



農業のうごき

がんばる若手農家さんの紹介 No.4 ～夫婦で二人三脚の農業～



meizu (メイツ) しばやま ともひろ 柴山 智博 さん
しばやま なおこ 柴山 直子 さん

栽培品目

コマツナ、ニンジン、ホウレンソウ、ズッキーニ、オクラ 等

出荷先

マルエツ(三ヶ木店)、ファームドゥ(あざみ野ガーデンズ店)、たからやフレサ(新磯野店)、市内小学校(給食) 等

ホームページ

meizu (メイツ)
<http://meizu-i.com>
農事組合法人つ組
<http://tsugumisince2015.wixsite.com/tsugumi>

Q. なぜ緑区青野原で農業を始めようと思ったのですか。

A. かながわ農業アカデミーに在学中、4週間の実習期間がありました。そこで、お世話になったのが吉見 敦司さん(農業のうごき第26号参照)で、栽培に関して常に向上心をもって勉強されている姿に驚きで一杯になりました。日頃から土や微生物、野菜自体の健康面等を考えている吉見さんに少しでも近づきたいと思い、この青野原で一緒に農業を「盛り上げていきたい」、「学んでいきたい」と決心したのがきっかけです。

Q. 栽培に対するこだわりや、日々幸せを感じる瞬間はありますか。

A. 栽培のこだわりの一つは無農薬栽培ですが、一番こだわっている部分は本来、野菜が持っている美しさや美味しさを、買って頂く方にそのまま届けることです。作物ができたとき、最初に自分が食べてみたい!と思うくらいに美しく美味しく茹で「野菜が光っている」のを見ると感動します。その生産者としての感動を消費者の方に「美味しさ」とともにぜひ味わって頂きたい。また、夫婦で育てたこの農地の野菜を市内の小学校にも配達していますが、給食の食材に活用して頂き子供達が喜んで食べてくれている事がとても嬉しく幸せです。

Q. 今後の目標や抱負をお願いします。

A. 地域で雇用を生む程度に自分の経営体を大きくしたいです。もし誰かが農業をやりたいとなったとき雇うことができれば地域のためになるし、この農地が将来もっと発展していければいいなと思っています。今後はこれまで以上に「美味しいもの」「美しいもの」を生産し、多くの方に自分達の野菜を知ってもらえるように頑張ります。

「さがみはら都市農業振興ビジョン2025」 研修開催



5月9日に開催された第7回農地利用最適化推進委員連絡会で、相模原市が昨年3月に策定した「さがみはら都市農業振興ビジョン2025」についての研修を行いました。同ビジョン検討委員でもある楠本農業委員が講師を務め、出席した委員から活発な意見も出される中、新しい時代を見据えた都市農業のあるべき姿を学びました。

講義内容

- ・都市農業とは 都市農業の定義、役割、位置について
- ・さがみはら都市農業振興ビジョン2025について 基本的な考え方、現状
- ・農業委員として見た市の課題

〈さがみはら都市農業振興ビジョン2025とは〉

市域の都市部と中山間地域の2つの地域の特性を十分に生かした施策展開を図るため持続可能な都市農業の創造と魅力ある新たな農業の振興に向けた方向性を定めるもの。

「さがみはら都市農業振興ビジョン2025」の研修開催	1
農地利用状況調査を実施します、食品残渣由来の肥料を使用する際の注意	2
平成28年度優良農業者表彰	3
がんばる若手農家さんの紹介No.4、今旬レシピNo.3	4

今旬レシピ No.3

地元の食材を使った、今「旬」の味をご家庭で...
今回はタンパク質やビタミンB群が豊富に含まれ疲労回復におすすめ!今が旬のいんげんを使ったレシピを紹介します♪

本日の一品

いんげんとベーコンのコンソメ煮



完成イメージ

作り方

- ①いんげんはすじをとって2つに切り、ベーコンは3cmに切って熱湯をかけて油抜きをし、玉ねぎは薄切りにする。
- ②厚手の鍋に少量の油を熱し、ベーコンを炒めてカリカリにして油を出す。
- ③玉ねぎをしんなりするまで炒め、スープの素といんげんを加える。
- ④②に湯をひたひたに注ぎ、いんげんをやわらかくなるまで煮る。
- ⑤仕上げに塩・こしょうで味付けをすればできあがり。

材料 (3人分)

- いんげん 300g
- ベーコン 4枚
- 玉ねぎ 1/2個
- 固形コンソメスープの素 1と1/2個
- 塩・こしょう 適量

このコーナーでは、地元の食材を使った旬のレシピを募集しています。ぜひ皆様のご家庭で味わえる旬の味を農業委員会事務局までお寄せください! (郵送・FAX等)

応募先: 〒252-5277 相模原市中央区中央 2-11-15
農業委員会事務局
(TEL042-769-8292 FAX042-754-1064)

※必ず記載【料理名、材料、作り方、完成例(イラストか写真)、住所、氏名、電話番号】



平成28年度優良農業者表彰

平成28年度相模原市優良農業者に対する市長表彰が、第58回津久井郡農業協同組合通常総代会(平成29年5月20日開催)及び、第54回相模原市農業協同組合通常総代会(平成29年5月30日開催)においてそれぞれ行われました。

日頃から、他の模範となる農業経営や地域貢献等に努め、本市の農業振興に貢献された次の方々には表彰状と記念品が贈呈されました。



藤曲 春美氏
①南区磯部
②酪農・露地野菜



小泉 嘉孝氏
①南区下溝
②そ菜園芸



石原 秀雄氏
①中央区上溝
②そ菜園芸



篠崎 勝也氏
①中央区田名
②植木



山本 静氏
①緑区下九沢
②露地野菜



小山 隆穂氏
小山 昭江氏
①緑区橋本
②そ菜園芸



天野 良充氏
①中央区淵野辺本町
②そ菜園芸



下森グループ代表
渋谷 登美子氏
①南区上鶴間本町
②農産物加工他



齋藤 林三氏
①緑区葉山島
②水稲・茶



菊地原 英明氏
①緑区根小屋
②酪農

※①は居住地 ②は農業経営部門

農地利用状況調査を実施します

農業委員会では、法令に基づき、市内の全農地の利用状況を把握するため、農地利用最適化推進委員等により、毎年8月頃を中心に農地の利用状況調査を実施しています。この調査の結果、遊休農地と判定された農地については、所有者に対して農地の適正な利用及び担い手への農地の集積・集約化を推進するため、利用意向調査を実施しています。

農地は農地として適正に管理、利用していただく事をお願いするとともに、調査の際には農地への立ち入りやお話をお伺いする場合がありますので、ご理解とご協力をお願いします。



農家の皆さんへ!!

食品残渣由来の肥料を使用する際の注意!

最近、食品残渣由来の未完熟の肥料を農地で使用したことに伴う悪臭による苦情等が寄せられています。

食品残渣由来の肥料については、著しい臭気を発生する使用方法をせず、必要量を十分に確認するなど次の事に注意の上、使用してください。

- 1 著しい臭気を伴う肥料は、農地に保管することなく、速やかにすきこみをする。
- 2 農地が作付け不適地にならないよう、肥料等の性状、使用頻度を事前に確認する。
- 3 食品残渣由来の肥料は、製品として市場に流通させることができるものを使用する。

ご不明点は下記担当課までご連絡ください。

■農政課(肥料について)
電話 042-769-8239

■環境保全課(臭気について)
電話 042-769-8241

■津久井地域環境課(臭気について)
電話 042-780-1404

■廃棄物指導課(廃棄物について)
電話 042-769-8358

■農業委員会事務局
電話 042-769-8292
同津久井事務所
電話 042-780-1406



農業者年金に加入しましょう

国民年金の第1号被保険者で年間60日以上農業に従事する60歳未満の方であれば加入できます。

老後の備えは国民年金+農業者年金で安心です!

詳しくは最寄りのJAまたは農業委員会事務局までお問い合わせください。

全国農業新聞を読みませんか?

農業の経営や暮らしに役立つ
週刊紙です!

発行日:毎週金曜日

1か月:700円

~購読の申し込みは

農業委員会事務局まで~

