

“農”のある街の広報誌

あぜみち

No.105夏号
2007.6.25

横浜市
環境創造局



特集 長津田台農業専用地区



原地区



草木地区



草木地区植木畑

ながった
長津田町(緑区)に新しい農業専用地区が誕生しました。

農業専用地区の指定

町田市との境に近い緑区长津田町の丘陵地に、環状4号線を挟むようにして、西側に「原」、東側には「草木」と呼ばれている2か所の農地が広がっています。ここは、主にながっただい長津田台地区（以後、「台地区」）の農家の皆さんが耕作している畑です。

昨年の8月、この農地の内、約22ヘクタールが「長津田台農業専用地区」として指定されました。

農業専用地区というのは、都市農業の確立と都市環境の保全を目指して創設された、横浜市独自の制度で、指定された地区では横浜市の行う農業施策が重点的に受けられます。

昭和44年に港北ニュータウン地区内に6地区の農業専用地区が指定されて以来、平成9年までに、26地区、1,011ヘクタールが指定されています。

今回の指定は、平成9年に緑区の北八朔が農業専用地区に指定されて以来、実に9年ぶりで、さらに、田奈農業協同組合の管内では初めての指定です。

これで、農業専用地区は27カ所、1,033ヘクタールとなりました。

長津田台ってどんな所？

長津田台農業専用地区は、田奈農協の管内ではもっとも南に位置している、集団的な農地です。東名高速道路、国道16号線などの主要道がすぐ近くを走り、また若葉台や霧が丘の住宅地にも接しているのですが、農地の周辺部には緑地が多く残されており、静かな環境が保たれています。

農業専用地区を構成する農家は34戸ですが、この内、台地区の農家の皆さんを見てみると、野菜中心の生産を行っている戸数が最も多く、次に多いのが植木生産で花生産が中心の農家も一戸あります。

また、台地区は農業後継者が少ない農家が非常に多く、農業経営の意欲が旺盛な地区でもありません。

野菜の生産では、このあたりは昔からサトイモ、サツマイモなどのいも類、ニンジンなどの根菜類の生産で有名な地区でした。それが、生活協同組合との契約栽培をきっかけにトマトなどの果菜類やほうれんそうなどの軟弱野菜を含めた多品目生産に変わり、田奈農協長津田支所での直売の開始、地元大型量販店への契約出荷の取り組み、学校給食への納入など、地域に根ざした「地産地消」型販売に取り組むようになりました。

農業専用地区指定までの道程

台地区を中心とした農家の皆さんは、自分たちの農地の将来について検討を続けていました。このとき、台地区では、一つの問題を抱えていました。最初に、台の農地は環状4号線を挟むように、「原」と「草木」の2か所に分かれていると言いましたが、それぞれの農地では、畑地かんがい施設の維持管理と農地の保全を目的に「水利組合」を結成し、30年以上前に畑地かんがい用の井戸を掘って利用してきました。ところが、施設の



JA田奈長津田支所直売所

老朽化と水量不足のため、水が欲しいときに十分に使えないという困った状態になっていました。そこで、この問題に関係する人達で話し合った結果、農業専用地区の指定を受け、横浜市の支援を得ながら、新しい畑地かんがい施設を整備していくことで意見がまとまったのです。

「かんがい（灌漑）＝農作物の生育に必要な水を、水路を引くなどして供給し、耕作地をつるおすこと。」

これから

今、台地区の皆さんは、農業専用地区指定後の初の大仕事である、畑地かんがい施設の整備に取り組んでいます。整備が完了すると農業専用地区の全体に充分に水が行き渡るようになります。整備には時間と手間がかかりますが、栽培に充分な水が必要とするサトイモはもちろん、夏のニンジンの種まきなど、他の農産物も天候に左右されず計画的に生産できます。また、井戸からの水は水路を通して農業専用地区の外側の水田にも流れているため、畑地かんがいは不可欠な施設です。農産物が安定して消費者の手に渡るよう、がんばって事業に取り組んでいます。

今までは畑地かんがいの恩恵を受けていなかった畑にも水を送れるようにしたい。そのためには農業専用地区の仲間を増やしていこう。

効率的な農業のために、この地区に何が 필요한のか、皆さんと一っしょに考えていきましょう。



さといも畑

収穫の喜びを横浜で!

◎田奈恵みの里(青葉区田奈)

- ・体験水田 6月～10月(全6回) 田植え・草取り・鳥よけづくり・稲刈り・脱穀
- ・味噌作り 2月 味噌づくり

田奈恵みの里推進委員会

〈連絡先〉 JA田奈宮農経済部 TEL 981-1819 FAX 989-4300
http://www.city.yokohama.jp/me/kankyau/nousan/megumi/tana_index.html



◎都岡恵みの里(旭区下川井)

- ・もち米づくり 6月～12月(全6回) 田植え・草取り・鳥よけづくり・稲刈り・脱穀・餅つき
- ・小麦づくり 11月～7月(全6回) 小麦の種まき・麦踏み・鳥よけづくり・収穫・脱穀・うどんづくり

都岡地区恵みの里運営協議会

〈連絡先〉 JA横浜みなみ総合センター営農部営農課 TEL 805-6612 FAX 804-7808
http://www.city.yokohama.jp/me/kankyau/nousan/megumi/tsuoka_index.html



◎新治恵みの里(緑区新治)

- ・体験水田 5月～11月(全6回) 田植え・草取り・案山子作り・稲刈り・脱穀
- ・小麦・うどんづくり 11月～7月(全8回) 小麦の種まき・麦踏み・土入れ・鳥よけづくり・収穫・脱穀・うどんづくり

〈連絡先〉 北部農政事務所 TEL 948-2481 FAX 948-2488

http://www.city.yokohama.jp/me/kankyau/nousan/megumi/niiharu_index.html



「恵みの里」って何?

「恵みの里」とは市民と「農」とのふれあいを通じて、地域ぐるみで農業と農地を残していくための、横浜市の農業施策です。市民のさまざまな農体験の場を整備するほか、地域の農産物直売や農業イベント、水田のレング栽培等の農的景観形成などの事業が行われています。

現在、横浜市には田奈地区(緑区、青葉区)、都岡地区(旭区)、新治地区(緑区)の3地区の「恵みの里」があります。

◎舞岡ふるさと村(戸塚区舞岡)

- ・たけのご掘り 4月上～下旬 トマトもぎ取り 5月中～下旬
- ・ウメもぎ 5月下旬～6月中旬 ジャガイモ掘り 6月上～下旬
- ・サツマイモ掘り 9月下旬～10月下旬

〈連絡先〉 JA横浜舞岡支店 822-1134

総合案内所「虹の家」 TEL 826-0700 FAX 826-0749

http://www.city.yokohama.jp/me/kankyau/green/furusatomura/maioka_index.html



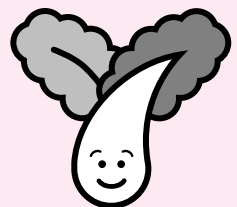
◎柴シーサイドファーム(金沢区柴)

- ・ジャガイモ掘り 6月30日(土)まで 午前9時～午後4時
- ・ミカン狩り 10月中旬～収穫終了(1月下旬頃)まで 午前9時～午後4時

〈連絡先〉 JA横浜柴農園管理事務所(月曜休園) TEL 785-6844 FAX 788-8588

交通機関 京浜急行金沢文庫駅からバス停「柴町」下車徒歩5分または金沢シーサイドライン「海の公園柴口駅」下車徒歩15分。駐車場有。

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyau/nousan/fureai/sibatop.html>



◎寺家ふるさと村(青葉区寺家) 総合案内所「四季の家」 TEL 962-7414 FAX 962-6321

http://www.city.yokohama.jp/me/kankyau/green/furusatomura/jike_index.html

ここで紹介している行事は年間計画の一部です。今年度分はすでに募集が終了しているものもあります。

詳しくは、ホームページをご覧ください。各連絡先にお問い合わせ下さい。

また、近接区で発行される「広報よこはま」区版などで募集のお知らせをしています。



はま菜ちゃんのびっくり箱

横浜農業
新発見
No.1

みなさん、横浜で今も酪農が行われているのをご存知でしょうか？横浜は日本のアイスクリーム発祥の地！江戸末期幕府が派遣した使節団がアメリカで初めて食べ、その後明治2年に馬車道で製造販売したのが始まりです。今回は都市のど真ん中で消費者に近い利点を生かし、自家牧場の搾りたて牛乳を原料に、手作りにこだわった2軒のアイスクリーム屋さんをご紹介します。そのおいしさにびっくり！です。



肥田牧場 アイス工房メーリア

駅から5分で牛発見！！

JR東戸塚駅から徒歩5分、東海道線と横須賀線の線路に挟まれた場所に肥田牧場「アイス工房メーリア」があります。清潔に保たれた牛舎には現在28頭のホルスタインが飼われており、自由に見学することができます。

アイスはすべて店長の手作り！ミルクベースのクリームチーズ、キャラメルなどの定番と季節の果物を使ったシャーベットなど10種類が店頭並びます。夏にはモモやプラム、横浜特産の浜なしを使用したものも登場する予定です。自慢のソフトクリームは牛乳本来の味を生かし、コクがあるのにさっぱり！ブルーベリーやチョコ等のトッピングともよく合い、人気を集めています。



所在地 横浜市戸塚区品濃町836-2 TEL045-825-2291
 営業時間 4月～10月：11時～19時（土日祭日は10時～）
 火曜休（7・8月不定休）
 11月～3月：11時～18時（土日祭日は10時～） 火曜休
 URL http://www.004.upp.so-net.ne.jp/merria_farm/

おいしいー



ジェラートシングル 294円
 ダブル 367円
 ソフトクリーム 262円
 トッピングソフトクリーム 315円



小野ファーム 横濱アイス工房

地元に愛されるさわやかアイス

昭和22年1頭の乳牛の飼育から始まった小野ファームですが、現在は乳牛40頭、肉牛350頭を飼育し、数々の賞を受賞するほどです。

一時は乳牛を辞めるつもりで牛も減らしましたが、子供からお年寄りまで誰もが好きなアイスクリームを通じ、酪農を身近に感じてほしいと始めたのがこの「アイス工房」。さっぱりとした後味はお年寄りにも大人気とのこと。休日は家族連れも多く訪れます。常に20種類以上が味わえ、一番人気は「苺のミルフィーユ」！夏場はマンゴーやパッションフルーツ等を使ったシャーベットも人気があります。素材にはこだわり、自家製の無農薬野菜（紫いもなど）を使用した物もあります。

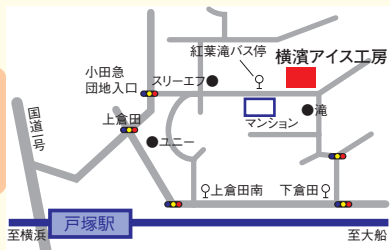


スライ22種類が店頭並びます！



ジェラートシングル 280円
 ダブル 330円
 ソフトクリーム 280円

所在地 横浜市戸塚区上倉田町1457 TEL045-862-9753
 営業時間 5月～10月：10時～18時 無休
 11月～4月：11時～17時 月曜休（但し祝日の場合は翌日休み）
 URL <http://www.yokohama-ice.com/>



*横浜の牛乳の歴史：<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyou/data/midori/aze94-f.html>
 (あぜみちバックナンバー平成16年秋号で紹介しています。)