



コマツナの収穫や束ねる体験をしてもらうこともある



就農してからは、コマツナで日本一になりたいと思ってやってきました。新鮮なコマツナは包丁で切る音も違い、ぐちゃっとならずサクッと切れると言われていました。産地消で、より新鮮な状態で届けられたコマツナを学校給食で子どもたちに食べてもらえるのは、本当にうれしいです。



子どもたちに「育てる大切さ」を伝えたい

コマツナ

宇佐美一彦さん
(宇佐美農園・足立区)

子どもたちに地元の野菜を知って食べてほしい



農林水産大臣賞を連続受賞するなど、コマツナ農家として広く認められる宇佐美さん。若い頃は農家を継ぐのが嫌だったという。「子どもが好きで、本当はここに幼稚園をつくりたかった。結局農家を継ぎましたが、そのあといろいろなきっかけがあって、学校給食に地元の野菜を提供するシステムづくりに関わりました。熱心な栄養士の方に、『ぜひ宇佐美さんのコマツナを学校給食で子ども達に食べさせたい』と言われて動き出したんです。少人数で始めた活動はどんどん広がり、給食として子どもたちに地元の野菜を食べてもらえる場が増えていった。畑へ見学に訪れる小学生も増え、野菜づくりや流通について教える機会も多いという。農業というフィールドで頑張り続けたことで、食育を通して、大好きな子どもと関わるという夢も叶えた。



白いシートが敷かれたハウス内は、曇天の日でもとても明るい

トマト

加藤義貴さん
(加藤トマトファーム・練馬区)

味で勝負できる
トマトを追求したい



なかなか納得できるミニトマトに出会えなかったんですが、その中でこれだと思ったのが「トマトベリー」。味もおいしいですが、形がハート型でかわいい。今後は、マルシェに出店したり、以前やって好評だった収穫体験も続けたいですね。庭先販売を大切にしながら、オンラインショップなどの新しい展開も考えていきたいです。

加藤さんはトマト栽培を始めてまだ3年ほど。会社を辞める前から、ハウスでのトマト栽培を考えていたという。「うちは体験農園もやっているんですが、それ以外にも何か始めようと思った時に、浮かんだのがトマトだったんです。作業の基本は教えてもらえるが、水の量や管理は育てる場所や環境で違うので、自分で経験するしかない。味で勝負できるトマトを追求するために、一番大切に考えているのが「光合成」。「フルーツトマトって、甘いけれど皮が硬い。柔らかくて甘いトマトをどうしたらつくれるか考えた結果が光合成でした。太陽光がおいしさをつくらしてくれるんです。トマトは、近隣の福祉施設などに提供することも。「今はほとんど庭先販売で売れませんが、もっといろいろな人に食べてもらえるようにしたいですね」

いいものをつくって、「農業すごいじゃん」って思わせたいんです。だから積極的に表舞台にも出るようにしています。楽しみながらいい仕事をして、それを発信する。そうしているうちに、自分の子どもにも、「将来（農家を）やってもいいかも」って思ってもらえたらうれしいなと。そんな魅力ある農家でいたいんです。



袋詰め用はきれいに根を整える

コマツナ

門倉周史さん
(門倉農園・江戸川区)

自分が食べて
おいしいと思うものだけを

小さい頃の夢は「コマツナをつくる人になる」だったという門倉さん。その気持ちはぶれることなく、コマツナ農家として精力的に活動している。人と同じことをするのは嫌だという門倉さんは「コマツナってテープで束ねるのが主流で、袋詰めはあまりしないんです。だったらそれをやってみよう」と、高級スーパーなどと相談しながら袋詰めの商品をつくってみました。「根をキレイに洗って、泥を落とし、美しさを重視した結果、思いがけない反響を得ることに。なった。「熊本地震の時に袋詰めのコマツナを現地に送っていたんです。現地の人から『泥がついていないから、水をあまり使わずに食べられた』と喜んでくれて」。もちろん、見た目だけでなく味にも妥協せず、品質を保つことも常に心がけている。「自分で食べておいしいものしか出さないんです」



農園に好きなものを持ち込んで、農業と一緒にやるようにしています。例えば絵を描くことが好きなので、アイスのパッケージをデザインしたり、看板をつくったりとか。仕事と趣味を両立してやっているのが僕なりの楽しみ方。これからはグッズ製作やイベント企画にも力を入れたいと思っています。



かがまずにイチゴ狩りができるのも好評



オリジナルアイスは練乳のほかに豆乳も(各350円)

イチゴ

廣田隆一さん
(世田谷いちご熟・世田谷区)

農園を「人が出会う場所」にしていきたい

園芸農家を営む家庭に生まれた廣田さん。中学生の時には、自分も農業をやろうと思いはじめたという。「ある時、お土産でイチゴをもらったんです。その時に、自分がやるならいちごが面白そうだなと思って。東急大井町線山野毛駅から徒歩約10分。「一番都心にあるイチゴ農家」を自負し、限られた敷地でそれだけのことができるか考えながら、試行錯誤してやっているという。新しい設備などもどんどん取り入れ、「光合成をより活発にさせるために二酸化炭素を発生させる機械を入れたら明らかに生育が良くなったんです。土だけじゃなく空気も意識するようになりました。収穫の時期には週2回イチゴ狩りを行っており、多い時には1日に300人がハウスの中でイチゴ狩りを楽しむ。「観光農園としての課題は多いですが、お客様の目線を忘れず、楽しいことを提供していきたいですね」

亀戸ダイコン

木村重佳さん
(木村農園・江戸川区)

それほど力を入れなくても収穫できる



ダイコンという名前がついていますが、本当にダイコンの仲間なのか？と思うほど、普通のダイコンとは違う特徴を感じます。シャキシャキして、生で食べても美味しい。よく「素材の味を引き出す」などと言いますが、亀戸ダイコンは、素材の方から料理に合わせたような印象で、どんな料理にもあうんです。

直観を信じて始めた
亀戸ダイコンづくり

江戸東京野菜のひとつ「亀戸ダイコン」は、真っ白で小さりのダイコン。木村さんが亀戸ダイコンをつくり始めたのは、偶然の出会いがきっかけだったという。「近所の割烹料理店のマネージャーさんが直売所に来たんです。話をするうちに、なぜか『亀戸ダイコンをつくってみませんか』ということになって、ちょうどその頃、新しく作る冬野菜を探していたこともあり、迷うことなくチャレンジしました。なぜかその時、直観でこれは成功すると思ったんです。大変なこともあるけれど、収穫は楽しいですね。収穫した亀戸ダイコンは、江戸川区や江東区の学校給食にも使われているそう。一般にはほとんど流通しないが、亀戸ダイコンづくりのきっかけとなった老舗「亀戸升本本店」↓P8などで食べることもできる。

東京生まれのこだわり産物
私たちがつくっています！

大都市・東京の農林水産業は、先祖から受け継いだ技術に加え、最先端技術の導入など東京ならではのメリットを日々追及している。ここでは魅力あふれる生産者と生産物を紹介します。

シントリ菜

石川哲善さん
(石川農園・江戸川区)

「食」の重要性に気づいて
農業の道へ



シントリ菜はコマツナに比べて芯の部分が白くて太め

20年ほどサラリーマン生活をしてきた石川さん。農家の息子として、農業を継ぐことを意識しながらも、しばらくの間は具体的にイメージできていなかったという。「長く勤めてきたこともあり、大手企業などを相手にいろいろな仕事を経験しました。転勤や震災をきっかけに、気持ちに変化が出てきたんです。システムやITなどに向きあうなか、生活のなかで「食」が支えることの大きさや大切さに気がつき農業のみちへ。「半導体を食べても生きられないけれど、野菜を食べていけば生きていけるなあと一笑」。毎日通勤電車で揺られていた生活が一変し、今では地元密着の生活に。「自分のペースで仕事ができるし、人間関係で悩むこともない。自然に囲まれた日々を送って、すっかりストレスフリーな毎日です」

うちで扱っている「シントリ菜」は、江戸東京野菜のひとつ。芯が柔らかくて、苦みやえぐみのない、魅力的な野菜です。スーパーなどではあまり見かけませんが、中華料理店や料亭などで使われる高級野菜でもあるんです。江戸川区は狭い畑で収益を見込める、最先端の農業が出来る場所だと感じています。

収穫などの作業は家族で行っている