

町民と農家をつなぐ広報誌

INA Agri Channel

by Studio Agri

Vol.04

2023
Winter

Connecting townspeople and farmers
public relations magazine

〔特集〕野菜農家の1日



野菜

Vegetable

みなさん、野菜は好きですか？
もしかしたら、苦手な野菜がある方も
いらっしゃるかもしれませんね
今回は、伊奈町で作られている野菜や、
作っている農家さんに密着取材！
今まで見たことのない野菜や、お洒落な料理のご紹介
そして、作っている農家さんを
身近に感じられる作業風景などなど…
これを読めば、伊奈町の野菜が
好きになること間違いなし!?

contents

- 04 野菜農家の1日
- 08 農家に突撃インタビュー
- 09 まるでカフェ？オシャ飯料理
- 10 ジョーのうんちく部屋
- 11 農業モーターショー開催♪
- 13 シゲ's キッチン
- 14 農家の掲示板・募集情報



農家の朝ははやい

まだ陽が登る前の静まりかえっている時間が、農家にとってのスタートです。

早起きは三文の得といいますが

静かな自然の中で鳥のさえずりと、少しずつ照らしてくれる陽の光が、これからの仕事を後押ししてくれているようで、とても気持ちがいいです。

大事に育てている野菜が昨日よりどのくらい育ってくれているのかを見に行くことが、とても楽しみなのです。

野菜農家さんの1日

私たちが毎日のように食べている野菜ですが、作っている農家さんはどのような作業をしているのでしょうか？

今回は、伊奈町で約10年前に新規就農した、内藤圭亮さんに密着し、農作業の様子取材させていただきました。

内藤さんは伊奈町で有機農業を営んでおり、幅広い品種の野菜を育てています。

内藤さんの詳しいお話はインタビューのページで！

それでは作業の様子をのぞいてみましょう！



4時30分頃

起床

まだ寝ている方が多い時間に起床します。これから始まる1日の作業に向けて準備をします。



今回は野菜農家の内藤さんに密着し、農作業の様子を取材させていただきました。

A day in the life of a vegetable farmer



作業開始
 まずは野菜の収穫から始めます。数ある圃場を順々に回り、野菜を収穫していきます。数が多いため、手早く収穫していきます。
 この日取材に訪れたときは、圃場には普段見かけることのない様々な種類のなすがありました。

5時30分頃



野菜の袋詰め作業・出荷作業
 収穫した野菜を、一つ一つ確認し袋に詰めていきます。1日約300袋作るのだそうです。袋詰めされた野菜は飲食店やスーパー、自然食品店などに出荷されます。

9時



15時頃

午後の作業

午後の作業は、圃場での作業です。主に行っていることは、種まきや草刈り、前作の片づけや次作の準備等です。
 夏の時期は雑草の伸びがとても速いため、草刈りは大変な作業なのだそうです。有機農業の場合、除草剤を使わないため苦労が多いのだとか。
 収穫が完了した圃場は片づけを行い、耕うんし、次の野菜を育てるための土壌を作っていきます。
 この日は手作業で大豆の種をまいていました。

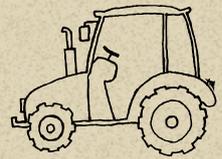


日暮頃

作業を終え帰宅。
 自分で収穫した野菜を使った栄養満点の料理を食べたりし、翌日の作業のために体を休めます。



Answer Simple Questions!



素朴な疑問にお答え!

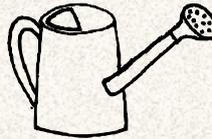
農業のあれこれ



農家さんのお仕事は、前ページで紹介させていただきましたが、もう少し小さな、なにげない疑問をぶつけてみました。

question

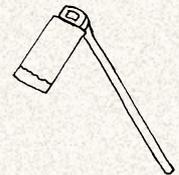
01 水やりってするの?



- ・種まきをした後、毎日水やりはするのでしょうか?
- あまり積極的にはしません。自然に降る雨だけでも立派に育ってくれます。作物は、雨が降らない日にしっかり根を張ろうとするのです。雨が降る期間と降らない期間のメリハリが大事なのです。
- ・確かに昨年私が大根を育てた時(詳しくはアグリチャンネルネット版に!)も、全然水やりしませんでした。ちゃんと育ってっていました!
- ただ、水をたくさん必要とする作物や、種まきする時期によっては水やりをすることもありますよ。

question

02 なんで土を耕すの?



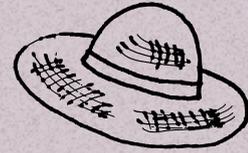
- ・農家さんはみんな、トラクターなどで土を耕していますが、どんな意味があるのですか?
- 土を耕すことにより、土のかたまりが砕かれて柔らかくなり、種まきや苗の植え付けがしやすくなるからです。通気性や浸水性も良くなり、根が成長するのに適した状態にもなります。作物を育てる上で、土づくりはとっても大事な作業なのです。ただし、雨が降った次の日など水分が多い時には、かえて硬くなってしまいうため、注意が必要です!

question

03 農家さんって お休みの日はあるの?

- ・野菜を育てていると、毎日様子を見ないといけないイメージですが、お休みってとれるのですか?
- とれますよ!確かに、収穫期である春から秋にかけては繁忙期で、なかなかお休みをとることが難しい時期もありますが、作物を植えていない冬などは、計画を立ててまとまったお休みを取ることも可能です。ぜひみなさんも農業を始めてみましょう♪

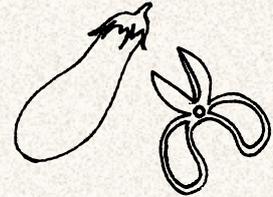




なす1つにも種類あり! こんなにたくさんあるんです!

なすと言っても長細かったり、まるかったり、白かったり、たくさん種類があるんです。

全国各地で栽培されていて、種類も多く、形も様々ななす。その数は日本でも180種類以上、世界ではなんと1000種類もあるといわれています。そんななすの中で、普段よく見かけるなすと、ちょっと変わったなすの特徴をご紹介します。



長なす

長さが20cm以上にもなる細長いなすの総称で、古くから栽培されてきたものが多い。焼きなすにして食べたい種類です。



青大丸なす

へたも皮も緑色のなす。埼玉県では、明治時代から栽培されているといわれています。コロンとした形がかわいい種類です。肉質はかためなため、お味噌汁や奈良漬にするとおいしくいただけます。



白なす

真っ白ななす。決して成長途中ではありません。皮が少しかためなのが特徴ですが、火を通すとトロリとやわらかくなるため、揚げ浸しなどに向いています。ほかの食材に色移りしないのもポイントです。



ゼブラなす

紫の縦縞模様が美しいなすの総称。果肉がしっかりしているため、焼いたり煮たりしても形が崩れにくい。



水なす

名前のお通り水分が多いなす。室町時代から食べられていたといわれる、歴史の古いなす。一般的に、なすは生食には不向きとされていますが、水なすは例外で、漬物にして食べるのが定番です。



米なす

アメリカ生まれの品種を、栽培しやすいように日本で改良したもの。へたが緑色で大きななすの総称。ラタトゥイユなどの洋風料理にピッタリです。

家族みんなで頑張っています。

今回のアグリチャンネルの取材に協力いただいた野菜農家さんは、内藤圭亮さんです。内藤さんは伊奈町で有機農業を営んでおり、一昨年、株式会社たま五つ星野菜として法人化しました。そんな内藤さんにお話を伺ってきました。

—— 農業を始めたきっかけは何なのでしょう？

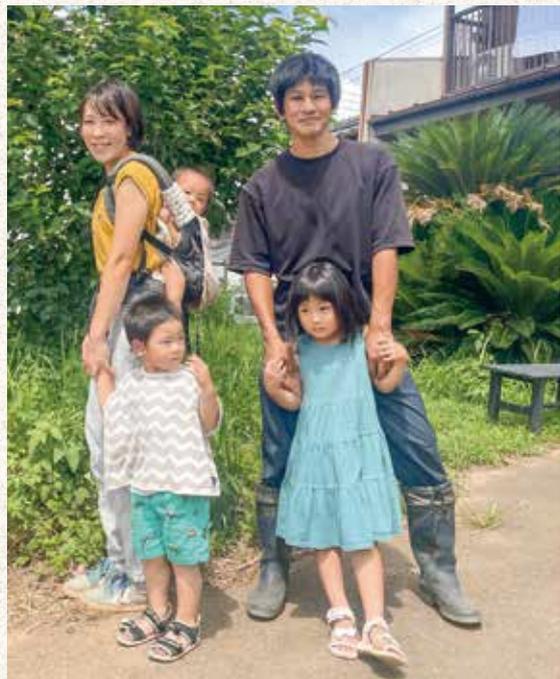
内藤 大学時代に農業地理を専攻していて、農家さんの経営実態を調査していく中で、「農業っておもしろそうだな」と思ったことが、農業に興味を持ったきっかけです。

—— なぜ有機農業を始めたのですか？

内藤 大学時代に出会った農家さんが有機農業に取り組んでいて、草や虫、地域の資源を活かしながらお米や野菜を育てており、その姿がとても魅力的だったので、有機農業を始めました。

—— どのくらいの規模で野菜を育てているのですか？

内藤 約2.5ヘクタールの圃場で、夏はなすやピーマン、



いつも笑顔が絶えない家族です

野菜農家—内藤 圭亮

Vegetable farmer Keisuke Naito

内藤

トマトなど、同じ野菜でも様々な品種を育てており、約200品種育てています。また、固定種の栽培にも力を入れています。普段スーパーなどでは見かけることが少ないめずらしい品種も多くあります。農業をやっていて楽しいなと思うこと、苦労するなと思うことはありますか？

内藤

種まきをして、ちゃんと芽が出たときは、いまだにうれしいです。それから、その日に出す野菜セット



賑やかなマルシェの様子

内藤

の組み合わせを収穫しながら考えたりすることが楽しいです。大変だと思ふことは、多品目栽培のため野菜ごとそれぞれに肥料の量や管理方法が細かく違うため、作業のマニュアル化がとても難しい点です。また、有機肥料はその効き方が水分量や気温でかなり変動するので、適量を掴むのも大変です。大変なことは、同時に面白さでもあるなど感じています。

—— こだわっていることはありますか？

内藤 土づくりにこだわっています。私自身が土壤医（詳しくは10ページで解説！）という資格を取得し、土の状態を見極めて、

内藤

病気を防いだり、栽培する野菜の輪作を考えたりしています。これからやってみたいことはありますか？

内藤

農業について指導する体験農園のようなことをしてみたり、家庭から出た生ごみでたい肥を作り、できた土を販売し、今度のご家庭のお庭やベランダで野菜作りをしてもらうような、地域循環の事業をしてみたいと思っています。

内藤

最後に一言お願いします。畑の「今」を詰め込んだ「旬のベジ箱」も販売しています。ぜひ、たくさんの方に食べてもらいたいです。ありがとうございました！



販売している固定種の苗。一緒に育ててみませんか？



紫白菜。色合いがキレイですね！

What is Shun no vegebako



ある日の旬のベジ箱一例

旬のベジ箱ってな～に？

多品目栽培を行う有機農家ならではの、心躍る採れたて野菜を使った旬のベジ箱。日々旬の野菜が変化するため、毎回中身が違うのが楽しいポイント。普段スーパーで見かけないような野菜も入っているため、料理の幅が広がるはず！



旬のベジ箱



最新の旬のベジ箱情報は
インスタをチェック★



Shop Information

有機農業法人
株式会社さいたま五つ星野菜
(ないとう農園)
HP : <https://naitonoen.shopselect.net/>



NAÉ de BIO
(ナエドピオ)

4～5月に固定種の苗
を販売しています。
詳しくはHPへ。



HP : <https://naito-vegetable.amebaownd.com>



美人妻が作る♡ 紅しぼりかぶの カフェ風サラダ

写真左下の紅しぼりかぶは、6等分になるように包丁を入れ、皮をペリッとむくだけで、こんなオシャレな形になるんです！

写真中央の金美人参は、柔らかくて甘みが強く、サラダに最適！色合いも華やかに仕上げてくれる優秀な野菜です♪

材料

- ・紅しぼりかぶ
- ・サニーレタス
- ・赤水菜
- ・金美人参
- ・コーラルリーフ
- ・(お好みで)ナッツ類



そのほかにも、こんなオシャレな料理が作れちゃいます！ぜひいろいろと試してみてくださいね♪



Joe's Unchik Room

ジョーのうんちく部屋

アグリ通信員ジョーが農業に関するうんちくをあれこれ語るコーナー。今日の話はこれで決まり!

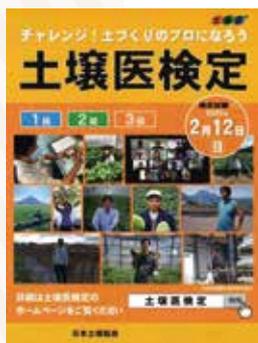
今日のお題：土壤医ってな～に？



みなさんこんにちは。
寒い日が続いておりますが、いかがお過ごしでしょうか？
今日は、医者とは医者でも、あまり聞き慣れないであろう
土のお医者さんである「土壤医」について
語りたいと思います。

農 作物の栽培において、土づくりは収量や品質を左右することとなるため、重要な位置を占めています。「土壤医」とは、作物の栽培に必要な土壤に関する知識を持つ専門家であり、土壤医検定1級を取得した人が名乗ることのできる資格です。この土壤医検定ですが、農林水産省が後援を行っており、一般財団法人日本土壤協会が運営を行っています。土壤医検定は、右の表のように、資格と技術レベルにより資格名が異なってきます。

資格名	検定試験	レベル
土壤医	土壤医検定1級	土づくりについて高度な知識・技術を有し、また、5年以上の指導実績又は就農し土づくりに取り組んできた実績を有する者で、処方箋作成とともに施肥改善、作物生育等改善の指導ができるレベルにある者
土づくりマスター	土壤医検定2級	土づくりに関しやや高度な知識・技術を有するとともに、土壤診断の処方箋を作成できるレベルにある者
土づくりアドバイザー	土壤医検定3級	土づくりに関する基礎的な知識・技術を有し、土づくりアドバイザーとして対応できるレベルにある者



次の検定試験は令和5年2月12日



土壤医講習会の様子



硬土計で土の硬さを測定している様子



土壤分析にかけるために採取した土

私 たちの体を診察するお医者さんのように、土壤の診断を行い、処方箋を作成したりするのです。近年土壤病害などが課題となっておりますが、この土壤医の資格を持っていると、土の種類や特色、土壤管理などの知識に詳しくなるだけでなく、実際の栽培環境の変化に応じた土作り対策などを行うことができるようになるわけです。

農家さんや家庭菜園の方の中でも、思ったように収量が伸びなかったり、病気が発生してしまったりと悩んでいる方もいるかと思いますが、この土壤医の資格を取得し、自分のほ場を診断できるようになれば、問題が解決するかもしれませんね。

やあ、みんな! 熱血アグリリポーターことアグリ仮面だ!
このコーナーでは農家さんが使っている農機などを写真とともに
紹介していくぞ! ついて来い!

アグリ仮面の 農業モーターSHOW

AGURI KAMEN AGRICULTURAL MOTOR SHOW



トラクター

今回はトラクター! 畑や田んぼの
土壌づくりに欠かせない農機、そ
の1つがトラクターだ! みんな1度
は見たことがあるだろう。農機っ
てという言葉聞いて真っ先に浮か
んでくるのが「トラクター」という人
も多いんじゃないか?



トラクターはけん引車のことで、
装着するアタッチメントによ
って、耕うん、畝(うね)立て、草刈り
などなど様々な作業を行うことが
できるんだ! 優れものだろう。
大きさ、色、メーカーなどさま
まあって、あの高級車メーカー
からも…!?



そもそも、昔は農地を耕すのは、馬や牛などの家畜
が用いられてきたんだ。馬や牛たちは疲れたり病
気になってしまうこともあり、作業としての限界が
あったんだ。そんな中で蒸気機関による耕うん機
の研究がすすめられ、19世紀にアメリカのジョン・
フローリッチによって、蒸気機関よりもさらに軽
々な内燃機関によるトラクターが発明されたんだ。
トラクターの発明と普及は農業生産力を向上させ、
農業の歴史を大きく変えたものと言えるだろう。
おっともうこんな時間だ! 次の圃場に行かなければ!
ではまた!

変!?!な形の野菜 コンテスト

odd shaped vegetables Contests

スーパーなどに並んでいる野菜は、きれいな形をしているものが多いですが、時にはこんな、お茶目な形のものもできたりするんですよ♪

よく見てみると思わず笑顔になってしまうようなものがたくさんあります。気になった野菜に出会ったらみんなで共有して楽しみましょう。



エントリーナンバー①

セクシー大根

entry number 1 / Sexy radish

見てください、この美脚の持ち主を！思わず椅子に座らせたくなるセクシーな姿…。お上品に足を閉じているようにしか見えませんね～。こんな“大根足”なら、むしろなりたい！
どこから包丁を入れていいのかわからない姿で、大変悩ましい姿ですね…!!



エントリーナンバー②

時をかける大根

entry number 2 / Radish that runs through time

みなさまには見えますでしょうか…？サッと高速で走り抜けるかのようなこの姿が！
これは大根？いや、どこかの少女…？
100m走では、ぶっちぎりの1位をとることは間違いないでしょう！青空も相まって、清々しい気分になれるこの1枚は、まさにベストショットですね♪

どうしてこんな形になるの？

成長していく過程で、伸びていく先の土の中に石などがあり、こんな不思議な形に成長してしまうことがあるのだとか。2股だけでなく、5股、6股なんてものも見つかるかも!?

変な形の野菜大募集!

あなたの畑で穫れた、お茶目な形の野菜を投稿してみませんか？

もしかしたら次号に、あなたの自慢の(?)野菜が掲載されるかも!

投稿方法は、下記までお電話でお問い合わせください。

伊奈町役場アグリ推進課 TEL 048-721-2111 (内:2231)

How to Cooking & Menu

アグリチャンネル料理長のシゲによるちょっぴりオシャレなクッキングコーナー♪

シゲ's Kitchen

伊奈野菜がゴロゴロ入った♪ 簡単、彩り豪華な本格スープ「ボルシチ」

材料(4人分)

- ・牛切り落とし肉……………300g
- ・じゃがいも(ノーザンビー)…1個(150g)
- ・にんじん……………1/2本(80g)
- ・キャベツ……………1/6個(200g)
- ・玉ねぎ……………1/2個(100g)
- ・にんにく……………1かけ
- ・ビーツ……………1個(250g)
- ・ホールトマト缶……………1/2缶(200g)
- ・オリーブオイル……………大さじ1
- ・有塩バター……………20g
- ・水……………650cc
- ・塩こしょう……………適量

調味料 B

- ・ローリエ……………1枚
- ・コンソメ……………小さじ2
- ・塩……………小さじ1/2
- ・黒コショウ……………少々

仕上げ用

- ・生パセリ(刻み)……………適量
- ・サワークリーム……………適量



レシピ

STEP 1

じゃがいも、にんじん、玉ねぎはカレーの具と同じように一口大に切る。(A)
キャベツは芯を切り落とし、大きめの一口大に切る。
ビーツは5ミリくらいの厚さでカット。
にんにくは包丁の腹でつぶします。



STEP 2

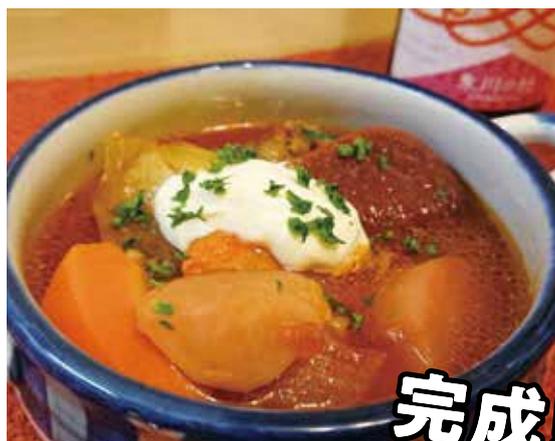
鍋にバター、オリーブオイルを入れ、にんにくと牛肉を炒め、色が変わったら、(A)をいれ炒める。

STEP 3

全体がなじんだらホールトマト、水と(B)を入れ弱火で15分ほど煮る。

STEP 4

器に盛って、仕上げにサワークリーム、パセリをちらせば、今日はこれできまり♪



完成!

日本人にとってあまり馴染みのないスープですが、野菜本来の旨味がたっぷり。ほんわか優しい味わいに包み込まれます。伊奈野菜をたくさん入れてみなさんご家庭でつくれるスープを、ぜひお試しあれ!

シゲ's うんちく

世界3大スープ、実は4つ?
三大スープの1つのボルシチ。
ではあとの2つは?と調べたらなんと3つあった!
ブイヤベース、ふかひれスープ、トムヤムクンだそうです。

そんなボルシチと一緒にいただきたいのが伊奈町のバラ園のために開発されたバラ「イナ姫」の香りや色合いを表現したクラフトビール、ローズエール「イナ姫」。朝摘みのフレッシュローズでほのかなバラの香り付けと、伊奈町の農家が生産した「ビーツ」で色付けを行っています。ボルシチにもビーツが入っていて相性バツグン!!



バラまつりなどイベントでの期間数量限定販売!!

※埼玉県新商品AWARD2020で金賞を受賞



農家の掲示板

農薬の適正な管理を!



農薬を使用する際には、決められた用法・用量を守り、また使用後は適正な管理をしましょう。また近隣への迷惑を避けるよう、散布する時間帯にも注意し、なるべく早朝などに実施するようにしましょう。

農業者年金への加入を!



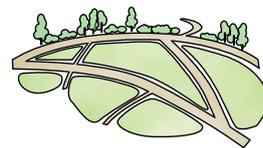
農業者が加入できる、積立方式・確定拠出型の安定した終身年金です。保険料は自分で選べて、またいつでも見直しが可能。他にも全額社会保険料控除、保険料の国庫補助など、メリットの多い農業者年金への加入をおすすめしています。

収入保険制度で災害への備えを!



収入全体を対象とした総合的なセーフティネットとして、収入保険がスタートしました。災害や価格低下などでの減収の際、最大9割が補填されます。品目の限定も基本的ありませんので、幅広い農業経営に対応することが可能です。なお加入にあたっては青色申告をしていることが必要です。

農地の適正な管理を!



農地の適正な管理は、農地法に定められている農地所有者の義務となっています。休耕地においても定期的に除草を行い、周辺に迷惑がかからないようにしましょう。また農地法の許可を得ずに農地を農地以外のものへと転用した場合、3年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処される可能性があります。

アグリ推進課年間行事予定

文化祭(農産物共進会、即売会)

毎年11月に伊奈町総合文化祭では、農産物共進会と大根直売会が恒例行事となっています。今年度は3年ぶりに農産物共進会が開催され、どれも立派な100点の農産物が出品されました。



バラまつり

毎年5月のバラまつりで、アグリブースが出店されます。新規就農者の新鮮野菜をはじめ、加工品や来場者限定プレゼントもあるかも!?



伊奈マルシェ

令和元年9月に、農福連携イベントとして中部公園で伊奈マルシェが開催されました。地元農業者や福祉団体が出店、また手話パフォーマンスの披露もあり、会場は終日賑わいを見せていました。



募集情報

レクリエーション農園について

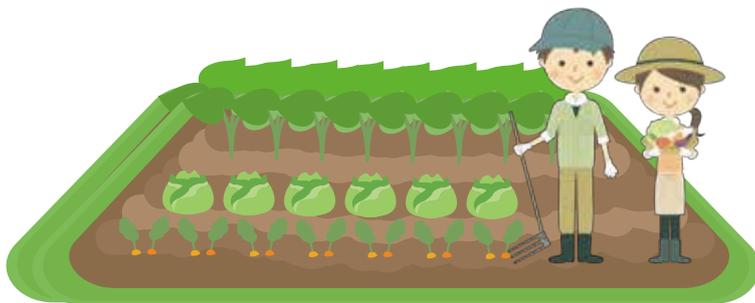
3月1日より、令和5年度のレクリエーション農園入園受付を開始します。

入園期間：契約日から令和6年2月29日まで

区画面積：1区画約10坪（約33㎡）

入園料：年間5,000円／1区画

農園の空き状況の確認や契約手続はJAさいたま伊奈支店（721-2953）までお問い合わせください。



米づくり体験教室

田んぼ地帯の真ん中で、昔ながらの方法で田植えと稲刈りを体験する事業です。おいしい空気を吸いながら、農家の気分を味わってみませんか？

実施時期：田植え…6月上旬

稲刈り…9月中旬

申込開始日：4月上旬

申込先：アグリ推進課（721-2111）



援農ボランティア

農家での農作業のお手伝いを通し、技術を高めたり、農業への理解を深めることを目的とした制度です。受入先となる農家も同時に募集しています。ボランティアには誰でも登録でき、経験がなくても大歓迎です。お申し込み、お問い合わせはアグリ推進課（721-2111）へ。



農業体験

現役農家の指導のもと、定番野菜を栽培して農業に親しむ体験事業です。

申込開始日：4月上旬（定員になり次第終了）

実施場所：役場そばの畑

初回講習日：5月中旬

申込先：アグリ推進課
（721-2111）



いなアグリチャンネル

伊奈町アグリ推進課職員が、伊奈町農業や農業政策のリアルを住民の皆様にお届けするコーナー。これさえ読めばアナタも伊奈町農業のエキスパート！



いなアグリチャンネルアドレス

https://ina-navi.net/article/agri_inamachi



果樹カフェ

地元カフェ「イノセントアートギャラリー&カフェ亭」で、
これからの伊奈町の農業を考えるイベントが行われました。

このイベントは、町民の方に農業に対する理解を深めていただき、多くの方に、伊奈町の農業振興に関わってもらうことを目的として開催されました。

伊奈町の梨農家、戸井田修さんに講師を務めていただき、戸井田さんと農業との関わり、また日々の農作業についてお話を伺いました。参加者の方は、戸井田さんが栽培した梨を試食しながら、戸井田さんのお話を耳を傾けていました。講義終了後、参加者の方は戸井田さんの梨畑を訪れ、梨が木になっている様子や梨棚を見ながら、栽培についてのお話を聞いていました。

戸井田さんの話の内容

梨の栽培に関しては、気温上昇の影響かもしれないが、実のなる花芽の多い枝が少なく、花芽の多い枝の剪定と誘引が難しくなっています。また、夏の収穫作業は、暑さにより肉体的な負担が大きくなっています。しかし、収穫は一番喜びを感じられるときなので、苦労を上回る良さが

あり、毎年続けていくことができま
す。

参加者からの質問

一般の人が農作業を手伝いたいと思ったとき、知識がない場合でもすぐにできるものですか？

戸井田さんの回答

梨の場合、実をもぎ取る作業は初めての方でも可能ですが、収穫に適した実を見分ける作業は、知識を要するため、経験者からレクチャーしてもらおう方がよいと思います。

参加者の声

今の子ども世代にとつての原風景を守っていくことで、一度町外に出てもまた戻りたいと思ってもらうことができるのではないかと思っています。地域に住んでいる人が、昔ながらの原風景を、楽しみながら盛り上げていくことが、町の活性化にとつて重要になると思います。

戸井田さんが会社に勤めながら農業をされているというお話を伺い、

働き方の多様化に伴って、多くの人が農業に関わることができるようになるとよいと思いました。

町外から伊奈町に引っ越した者ですが、今回、戸井田さんのお話を聞いて、伊奈町の農地は、地域の貴重な財産になっていることが分かりました。これから、もっと伊奈町のことを知っていきたいと思います。貴重な機会をいただき、ありがとうございます。



戸井田さんの梨畑を見学する参加者

カフェで戸井田さんの話を聞く参加者