

～旬な農作物が勢ぞろい～ 採れたて！しきの野菜市

志木市役所で定期的に行っている「採れたて！しきの野菜市」は、地元で採れた新鮮な野菜の販売や志木市と交流のある自治体による特産品の出張販売が行われ、毎回多くの人々が訪れる恒例イベントとなっています。

今月は、令和6年に開催された「しきの野菜市」の様子や野菜市に携わる人たちの声をお届けします。

問合せ／産業観光課 ☎048(473)1136

6月

7月

12月

市役所1階市民ホールでJAあさか野によるしきの野菜などの販売が行われました。収穫されたばかりの新鮮な野菜のほか、志木産のはちみつや旬の果物なども並びました。

しきの野菜は
毎回出品！



7月

長野県飯綱町



りんごや桃などの生産量が全国有数の長野県から飯綱町が出店しました。標高が高く、昼夜の寒暖差が大きい飯綱町の自然で育まれた桃やイチゴのほか、りんごジュースやりんごジャム、半生そばなどの特産品が並びました。



茨城県潮来市



メロンの出荷量が全国一位の茨城県から潮来市が出店しました。

オリジナル品種のメロン「イバラキング」のほか、ブルーベリーや潮来市産まこもたけを使用した食べるラー油などが並びました。



各地の特産品が集まる！ 志木市と他自治体の交流

「しきの野菜市」では、JAあさか野だけでなく、千葉県東庄町、茨城県潮来市、長野県飯綱町など、各地の農家が丹精込めて育てた自慢の特産品を販売しています。志木市と交流のあるこれらの自治体は「しきの野菜市」のほかにも「志木市民まつり」や「さくらフェスタ」などのイベントに出店することもあります。また、志木市がこれらの自治体のイベントに参加することもあり、積極的な交流を行っています。

今後も市民の皆さんに志木市と交流のある各地の自治体の特産品をお届けする予定ですので、ぜひ会場へお越しください！



11月

宝幢寺で開催された宝幢寺マルシェや健康増進センターで開催した健康まつりに出店し、地域の皆さんに新鮮な野菜を販売しました。

コロナ禍
以来の販売！



12月 千葉県とうのしょう東庄町

国道356号線沿いが「いちご街道」と呼ばれるほどイチゴ栽培が盛んな千葉県東庄町が出店しました。

名産であるイチゴのほか、ブランド化されたこかぶ「ホワイトボール」やサツマイモ、トマト、ベーコンなどが並びました。



長野県飯綱町

りんごの王様「サンふじ」や鮮やかな黄色が特徴の「シナノゴールド」などが並びました。毎年恒例となった飯綱町のりんご販売では、市役所1階の市民ホールから地下駐車場まで長い行列ができるほどの人気ぶりでした。



七色畑がつなぐ人と野菜

志木市は都心から近い住宅都市である一方、市内には農地が点在し、さまざまな農作物が生産されています。農家の相談窓口として農業を支えるほか、「しきの野菜市」で志木産の農作物を販売するJAあさか野職員の梶さんに、志木の農業の特徴や「しきの野菜市」で出品する農作物について伺いました。



JA あさか野
営農指導員

かじ げんや
梶 原野さん

農家の心強いパートナー、JAの営農活動

梶さんは、JAあさか野の志木地区担当として15年以上にわたって農家と関わり、地域を支え続けてきたベテランの営農指導員です。営農指導員は、農家のパートナーとして、農家の経営指導から農作物の育て方、病害虫の対策、新しい品種の提案などの技術指導に至るまで、農業に関するさまざまな相談に対応し、現場に寄り添った支援を行っています。

営農活動の一環として「しきの野菜市」にはJAが毎回出店し、農家の皆さんが丹精込めて育てた野菜やお米、はちみつ、地域の加工品などを販売しています。販売する野菜の中でも特にトウモロコシや枝豆、小松菜が人気となっています。

小規模でも多彩な志木の「七色畑」

志木の農地は住宅街に点在しており、広大な面積の畑を確保することが難しい状況です。そのため、野菜農家の多くは限られた面積を生かして少量ずつ多品目の野菜を生産する都市近郊農業を主流としています。「昔は人参が有名でしたが、今はどれかひとつが突出して多いわけではなく、大根、ほうれん草、里芋など、さまざまな野菜が生産されています。そのため志木の農地には、“七色畑”と呼ばれたいような多様性があります。」と梶さんは話します。

都市近郊農業で生産される野菜の多くは、市場だけではなく、JAあさか野の直売センター、スーパーの地場産コーナーや自宅前での庭先販売(直売所)などに出荷されています。



川沿いの土地を活かした稲作

志木市の農作物で最も生産量が多いのはお米です。かつての荒川沿いは、湿地帯であったことから水田に適しており、現在でも宗岡地区を中心に稲作が盛んに行われています。「志木で長年稲作が続けられているのは、水と肥沃な土に恵まれている土地だからです。」と教えてくれました。

有志の農家が取り組み、JAが支援している「宗岡はるか米」は、低農薬・低化学肥料で育てられた「特別栽培米」として埼玉県から認証を受けており、地元で大切に作られているブランド米として知られています。

地産地消で支える志木の農業

志木の農作物は地元スーパーの地場産コーナーや庭先販売で購入することができます。「農家さんと市民の距離が近いのは、志木の大きな強みです。自転車で買いに行ける範囲に農家がいるって、実はすごいことなんですよ。志木は地産地消のすごく良いモデル地域なので、どんどんPRしていきたいですね。」と熱い想いを語ってくれました。志木は都市部の中でもさまざまな農作物が作られている地域のため、スーパーや直売所に足を運んだ際は、ぜひ地元で育てられた農作物を手にとってみてください。



食卓を支える志木の生産者

下宗岡で代々受け継がれる金子ファームの金子さんは「しきの野菜市」にも出品するなど地域の食卓を支えています。地域の農家として親しまれている金子さんに農業に対する想いと野菜市に出品するトウモロコシについて伺いました。

花農家から米・野菜農家へ

もともと花農家として胡蝶蘭^{こちょうらん}やパンジーなどを生産していた金子さんは、米農家であった父から譲り受けた田んぼを生かすため、米の生産をはじめました。今では約2ヘクタール(2万平方メートル)の田んぼで米を生産しています。

金子さんが野菜の生産をはじめたのはここ数年のことで、一部の田んぼを畑に転換し、JAの指導を受けながらトウモロコシ、ニンニク、ブロッコリー、カリフラワーなど田んぼの土でも育つ野菜の栽培に取り組んでいます。「この土には何が合うか」を常に考えながら畑の特性と向き合い、さまざまな野菜の栽培に挑戦しています。



金子ファーム
かね こ ひでゆき
金子 秀之さん



朝3時起き！トウモロコシは夜明け前が勝負

金子さんの育てるトウモロコシのこだわりは「朝採り」です。糖度を最大限に維持するため、日が昇る前の3時から4時に収穫作業をはじめます。「太陽が昇ると甘みが逃げちゃうんです。だから早朝が勝負なんです。」と金子さんは話します。収穫されたトウモロコシは、直売所でお昼前には完売してしまうほど人気でリピーターも多く、購入した人からの「甘くておいしい」という声は金子さんの励みになっているそうです。

金子さんのイチオシは、めずらしい赤いトウモロコシです。「黄色いトウモロコシに比べて甘みは控え目ですが、トウモロコシご飯にすると、赤飯みたいで面白いですよ。」と教えてくれました。



▲金子ファームの直売所

地元で育て、地元へ届ける

「今後はキャベツや白菜など、さらに新しい野菜にも挑戦したい。これからもこの土地に合った農作物を作り、地域の皆さんに届けたいです。」と想いを語ってくれました。金子さんの作る野菜は、直売所(下宗岡3-16-39付近のいろは通りに面した畑周辺)で購入できます。地元で育った新鮮な野菜を、ぜひ一度味わってみてください。

直売所での販売時期

5月下旬～7月中旬

ヤングコーン、トウモロコシ、夏野菜

9月上旬

米

11月～12月

ブロッコリー、カリフラワー

いつもよりちょっと贅沢に！ 赤いトウモロコシご飯



赤いトウモロコシをお米といっしょに炊くと、お米に赤い色に移り、鮮やかに炊き上がります。見た目も味もいつものご飯より贅^{ぜいたく}沢な、食卓にちょっとした驚きと笑顔を届けてくれる一品です。

材料(2合分)

米……………2合
トウモロコシ ……1本
料理酒 ……大さじ1
塩……………小さじ1

作り方

- ①トウモロコシの皮をむき、半分に切る
- ②包丁で芯から実を切り落とす
- ③研いだ米に2合分の水、料理酒、塩を入れ軽く混ぜる
- ④トウモロコシの実と芯を入れて炊く
- ⑤炊き上がり後、芯を取り除いてから軽く混ぜ合わせて完成