

小野路黒毛和牛食育プログラムのようす (2024年11月)



「わー！こんなに大きい?!」
黒毛和牛を間近で見て、その大きさにビックリ



「頭一頭性格も体質も違うので、その子に合わせて愛情込めて丁寧に世話しています。小規模だからできるかも」



食べることは命をいただくこと。牛と触れ合って実感する参加者たち

プログラムの最後には kitchen とまりぎ (本誌 p28 参照) のランチ (別途料金) を「いただきます」



東京ビーフのハンバーグ!



干し草や大豆、玄米、とうもろこしなどの飼料を与えています。図師町の豆腐屋さんで廃棄されるおからを有効利用して飼料に混ぜることも

牛ふんを発酵させた堆肥。近隣の農家さんに活用してもらっています。地域で連携して循環農業に取り組んでいます



町田で東京ビーフが食べられるようになりました!

町田市庁舎食堂で東京ビーフのメニューを提供しています (本誌 p31 参照)



東京ビーフの極上ステーキ定食 4,580 円



東京ビーフの肉そば 850 円



小野路黒毛和牛食育プログラム



「小野路黒毛和牛食育プログラム」は年に6回開催。毎回キャンセル待ちになる人気のプログラムです。詳細はHPをご覧ください

高級食材で知られるA5ランクの黒毛和牛の牧場が町田にあるのを「存じます」。

約50年前から小野路町で畜産業を営んでいた萩生田牧場。四代目の和也さんは最近話題のブランド牛「東京ビーフ」の数少ない生産者の一人です。生産頭数の少なさから「幻の黒毛和牛」とも言われています。

「東京ビーフが食べられるのは主に都心の高級レストランで、以前は町田市内の取り扱いはゼロだったんです (現在は町田市庁舎の食堂で食べることが出来ます)。町田の皆さんに東京ビーフや畜産について知ってもらう活動を通じて、地域に貢献できればという思いがありました」という和也さん。2023年には牛舎の中を見学できる『小野路黒毛和牛食育プログラム』をスタートさせ、これまでにない食育体験を提供しています。

「牛たちがストレスなく過ごせるよう愛情をかけて育てた結果、高い品質のお肉として評価をいただいています。人間は (野菜やお米も含めて) 命をいただかないと生きていきません。私たちの一番の願いは、食べた人がおいしく感じて幸せな気持ちになってくれることなんです」と話すのは奥さまの李津子さん。

牛と触れ合いながら萩生田夫妻の話を聞くことで、大人子どもも「食べること」「生きること」について学べるプログラムです。

小野路町の東京ビーフ ―町田の畜産と食育―



まち☆ベジ ファーマーズ file #08

萩生田牧場
萩生田 和也さん 小野路町



萩生田牧場の取り組みが『まちだ SDGs アワード 2024 ~里山を活かした循環型ローカル SDGs の構築~』で最優秀賞を受賞しました。

まち☆ベジ ファーマーズ file とは

まち☆ベジ農家の皆さんを紹介する連載企画。まち☆ベジ ファーマーズ file # 01 ~ # 07 は右の二次元バーコードからアクセスして読みいただけます。



まち☆ベジが好き過ぎて 農家になりました

まち☆ベジ ファーマーズ file #09

まちだ吉岡農園
吉岡節子さん 野津田町



小野路町の竹チップを畑の横で発酵させます。内部は発酵熱でホカホカに。ピーク時には 60 度まで上がります



発酵中の竹チップは麺のような香りがします



「お客さんとの会話は勉強になります」。イベント会場などに積極的に出店し、対面販売にも力を入れています



竹チップの堆肥で土壌改良中のブロッコリー畑。「昨年と比べると甘みが強くなってびっくりです」

「10 年前に町田に引っ越してきて、町田産の野菜がすっごくおいしくて驚いたんです！」と話す吉岡さん。まち☆ベジを毎日食べるうちに、野菜を作っている人にも興味を湧き、ついには町田市農業研修（本誌p7 参照）で本格的に農業を学ぶことに。「しっかりと指導してくださったおかげで素人の私でも野菜が作れたんです。しかも、新鮮でおいしい。すっかり農業にハマってしまいました！」

研修終了当時は看護師として福祉の仕事をしていた吉岡さんでしたが、介護の現場で改めて「おいしく食べたいいき生き生き」ということが大切だと感じるようになり、思い切って「野菜を作る人」ハシフトチェンジする決心をしました。小野路町の竹チップ（本誌p2 参照）を発酵させて堆肥にするなど、試行錯誤しながらおいしい野菜作りに意欲的です。

「お客さんに『この前買ったの、おいしかったわよ』って言ってもらえるとすごくうれしくて励みになります」。元気いっっぱいの笑顔で頑張る期待のルーキーです。



まち☆ベジ ファーマーズ file #10

児玉農園
児玉邦広さん 真光寺町

羽音を立ててハウスの中を飛び交うクロマルハナバチ



たわわに実る中玉トマト



大玉、中玉などいろいろな種類のトマトを栽培しています



ハウスの天井部分。自動で開閉し、太陽光や外気を取り込みます

ハウス内の温度を一定に保つヒーター



自動で3種類の養分をトマトに送る装置。常に適切な水と栄養を与えることができます



ピッカピカ

町田初！ 最先端のスマート農業



ハウスの中の状態が数値化され、リアルタイムで生育環境を確認することができます

畑の中の大きなハウス。中に入ると青々と生い茂ったトマトと並んで、いくつもの大きな機械が目に入ります。従来の農業のイメージを覆す「スマート農業」をこのハウスで実践している児玉農園。温度や湿度だけでなく、太陽光や二酸化炭素量、養分などをコンピュータで制御し、常に生育に最適な環境を自動で整えるシステムを導入しています。最先端の機器と一緒にハウスの中で活躍しているのが、クロマルハナバチ。しっかりと受粉ができるので、質の良いトマトが育ちます。

「ここではハチに影響するような農業は使えません。安心でおいしい野菜を効率良く栽培でき、きちんと収益を向上させる……。このシステムならそれが可能なんです」と児玉さん。

2024年に試験的に栽培したところ、前年を大きく上回る量のトマトを収穫することができました。児玉さんの挑戦は、狭い土地でも経営規模の拡大を見込める都市型農業の新しいビジネスモデルとして、大きな注目を集めています。

まち☆ベジを知る

はたけ 畑が近い = 新鮮♪

食べ物がみんなの食卓に届くまで時間がかかればそのぶん鮮度は落ち、おいしさも失われます。朝に収穫してその日のうちに店頭に出ることが多い「まち☆ベジ」なら、いつでも採れたてのおいしさを楽しめます。



ちさんちしょう 地産地消は おいしい

まち☆ベジは町田で暮らす人と相性 GOOD!

「四里四方に病なし」ということわざがあります。自分が暮らしている地域で作られた作物を食べていれば元気でいられるという意味です。人の体は住んでいる土地の風土や環境と密接に関係していて、同じ土地で環境に適応して育つ作物は、そこに暮らす人の体に合っているとされています。

元気

SDGsに 貢献

まち☆ベジは環境にやさしい♪

消費地から遠い場所で作られた作物は長い距離を飛行機や自動車によって運ばれるため、地球温暖化の原因とされる温室効果ガスを大量に排出することになります。畑とお店の距離が近い「まち☆ベジ」を食べることで、環境への負担軽減につながり SDGs に貢献できます。



「まち☆ベジ給食」
町田市立小学校では地産地消の学びの一環として、まち☆ベジづくりの給食を年に2回提供しています。



【SDGsとは】国連加盟193か国が2016年から2030年の15年間で達成するために掲げた17の持続可能な開発目標です。

ふゆ

しゅんぎく
11月～3月

かぶ
10月～5月

シクラメン
11月～1月



ブロッコリー
11月～4月

はる

たけのこ
4月～5月

まち☆ベジ
春夏秋冬

町田市では1年を通してさまざまな農産物が作られています

通年

じゃがいも
11月～12月

さといも
10月～3月

キャベツ
10月～7月

バラ
通年

牛乳
通年

こまつな
ほぼ通年

にんじん
ほぼ通年

いちご
4月～5月

トマト
5月～8月

しいたけ(春)
3月～5月

しいたけ(秋)
10月～11月

ほうれんそう
10月～5月

だいこん
10月～5月

たまご
通年

牛乳
通年

えだまめ
7月～9月



おくら
7月～8月

いんげん
7月

じゃがいも(新)
6月～7月

たまねぎ
6月～8月



かぼちゃ
7月～8月

はくさい
10月～2月

さつまいも
9月～12月

かき
10月～11月

ピーマン
7月～11月



なす
6月～11月

ししとう
7月～9月



ブルーベリー
7月～9月



きゅうり
6月～9月



すいか
8月

あき

なつ

まち☆ベジを知る



飲食店ブース

まち☆ベジを使った屋台グルメが勢ぞろい！
イトインスペースもあります。

どいつや
独逸屋
(本誌 p39 参照)



お宝盛り

特製とん汁



kitchenとまりぎ
(本誌 p28 参照) の
酵素玄米おにぎり &
野菜ピクルスとコーヒー

大学イモ

小野路竹俱樂部
(本誌 p2 参照) の
小野路メンマ焼



全部国産・町産
焼きそば

東京ビーフ
ハンバーグ



JA 町田市
女性部連絡会

小野路山プロジェクト
実行委員会



活動紹介 & 販売ブース

市内の農家さんや各団体が農産物や加工品を販売するなど、それぞれの活動を紹介します。

町田市認定農業者
連絡協議会



愛情とこだわりをもって生産した野菜や卵、バラの花の販売

ゆかいななかまたち



手作り巨大がチャを回すと
野菜が入った大きなカプセルが！

NPO 法人鶴見川
源流ネットワーク



鶴見川源流地の環境保全についての
展示 & 木の葉のクラフト小物販売

成瀬高校
地域活性化プロジェクト
(本誌 p22 参照)



町産トウモロコシで作る
ポップコーン販売

Miwa Farm



町田市農業研修生の
ご夫婦が作る野菜と菓子の販売



品評会 & 展示野菜の販売

特設テントにて行われた品評会（農産物のコンテスト）。出品された農家さんの自信作が並べられ、農業祭終了時の販売会は毎年大人気！



特別賞受賞農産物



宝舟に飾られていた野菜
たちと一緒に販売します

植木等の品評会も開催。出品、展示された植木の購入も可能



花マーク
JA 町田市園芸部会



町田市農業祭

「作る人」と「食べる人」みんなで楽しむ2日間

まち☆ベジを知る

野菜宝舟
(JA 町田市青壮年部会)



毎年11月に開催されるまち☆ベジのお祭り「町田市農業祭」。農産物品評会やまち☆ベジの即売、市内の農業団体等によるブース出店など、会場の町田シバヒロがまち☆ベジづくしになる2日間です。



JA 町田市 野菜等即売会

山盛りのまち☆ベジがズラリ！野菜はもちろん、卵や花の苗、各種加工品など、多種多様な農産物が一堂に会します。



迫力！！
山積みの大根や白菜



JA 町田市の皆さん



町田の採れたて野菜が並びます



JA 町田市園芸部会
花き部の皆さん



ワークショップ・体験

小さい子どもも楽しめるプログラムが盛りだくさん！



野菜スタンプで遊ぼう！
子どもセンターまち子ども委員会

米作り体験（本誌 p5 参照）の
稲わらで作るお正月飾りと
ミニほうき



わら細工体験
町田市農業委員会

寄せ植え体験

JA 町田市園芸部会花き部



スピードガンチャレンジ
FC 町田ゼルビア

遊びの広場

ASV ベスカドーラ町田



ヨーヨーつり
町田市農業祭実行委員会