産緑地は来年には返却をしなければならず不安を感じているそうです。取材の次の日は新規就農の認定農家の選考会があり、計画書を提出する予定でした。認定農家になると、市内の農家さんからの信頼や、更に大型農機具の購入に対して補助が受けられるなどのメリットがあるそうです。

現在収穫物は、西園直売所に卸したり、毎月開催している「やぐしLOCALファーマーズマーケット」に出店したりしています。そこでのお客さんとのコミュニケーションや声を聞くことが楽しく、ファーマーズ



マーケットを通じて名前を知ってもらうことは、利益の安定にもつながると話してくれました。

研修農場で経験していく中で、「こんなに野菜って美味しいんだ！」と気づき、母もおいしいと喜んでくれたことが農業に対するやりがいとなりました。将来の夢は学校給食に納品できる農家になることと、農業を若者が楽しいと思えるようにしていくことと話してくれました。「農地などの問題もあるが、挑戦したい！」と意気込みを語ってくれました。今後はジャガイモ、にんじん、玉ねぎの生産に力を入れる予定です。

取材の後日、見事認定農家になり目標に一步近づきました。

吉岡 節子さん
10期生 就農2年目
**町田の野菜に
一目惚れ!!
訪問看護師を目指す
専業農家**





景 内にあるカフェ・レストラン「44APARTMENT薬師池店」でも年間を通して、町田の旬の農産物を楽しんでいただくことができます。季節のスープやカレーのトッピング、ハンバーガーやモーニングの卵などに使用しています。季節ごとに内容が変わる、人気の薬師ソフトクリームと季節の食材と一緒に楽しめる「パフェ」は幅広い世代の方から喜ばれています。展望広場で行っているBBQでは、みんなで楽しみながら作れる「スケットオムレツ」に町田の卵と野



※メニュー内容は変更になる場合がございます。

西園で繋がる農

いつ来ても町田産農産物を楽しめます！

園内には地場農畜産物を購入できる直売所や、食事ができるカフェ・レストラン「44APARTMENT薬師池店」では、年間を通して町田のおいしいを提供しています。



町

田の農は少量多品目栽培という特色があり、畑と食卓が近いことも魅力の一つです。東京都の中でも作付け、出荷はTOPクラスで、園内の直売所にも年間100種類以上の農産物を出荷してくれています。

環境問題や自然を残す上でも、農地を守っていくということはとても重要な役割があります。生産者の高齢化による後継者不足など、農地の減少には町田市も様々な対策を行っています。西園では、直売所を中心に地場農産物の流通、魅力の発信を行いながら、生産者さんを大切に、売れる環境づくりを行い、利用者には気軽に楽しんでもらいたいという仕組み作りを継続して行っています。

直売所では40件以上の生産者さんが契約しており、年間を通して毎日出荷がされています。畑に近いという特色が最大限に活かされている店舗のため、朝採れをはじめ、新鮮な状態の農産物をお客様に購入していただくことができます。

お客様の声

町田でこんなに多くの野菜が作られているんですね。新鮮で美味しい身体が元気になるそうです。

スタッフの声

定番から珍しいものまで、売場の野菜は100%町田産です。土づくりに収穫まで、沢山の愛情を受けて育った野菜からは生産者さんの人柄が感じられます。

これからお客様と生産者さんの架け橋になれるよう、地場野菜の美味しさや魅力をお伝えしていきたいと思っています。採れたてのみずみずしさ、やわらかさ、食感や風味の良さ等、美味しさは格別なので、ぜひ町田の旬を味わいにいらしていただきたいです。

お客様の声

町田野菜を使用している薬師カレーを友人に勧められ、カレー目当てで来ました。彩り豊かで味もおいしく自慢出来るお店です。

スタッフの声

地場で取れた野菜をカフェメニューやBBQメニューなどに使用し、お客様に楽しんでいただけていることが嬉しいことです。地場野菜の良さを伝えることで直売所で実際に野菜を買っていただけたら、地場野菜を通して公園全体を楽しんでいただけているのも魅力だと思います。



西園の農園では大学生のインターンが農作業をしています。2人のインターン生に話を聞いてみました。

質問①農園でどのような作業を行っていますか？②おすすめ、農園の見どころは？③インターンをやってみてどうでしたか？

1 明治大学農学部 アグリサイエンス研究室 宮川 歩さん

①農園では多種多様な野菜を作っています。1年を通した活動なので季節や旬を感じられます。有機栽培が基本なので、夏の草刈りが大変ですね。作物以外にも夏はひまわり畑、秋にはコスモス畑といった季節にあつたお花畑を管理しています。

②毎年育てられているパパイアとヘビウリは、お客さまも立ち止まって見ることが多いです。また、今年育てたアオイ科のゾーンでは見た目や大きさが異なる数種類のアオイ科を育て



たのですが、見ても面白いし勉強にもなりしました。特にローゼルは派手で、勢い良く育ち

2 明治大学農学部 アグリサイエンス研究室 古谷 温貴さん

①野菜の植え付け、収穫管理、イベントのお手伝いをしています。

②ローゼルとアイスブランチです。たくさんの方に見ていただきたいです。



③家族連れやベットをお連れの方など、様々な方が農園に来られます。自分たちの育てた作物や花を興味深そうにご覧になって、お持ち帰りいただいた時は、とても嬉しいですね。今年は特にパパイアについて聞かれる方が多い印象でした。



ローゼル Roselle: アオイ科フヨウ属。実は生食の他ジャム、ゼリー、ハーブティーなどに、葉は野菜として、茎からは繊維が利用される。



西園の北側には季節の花を見られる景観用畑と収穫体験ができる畑があります。

景観畑では、春は菜の花、夏はひまわり、秋はコスモス等が鑑賞でき、菜の花・コスモスは摘み取り体験も行っています。収穫体験畑では春はじゃがいも・玉ねぎ、夏はブルーベリー、秋はパパイア・ローゼル、冬はダイコン・カブ等を作っていて、収穫した野菜を使ってピザ作り体験も行っています。

収穫体験畑の野菜は無農薬で育てており、その有機肥料にはカブトムシが役かっています。冬の間に、園内でたくさん枯葉を集め、雑木林の脇にある堆肥所で腐葉土を作ります。そこでは夏の終わりにカブトムシがたくさん、生まれた幼虫が腐葉土を食べ、排出し、1年後の冬の初めには良く肥えた堆肥が出来上がります。ここではこうして、落葉とカブトムシによる循環が毎年繰り返されています。



Machida × Agriculture



発行：NEST Machida（西園指定管理者）
制作：明治大学農学部アグリサイエンス研究室
NEST Machida
デザイン：isado design

明治大学農学部アグリサイエンス研究室は作物の生産性向上を目指した新技術開発の研究をしています。

この冊子は5000部作成し、1部当たりの単価は32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。

西園公式 HP

