

ベジフレット

VegePhlet

特集
町田の農に新しい風



2026
Vol.4

町田の農に 新しい風

AIやLEDライトを活用したスマート農業、
地域資源を活かした多彩な取り組みなど、
町田の農業は新たな進化を遂げています。
町田らしさを活かした「新しい農」に取り組み、
個性豊かなる人の農業人取材しました。

- 01 玉川大学サイテックファーム
- 02 佐藤農場
- 03 ファームマチダ東京株式会社



「未来思い」の農業

研究室から始まる、農業革命

玉川大学サイテックファーム

玉川大学 Sci Tech Farm(サイテックファーム)は、気候変動や食糧問題といった未来の課題に挑む、最先端の野菜工場です。研究室から始まった、未来の農業を切り拓くこの施設のヒミツをご紹介します。

玉川大学サイテックファームってなに？

玉川大学サイテックファームは、安全で高品質な野菜生産を目指す、最先端の研究・生産施設です。水・風・光・養分をコントロールした室内にはLEDを利用した多段式水耕栽培システムを設置し、レタスやハーブをはじめとする野菜を生産しています。サイテックファームがつけられた背景には、気候変動に伴う農作物の不作や、人口増加に伴う食糧不足といった課題があります。こうした課題を解決するために誕生したサイテックファームは、屋内栽培によって安定して高品質な野菜を生み出し、未来の食卓を守ることを目指しています。

安全で、美味しく、栄養たっぷりな野菜

サイテックファームの野菜は特別です。高い衛生レベルのクリーンルーム内で、土を一切使用しない水耕栽培のため、農薬を使用しておらず、野菜を洗わずにそのまま食べることができます。照射するLEDライトの色を変えることで、野菜の味や食感、栄養価のコントロールが可能です。例えば、赤色光のみを当てることで、柔らかく、甘くて苦みがほとんど感じられないグリーンリーフレタスができます。「普段は野菜を食べない子どもも、このレタスな

ら食べられた」との声もありました。他にも、赤色光と青色光をミックスすることで、ビタミンCが豊富に含まれたレッドファイヤーリーフレタスができます。

この特別なLEDライトを開発したのが、玉川大学農学部の渡邊博之教授です。渡邊教授は大学で除草剤の研究を行い、その後化学メーカーの研究員を経て2003年に玉川大学に着任しました。着想から完成まで20年の歳月をかけ、2013年に世界初のダイレクト水冷システムを導入したハイパワーLEDを使った植物工場を立ち上げました。従来のLEDが抱えていた高コストという課題を解決し、低コストで高出力、さらに高い耐久性をもつLEDの開発に成功したのです。これにより、植物工場の実用化が大きく進みました。

次世代を担う学生とともに

渡邊教授は教育にも重きをおいています。学生主体で行われる植物工場の研究指導はもちろん、併設校の玉川学園や海外の中高生のサイテックファーム見学を受け入れ、農業や科学技術に興味をもつ機会を提供しています。渡邊教授の今後の夢は「海上や宇宙などを含め従来栽培が不可能だった場所で、イチゴなどの作物の生産もできるように研究を続けること」。サイテックファームは、農業の未来に挑戦し続けます。

渡邊教授からのメッセージ

私たちのレタスをぜひ食べてみてください。今年もひどい暑さでしたが、そういった天候にも左右されない植物工場はこれから必要になります。

玉川大学サイテックファームの野菜が食べたい！

玉川学園購買部で購入することができます。今後、西園の直売所でも販売予定。



玉川大学
サイテックファーム
公式 HP



1: 玉川大学農学部の渡邊博之教授 2: 七色に光り輝く多段式水耕栽培 3: リーフレタス 10 種類を玉川学園内の施設で販売 4: レタスだけではなく、ルッコラ・アオシソ・パセリ・ケール等も栽培



「消費者思い」の農業

遠い世界に憧れて、農業への情熱

佐藤農場

農業とは無縁の家庭に育ちながら、就農を果たした佐藤嗣高さん。現在は、町田市野津田の畑で野菜を中心に栽培しています。取材を進めていくと佐藤さんの農業に対する情熱が伝わってきました。

サラリーマンから転身、
全国の農家を巡って、
帰ってきた町田

世田谷区で育った佐藤さんにとって農業は「遠い世界」。海外に行くのと同じように未知で、だからこそ強く惹かれる対象でした。

佐藤さんは町田市内の高校を卒業後、農業の世界に飛び込むべく農業大学へ進学。大学卒業後は農業関連の出版社で働いていましたが、本格的に農家の道を志すためサラリーマンをやめました。退職後は修行のため日本各地で農業を学び、最終的にたどり着いたのは学生時代を過ごした町田です。

「東京で新規就農するのは99%無理だ」。農家出身ではない佐藤さんは、就農相談の窓口でそう突きつけられました。それでも「東京でやりたい」と粘り強く相談を続けたのは、町田への強い愛着があったからです。努力の末、町田市役所の農地斡旋事業とつながり、2020年から町田市で農業を始めることができました。

佐藤農場ならではの農業とは

佐藤農場では「スマート農業」と「昔ながらの農業」が共存しています。ビニールハウスの温度、湿度、CO2濃度はセンサーで監視し、自動制御しています。野菜栽培の作業時間や記録はアプリを使って効率的

に管理しています。まさにスマート農業です。

そして、佐藤さんは効率化によって生まれた時間を自らの興味がある農法に充てています。その一例が「落ち葉の踏み込み温床」。集めた落ち葉を踏み込み、発酵熱と湿度を利用して育苗環境を整える昔ながらの農法です。佐藤さんは、「町田は落葉樹が多いから、使わないと勿体ない。まあ、時間はかかるし面倒だけど、楽しそうだからやってみようと思ったんだよね」と笑顔を見せました。

独自に切り開いた販売経路

佐藤さんは従来の流通に頼らず、自ら販売経路を築きました。収益の大きな柱は佐藤さんが自ら届ける「やさしい定期便」です。旬の新鮮な野菜をただ届けるだけでなく、配達の際に利用者の声を受け取ります。以前「しつとりしたカボチャじゃなく、ほくほくのかぼちゃが食べたい」との声があった時には、定期便のカボチャの品種を変えました。お客様の声をすぐに反映する姿勢が、利用者との信頼関係を深め佐藤農場のファンを増やしています。



発酵中の落ち葉

佐藤さんからのメッセージ

町田の「新鮮」は最高のごちそうです。港区などに住んでいて新鮮な野菜を食べるって多分難しいと思うんですよ(笑)。地元野菜を食べられるのはとても贅沢な話。旬を感じながら新鮮な野菜をぜひ楽しんでください！

佐藤農場の野菜が食べたい！

町田薬師池公園四季彩の杜西園の直売所や定期便でも購入可能。多摩市の「モイベーカーリー」、「メディカルテラス（不定期・無人直売）」でも販売中。



佐藤農場
公式 Instagram



1: 佐藤農園の佐藤嗣高さん 2: 落ち葉の踏み込み温床のビニールハウス 3: 青々と育つ野菜たち 4: 追熟中のカボチャ



「次世代思い」の農業

農業×ビジネスで、農業をアップデート ファームマチダ東京株式会社

ファームマチダ東京が目指すのは、農業を次世代につなぐこと。スマート農業と地域資源を活用した農業×ビジネスに、町田から挑戦しています。

「ファームマチダ東京」 代表の松井優一さん

町田市で農業を営む「ファームマチダ東京」代表の松井優一さんは、農学部卒業後、農業メーカーやスマート農業のスタートアップなど農業に関わる仕事で幅広い経験を積みました。当時、取引先の農家から「そんなに良い製品なら、なぜ自分で農家になって使わないのか？」と問われ、答えられなかった経験が転機となりました。松井さんは、農業を外から支えるだけでなく、自ら現場に立つことが必要だと考え、農家になることを決意します。従来の「農家になるのは難しい」というイメージを変え、農業に興味のある人が「農家になろう」と希望を持てるような仕組みと前例を作ることを目標とし、2021年に新規就農しました。

農業の枠を超えた ビジネスモデル

ファームマチダ東京は、これからの農業の新しい形を示すため、農業生産だけにとどまらない多角的な展開を進めています。松井さん自身の経験を活かして一般企業の農業関連事業のコンサルティングや、インターネットを利用したWEB事業を行っています。このように、収益を農業生産だけに頼らず、農業×ビジネスで収益源を複数持つことにより、経営の安定性を高めています。

放置竹林を地域資源に

その上で松井さんは農業生産を事業の基盤と位置づけ、自動草刈機やスマホアプリで栽培管理を効率化し、コンサルティングやWEB事業など他事業と相互作用のある価値創造を目指しています。

町田市では、持ち主が管理できず放置された竹林が問題となっていました。松井さんは市からこうした竹林を借り受け、整備を通じて里山再生にも着手しています。タケノコをメシマに加工して学校給食などに提供するほか、伐採した竹を炭にして畑の土壌改良に活用するなど、地域の課題を資源に変える取り組みを進めています。

今後のビジョン

松井さんの今後のビジョンは二つあります。一つ目は「名産品をつくって町田市の農業を盛り上げる」。二つ目は「農業×ビジネス」の実践を通じて、未来の担い手に希望を届ける」。このチャレンジはまだ始まったばかり。これからの展開に期待が高まります！



スマホで操作する自動草刈機

松井さんからのメッセージ

町田市は東京都の中でも農地面積が二番目に大きい農業のポテンシャルの高い自治体です。みなさん、町田市の農業をぜひ応援してください！

ファームマチダ東京の 野菜が食べたい！

アグリハウスまちだの直売所で購入可能。レストラン「ペダラーダ」ではサラダバーが提供されています。



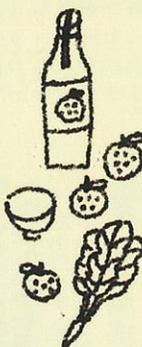
ファームマチダ東京
公式HP



1: ファームマチダ東京の松井優一さん 2: 再生中の放置竹林 3: チップ状にした竹
4: 竹の再利用のために竹をチップ状にする松井さん

西園で繋がる農

野菜はもちろん
野菜以外にも多くのこだわりの
品に出会えます！



今年で6年目を迎える町田薬師池公園四季彩の杜西園にある「直売所」には、町田ならではの名産品が一堂に集まります。地元農家が丹精込めて育てた野菜、老舗の醤油や加工品など、逸品がずらりと並びます。

年間を通して店頭で並ぶ野菜はなんと500種類以上。季節ごとに移り変わる旬の味覚を楽しめるのも、この直売所ならではの魅力です。「今日はどんなお野菜があるかな？」と訪れるたびに新しい発見があり、日々の食卓を豊かにしてくれます。お客様からは「時期によつていろいろなお野菜や名産品に出会えて、新

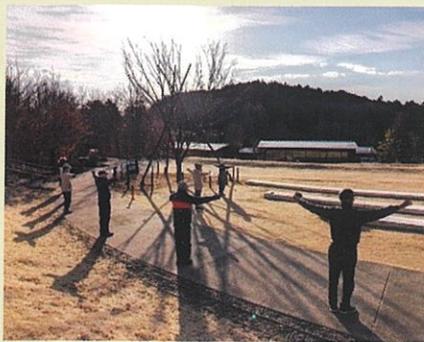
しいものを知るのが楽しみ」などのお野菜も新鮮で美味しい」といった嬉しい声を多くいただいています。生産者の顔が見える安心感や、スタップとのちよつとした会話も直売所のあたたかさのひとつです。訪れるたびに新しい出会いがある「直売所」で、季節の恵みと町田の味をぜひお楽しみください。

ラジオ体操でつながる朝のカフェ

西園では、毎朝ラジオ体操が行われています。夏休み期間にはスタンプラリーも開催され、今年には「10個集めるとモーニングセットまたはソフトクリームと交換」という特典付き。多い日には50人ほどが参加し、子どもからお年寄りまで世代を超えて賑わいます。スタンプラリー期間外でも、365日ラジオ体操が流れているので近隣の皆様の朝のルーティンと なっています。

体を動かした後は、爽やかな空気の中でカフェのモーニングやスイーツを楽しむのもおすすめです。こがさかベイクのパン・ド・ミ・モーニングや、薬師ベジタブルカレーなど、西園オリジナルメニューを展開しており、近隣の方々が自然に集い、笑顔で一日をスタートさせるところとして親しまれています。お客様からは「ベジタプ

ルカレーにトッピングされる町田産のお野菜が、季節ごとに変わるのを楽しみにしています」の声も。日々の小さな交流が、人と人、地域と食をつなげています。



インターンの仕事 ① ノウエン ワークショップ

年間を通じて色々なワークショップを行います。

6月：じゃがいも・玉ねぎ収穫体験

8月：ブルーベリー収穫体験

9月：夏野菜収穫ピザ作り体験

12月：ダイコン・カブ収穫体験

1月：落葉を集めて「カブトムシの幼虫を育てよう」等。

景観農園では11月「コスモス摘み取り体験」、3月「菜花摘み取り体験」も行っていきます。

農園ワークショップの情報は随時西園HPにて掲載いたします。



インターン生
食べます!



おいし〜

できたて
アツアツ!



⑤焼きたてパンを販売しているキッチンカーの窯で焼いてもらいます。



④丸く伸ばしたら、ピザソースを塗って、切った野菜を並べます。さらにチーズを乗せたらあとは焼くだけ!



手をきらないように慎重に

③ピザ生地をやぶれないように伸ばしていきます。

①ピーマン、ナス、バジル等を農園の畑で収穫。甘いブルーベリーも味のアクセントになります。

②収穫してきた野菜を乗せやすい大きさにカットします。

インターンの仕事 ② 様々な野菜を 生産・収穫・販売まで

インターン生各々が、年始に作りたい野菜を提案します。提案された野菜は各自で責任を持って育てていきます。その他、直売所で売られている野菜とかぶらない珍しい野菜、ワークショップ用の野菜等も合わせて計画を立て、育てていきます。



いらっしゅ〜い
じゃがいも販売中

防護服をきて
スズメバチ
退治もやります



春



3月、じゃがいも収穫体験用に植え付けます。春は色々な野菜を植えます。

夏



へびうり用の支柱建て。この夏は初めてスイカを作りました。

秋



9月、草刈り、サツマイモのツル返しを行っています。秋は収穫する野菜も多く大忙しです。

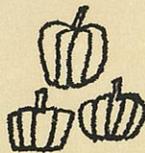
冬



枯葉を沢山集めます。集められた枯葉は1年後にはカブトムシの幼虫によって立派な肥料となります。



Machida × Agriculture



発行：NEST Machida (西園指定管理者)
制作：NEST Machida
デザイン：isado design

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
經由野津田車庫行、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

