

## 特集

# 私たちが作っています

産産業観光課農政担当 (☎ 594-5532)

# &green food

## 「地場産」という 最高の贅沢は、隣の畑から

旬の時期に収穫された農産物を採れたての状態でいただくこと。それはきつと農産物を味わううえで最高の贅沢(ぜいたく)でしょう。北本市内の直売所やスーパーの地場産コーナーでは、農家さんが最高の状態で収穫した新鮮な農産物が並んでいます。こうした旬の農産物を味わえるのは、生産地が暮らしのすぐ隣にある北本市ならではの素敵なところですよ。

「&green food」は、市のブランド事業の一環として、若手農家の皆さんと一緒に考案した北本の農産物の愛称です。市ではこの愛称を通して北本産をPRしています。安心安全で新鮮な「やさしい」農産物を地元の人に食べてもらいたいという農家さんの想いがこもっています。

古くから営まれてきた農業の歴史を受け継ぎ、良いもの、新鮮なものをお客さんにお届けしようと、農家さんは誇りを持って農産物を生産しています。今回は、そんな北本らしい魅力の詰まった農産物を生産する皆さんのこだわりを紹介。

美味しい農産物を届けるための農家さんそれぞれの想いを知って、地元の農産物を身近に感じる事ができたら、私たちが普段何気なく食べている野菜や果物のことをもっと好きになるはずですよ。

## こだわりを形に。 &green foodを生産する皆さん

シティプロモーションサイト「&green」で取材した皆さんを一挙にご紹介します。

## 竹田孝徳さん - 竹田農園 (高尾地区) -



1万本のカリフラワー畑を、すべて手作りで育て上げる。

サラリーマンを経て、農業の専門学校で学んでから、農家としてゼロから起業しました。

農業学校で自分たちが作ったナスが、今まで食べたことがないほど美味しくて。農業がやりたいと改めて思いました。

野菜作りは本当に楽しいです。マニュアルもないし責任も自分にあるけど、作るものに自信をもって、直接お客さんに届けられることがやりがいです。

### 私が作る &green food

- ズッキーニ (5～10月)
- カリフラワー (10～11月)
- ブロッコリー (11～2月)
- ほうれん草 (3～4月)



▲夏に旬を迎えるズッキーニは、実はカボチャの仲間。ずっしりと重たいのはみずみずしさの証。

販売情報  
桜国屋、ヤオコー北本中央店など

## 新井啓佑さん - 新井農園 (高尾地区) -



畑が点在しているため、一日中、市内を飛び回って野菜を作る。

味はもちろん重要だけど、俺は特に野菜のカタチが好きですね。大根とかニンジンとか、ぶっくりした、先まで実がしっかり詰まったかっこいい野菜がいいよね。

色なんかも重要で、売り場に並んだとき、お客さんの目を引いたり、食べて喜んでもらえる野菜を作りたいです。

そのために、もっとうまく作れるようになりたいです。

### 私が作る &green food

- ニンジン (12～4月)
- 大根 (11～3月)
- カブ (10～6月)
- オクラ (7～9月)
- ナス (7～11月)



▲鮮やかな朱色とツヤが目を引くニンジンは、先端までぶっくりと丸い。

販売情報  
桜国屋、ヤオコー北本中央店など

## 新井剛さん - 新井農園 (高尾地区) -



剛さんが特に好きなのは2月初めの採れ始めのキュウリ。香りがよいのだそう。

最盛期には一日に3,000本ほどを毎朝収穫します。朝採ったほうが、キュウリに照りがあり、柔らかいんですよ。

自家製の堆肥を使用するなど、土づくりにもこだわった栽培をしています。

直売所やスーパーだけではなく、個人的な付き合いで卸している飲食店もあります。お客さんや飲食店と信頼関係を築けるのが嬉しいです。

### 私が作る &green food

- キュウリ (2～6月、10～12月)
- トマト (2～6月、10～12月)
- サラダカブ (11～1月)
- トウモロコシ (7月)



▲手塩にかけて育てたキュウリは「毎日食べても飽きない」味わい。

販売情報  
桜国屋、ヤオコー北本中央店、ヨークマート北本二ツ家店、ココフクベーグルなど

## 鈴木祐樹さん - 北本アグリ (石戸地区) -



広大なネギ畑では、1日に約5,000本のネギが収穫される。

香川で農業技術を学んでいるときに、「農業はただ野菜を作るだけじゃない。地域密着で地域へ貢献できる。」という考えに感銘を受けました。

自分は、若い子たちが安定して働ける農業法人を目指しています。色々な人からもらったバトンを次世代につなぐために、農業をやりたいと思う人を増やしたい。そのフィールドを作るのが夢の一つです。

### 私が作る &green food

- ミニトマト (通年)
- ネギ (7～3月)
- ロメインレタス (5～6月)
- サニーレタス (5～6月)



▲品質にこだわったネギは、6人のスタッフで出荷までを行っている。最近是指名買いも増えているという。

販売情報  
桜国屋、コープ北本店、ベルク東間店など

## 加藤伸弥さん - 加藤農園 (中丸地区) -



伸弥さんの理想は、未来に対して大きなしっぺ返しのない農業。

菌や太陽熱、有機肥料の力を借りて、野菜に適した土をつくっているのがこだわりです。

自然相手の仕事なので、少なからず環境にも影響を与えています。だからこそ、「なぜこれが必要なのか」をしっかり説明できる農家になりたいです。

自分の作る野菜や考え方が多くの人に伝わって、北本の野菜を食べているっていうアイデンティティに繋がったら嬉しいです。

### 私が作る &green food

- カブ (夏・冬以外)
- ナス (5～12月)
- パプリカ (6～12月)
- キャベツ (6月、11～12月)



▲暑さが和らぎ、ゆっくり育つ秋ナスは、皮が柔らかくてみずみずしく、甘味がのってくる。

販売情報  
桜国屋、いなげや北本駅前店など

## 新井宏明さん - 新井果樹園 (高尾地区) -



プラムの旬はわずか2週間。講じた工夫と手間の結晶を味わって欲しい。

プラムの甘い実は、枝の先の方になるんですよ。棚栽培だと枝を上へ伸ばさないから、大きく実をつけることができます。

自分の代でプラムを始めて、今日まで続けてきたのは、自分が食べてうまいからってというのがあります。自分が食べてうまいものは、皆にも食べてもらいたいじゃないですか。

一度食べていただければ、おいしさが伝わってと思っています。

### 私が作る &green food

- 筍 (4～5月)
- プラム (7月)
- 梨 (8～10月)
- 栗 (9～10月)
- キウイフルーツ (10月)



▲熟したプラムにナイフを入れると、甘い香りとともに果汁があふれだす。

販売情報  
直売所：高尾 8-30 (☎ 592-5937)  
営業時間 8:30～17:00 (農産物がある時期のみ営業)

# だから、「北本産」を使いたい。

北本産の農産物にほれ込み、北本産食材を使ったメニューを提供する二人に話を伺いました。

「採れたてに勝るものはないでしょう」って、よくお客さんにも言ってるんです。漁港に行ったら水産物を食べたくなる、それと一緒なんです。それから、お客さんから聞かれたら、誰の野菜を使っているか即答できるのもいいですね。「このトマト、どこで売ってるの」と声をかけてくれたお客さんに、桜国屋で買えるよ、と案内したりして。大変だけど、ここまでやれているのは協力してくれる人のおかげ。これまでの経験や人付き合いが活かされています。



看板メニューは北本野菜をふんだんに使ったつけ汁が特徴の田舎汁うどん。



お店の情報は  
北本市観光サイト  
「きたこれ」から

## 採れたてに勝るものはないでしょう。

武蔵野うどんくわ郷  
店主 桑野充さん



素材にこだわった自慢のうどんを差し出す桑野さん。もちもちで極太の武蔵野うどんからは小麦の味をしっかりと感ぜられる。

## 農家さんの顔が見えるカフェにしたい。

アンドグリーンカフェ  
「&green CAFE」  
店主 田島佳苗さん

「北本産の美味しいものや、こだわりの商品が集まるこの場所を楽しんでいただけたら嬉しい」と語る田島さん。

令和2年にオープンした&greenCAFEでは、北本産の農産物を使ったメニューを提供しています。食材は主に地場物産館「桜国屋」で仕入れています。トマトやイチゴ、プラムなどは農家さんと直接やりとりをしています。

北本の農家さんは本場に色々な種類の農産物を作っていて、北本でこんなものも作っているんだって、楽しくなります。新鮮で美味しいものがすぐそこにあるのはやっぱりいいですね。

カフェの土台となるメニューは市内のレストラン「BISTY」の蓮見さんに監修いただいているのですが、季節のメニュー等はスタッフ同士で意見を出し合って考えています。スタッフも市内の人が多く、北本で今どんなお野菜が採れているかよく知っていて、提案してくれるんです。

今後は、北本トマトカレーみたいに農家さんがおうちで作られているレシピをここで提供できたら面白いですね。幅広い層のお客さんに、もっと農家さんの顔が見えるカフェとして楽しんでいただけたらいいと思います。

北本トマトカレーや北本産の果物を使ったかき氷が人気。素材を楽しめるよう改良を重ねている。

お店の情報は  
北本市観光サイト  
「きたこれ」から



## 内田泰宏さん - ベジファーム北本・内田農園 - (朝日地区)



最近ではジュースなどの加工品や伝統野菜の栽培にも力を入れている。

新鮮な野菜を味わって欲しくて、スーパーに直接相談に行きました。そこから産直販売がスタートしたんです。

産直販売の醍醐味はお客さんと直接つながるところ。評判もダイレクトに届きます。

お客さんとの距離が近い分、より安心安全な野菜が求められます。減農薬に取り組み、数年前から特別栽培認証にも挑戦しているんですよ。

### 私が作る &green food

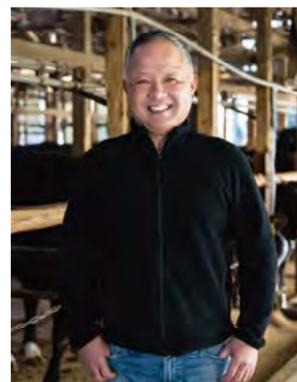
- キャベツ (6~7月、10~2月)
- 枝豆 (6~8月)
- お多福大根 (5~6月、10~12月)
- 中山道ナス (7月)



▲毎年新しい野菜に挑戦する泰宏さん。つくる野菜は年間100種類を超える。

販売情報  
桜国屋、いなげや北本駅前店、カスミフードスクエア深井店など

## 内田保之さん - 内田牧場 (朝日地区) -



父・裕一さんと役割分担をして、毎日牛の様子に目を配る。

市内で唯一、肉用牛を飼育していて、現在は子牛を含め、約140頭を飼育しています。

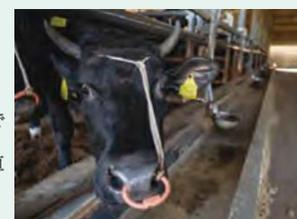
エサはおからやビール粕、牧草を独自の配合で混ぜて作っています。

子牛から30か月育てて出荷した牛たちは市場で格付けされ、セリにかけられます。

育てた牛が人から高い評価をもらって高い値段で売れると、何より励みになります。

### 私が作る &green food

- 肉用牛 (ホルスタインと黒毛和牛のミックス)



▶内田農場の牛肉は交雑種の部門で常に高ランクをキープしている。すべて市場へ出荷しているため、直に購入できる店舗はないのだそう。

今回掲載させていただいた皆さんの取材全文は、シティプロモーションサイト「& green」からご覧ください。



## 山本浩之さん - 山本農園 - (東間地区)



ほぼ毎日、自ら値付けたトマトを市内スーパーへ搬入している。

トマトだけで3,200本あるから、やるのがいっぱいで大変だけど、やればやっただけ良くなります。

トマトもミニトマトも、水をくれる(与える)タイミングが難しいですね。くれすぎると味が落ちるし、水分が少ないと小さいし。

苗も1本1本が違うから、土や実の様子を見て感覚で判断しています。

### 私が作る &green food

- トマト (2~7月)
- ミニトマト (2~7月)
- ブロッコリー (11~2月)
- カリフラワー (11~1月)



▲山本農園のトマトの特徴は、酸味と糖度のバランスが良いことだそう。

販売情報  
直売所：東間 6-49 (☎ 541-4820)  
営業時間：2月下旬からトマトがある時期、午後のみ営業。

## 清水宏典さん - 清水農園 (深井地区) -



子育てをするように、小さな苗を大きくするまで丹精込めて育てている。

ミニトマトは「トマトベリー」という品種をメインに作っています。肉厚な食感と甘みが小さな子どもにも人気です。

このあたりの土地は雨水が流れてきやすいので、ポンプで水をくみ上げて、苗が水を吸い過ぎないようにしています。

直売コーナーでお客様がうちの野菜を手にとってくれるのを見かけると、作って良かった、と思いますね。

### 私が作る &green food

- トマト (2~7月)
- ミニトマト (2~7月)
- アイスプラント (1~6月)
- ニンジン (11~3月)



▲イチゴのような形が特徴の「トマトベリー」。水を与えないことで甘味を強めている。

販売情報  
桜国屋、ヤオコー北本中央店、生鮮市場 TOP 深井店など

# 作り手の顔を、思い浮かべて。

北本市では1年を通じて野菜、果樹、米、麦など、多種多様な農産物が生産されているため、春夏秋冬どの時期にも旬の農産物があります。

旬の時期は一瞬ですが、農家さんはそこに至るまでに長い期間準備をして、夏の暑い時期も冬の寒い時期も日々の作業に取り組んでいます。生産者の高齢化や後継者不足が全国的に課題となつていますが、私たちが地元の農産物を美味しくいただくことが農家さんの応援につながります。

北本の農家さんのこだわりや農産物の魅力に惹かれて、農家さんから直に野菜を仕入れて料理に使用する飲食店や、「&green food」の販促ツールを活用して、積極的に北本産を販売する小売店も増加しています。着実に北本農業のファンは増え続けています。

私たちの暮らしのすぐ隣で生産された農産物は、直売所やスーパーですらいつでも最高の状態で並んでいます。農家さんがこだわりぬいて生産した農産物を、ぜひ味わってみてください。



## &green food を食べる

きたもと「四季の恵み」マルシェ（北本市農業ふれあいセンター）には、今回ご紹介した「&greenCAFE」のほかにも、地場物産館「桜国屋」、そば処「さんた亭」が隣接しています。

「桜国屋」は北本産の新鮮な農産物が並ぶ直売所で、地元農家さんの採れたての野菜・果物が数多く揃っています。トマトや梨、イチゴなど、季節ごとに開催する旬の農産物の大売り出しは毎回大盛況です。

「さんた亭」は北本産のそば粉を100%使用したそばを味わえる蕎麦屋さん。“挽き立て”“打ち立て”“茹で立て”のお蕎麦と、店長こだわりのつゆは相性抜群。旬の野菜を使った天ぷらも絶品です。



地場物産館「桜国屋」



そば処「さんた亭」



きたもと「四季の恵み」マルシェについては9ページでもご紹介しています。ホームページはこちら

## &green food を発信する・つくる

### 「&green food」で北本産を発信

市では、「&green food」のロゴを使用した資材を提供しています。直売所やイベントなどで使用できるのぼり旗、エプロン、プライスカード、ギフトに使える包装紙やステッカーもあります。農家の人や、市内産農産物を取り扱う飲食店や小売店が対象です。北本産のPRにぜひご活用ください。



### 「&green food」をつくりたい

市は就農希望者を全力で支援します。農業未経験でこれから新規で始めようという人も、農業委員会やJA（農業協同組合）、県等の関係機関と連携し、それぞれに合った形の農業が始められるように支援していきます。

気になること・不安なことがあればいつでもご連絡ください。あなたの就農への第1歩を全力でサポートします。



産業観光課  
西沢 直人 主事