

「おいしい」を届けたい

# 野菜を

# 感動に

# 変える農家

緑区の農家、若谷真人さんは、採れたての農産物だけでなく、農園を開放して農作業を体験できる場を提供している。農産物のおいしさを決めるのは何よりも鮮度と旬。誰よりもそれを知る職業だからこそ、その感動を伝える活動に尽力する。

農作業ができる  
体験型農園を運営

若谷さんは  
専業農家ですよね。

はい。うちは代々農家だったし、周りも農家が多い。だから

さいたまの農業を理解し、  
応援団になってもらいたい

—— 栽培指導つき体験型農園  
若谷真人さん

## PROFILE

### 農家 若谷真人さん(46)

緑区出身。県立与野農工高校(現・県立いずみ高校)、東京農業大学農学部農学科卒。卒業後、実家で農業を始める。さいたま市産のヨーロッパ野菜を市内のレストランに供給することを目的に市内の農家や種苗会社、シェフ、食品卸業者らで2013年に設立した「さいたまヨーロッパ野菜研究会」の初期メンバーの一人。



—体験型農園を開設したのはなぜですか。  
市民の方にさいたまの農業を

地元の野菜の旬を知ってもらいたい

見沼区片柳東では20アールの農地で体験型農園を運営していますね。農作業で汗を流したい市民を毎年募り、3月から12月までの間に、区画を割り振ります。私が立てた栽培計画に沿って野菜を自身で作ってもらいます。

私としては途絶えさせたくなかったのですが、以後は個人で継続しています。全国各地に体験型農園がある中、うちの特徴は私が出向いて

指導する回数が年間15、16回と多いこと。畑の一角に見本園を用意し、そこでは私が苗の植え方や肥料のまき方などを披露します。

顔の見える関係を築ける場所

—さいたまの農業の魅力は何でしょうか。

政令指定都市ということで人が多く、食べる人が近くにすることでしょ。体験型農園を含めて、市民と農家が顔の見える関係を築く機会はあちこちに

あります。学校給食もその一つ。さいたま市では特産のクワイをはじめ、地元産の農産物を積極的に扱っているように感じます。市内のレストランのシェフは、毎年秋頃にヨーロッパ野菜を使った給食の献立を考え、その料理が提供されているとも聞いています。

うちの体験型農園はほぼ通年で参加しないといけないのがハードルになっているようです。今後は収穫体験など単発のイベントをつくって、より多くの人が農業に親しめる機会を提供したいと思っています。



わたしの工具箱

農家・若谷真人さんの  
愛用の仕事道具を  
教えてください！



軍手

ずっと同じメーカーのものを使っている。手の平はグリップの効くゴム製、手の甲は通気性の高い布製。



長靴

軍手と同じく、愛用のメーカーがある。靴底がすり減ったと思ったら、同じ型を買い求めるのだとか。

# さいたまはヨーロッパ野菜のまち

市内のスーパーやレストランに行くとき、色や形が珍しい野菜を見かけることが多いのではないだろうか。それもそのはず。市内の農家がイタリアやフランスなど欧州生まれの「ヨーロッパ野菜」を年間70種類ほど作り、レストラン約1,200軒に卸しているのです。

事の発端は市内のシェフからの一言。「さいたままでヨーロッパの野菜が作れないだろうか」。さいたま市の一世帯当たりの購入数量は、県庁所在地と政令指定都市の全国52都市の中でトマトが1位、チーズが2位、スパゲッティが5位、ワインが7位(※)と全国有数なのです。イタリアンとフレンチのレストランの数も非常に多くあります。レストランのシェフはヨーロッパ野菜が欲しいもの、作っている農家は全国でもわずか。さらに種類によっては国内で入手

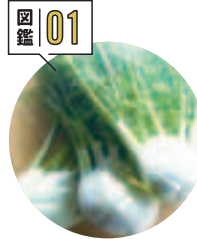
できなかったり、入手できたとしても産地が遠方なので鮮度が良くなかったりする。このシェフの一言は他のシェフの声を代弁するものでもありました。

そんな要望を受けて市内の農家が2013年に発足したのが「さいたまヨーロッパ野菜研究会」、通称「ヨロ研」です。日本は欧州と違い高温多湿なので、欧州の品種をそのまま栽培しても、多くが病気や害虫に負けてしまっています。そこで、ヨロ研の会員である市内の種苗会社が日本向けに品種を改良しています。レストランや小売店への配送も県内の企業が担っています。

全国を見渡しても、ヨーロッパ野菜の品種の改良から生産、流通、販売、飲食まで地場の企業が協働し、一貫して行っているところは数少ないのではないのでしょうか。さいたまは「ヨーロッパ野菜のまち」なのです。

※総務省の家計調査の2016-18年の平均値。

## ヨーロッパ野菜図鑑



図鑑 01

フィノッキオ  
(フェネル)

根元の白い鱗茎の部分をスライスして食べる。生食のほか、ピューレやグラタンなどに。



図鑑 02

ビーツ  
(黄・赤・渦巻き)

薄くスライスして、水にさらしアクぬきしてサラダに。皮付きでゆでたりオープン焼きに。



図鑑 03

ズッキーニ

緑色のほか、黄色、オレンジ色などがある。カボチャの仲間。ソテーや煮込み料理に。



図鑑 04

セルパティカ  
(ルッコラ・セルパティカ)

ルッコラよりも強い辛味とゴマの風味があり、生ハムや肉料理、チーズと相性が良い。





### 栽培指導つき体験型農園（若谷真人）

体験期間：3月～12月（次の募集は令和2年2月予定）  
 住所：見沼区片柳東  
 参加費用：一般野菜部門…4万円、ヨーロッパ野菜部門…4万4,000円  
 ※いずれも種苗・肥料などの資材代を含みます。  
 問合せ：☎ 090・2213・7794 ✉ yasai.suki0831@gmail.com



### オーガニック・ハーベスト丸山

体験期間：9月～じゃがいも栽培体験ほか 10月～12月収穫体験  
 住所：見沼区蓮沼1694  
 参加費用：要問合せ  
 問合せ：☎ 687・0140



### ファーム・インさぎ山

体験期間：3月～12月の第2土曜日（8月は第1土曜日）  
 住所：緑区上野田282  
 参加費用：2万3,000円（年会費）※材料費などを除きます。  
 問合せ：☎ 878・0459



### 栽培指導つき体験型農園（深井博）

体験期間：3月下旬～翌年2月中旬  
 住所：岩槻区裏慈恩寺459  
 参加費用：4万円 ※種苗・肥料などの資材代を含みます。  
 問合せ：☎ 090・2629・3640

# 農業体験に参加するには？

自分で収穫した野菜を食べられる！

初心者の方でも安心して農業体験ができる4つの農園をご紹介します。  
 参加には事前申込みが必要です。  
 申込みの時期は各農園ごとに異なりますので、  
 各問合せよりご確認ください。

地元の新鮮採れたて野菜を買うなら

直売所に行こう！



市が毎年発行している「トレトリ」に、市内の直売所などの情報をまとめています。お近くの直売所に並ぶ旬の食材を手に入れよう！

「トレトリ」で検索！

## 知られざる都市農地の価値

さいたま市は人口130万人の都市でありながら、市内にはまだまだ豊かな農地があります。住宅やビルの中にぽつんとある都市の農地が持つ価値とはなんなのでしょうか。若谷さんの活動を知った皆さんは、それが農産物を生産するだけでなく、体験型農園のように食に対する学びの場や人々が交流する場を提供することだと気づいたはずですよ。

都市に少ない緑の空間は景観に彩りを与え、それを眺めるだけで私たちの気持ちをほっとさせてくれます。それはほかの生き物も同じ。辺りを河川が流れ、植物が育つ農地という空間は鳥や虫などの生き物を育みます。さらに、これからの季節に注目したいのは、市内に多い水田が涼しさを感じられる「クールスポット」になること。県が過去に調査したところ、見沼田んぼの付近は市街地に比べて気温が0.52～1.32度低かったのです。

防災機能も見逃せません。農地には自然災害を防止したり、火災の延焼を防ぐ防災効果も期待できます。総じて都市に農地があることは安心と豊かさの証であるといえるでしょう。

