



立川の大地が育てるコミュニティ

立川育ち

立川人のための農業情報紙

令和4年8月25日号

Vol.14

立川市ホームページ
http://www.city.tachikawa.lg.jp/



発行/立川市 編集/立川市産業振興課農業振興係 〒190-8666 立川市泉町1156-9 ☎042(523)2111(市役所代表) 内線2650 Fax042(527)8074



第4回 「立川の農」写真コンテスト

あなたが感じる立川の「農」を写真にしてみませんか

立川市内の農業を撮影した写真を募集しています。
農業に関するものであれば、人、風景、農畜産物、農機具など、被写体は何でもOKです。
プリント印刷およびインスタグラムの投稿による応募を受け付けします。お気軽に応募ください。
立川の農業の魅力が伝わる作品をお待ちしています。

Instagram OK!



第3回 市長賞

「スポン!と抜けたよ」
鈴木 深雪 さん



第3回 立川農業振興会議会議長賞

「レモンの輝き」
gangruosen さん



応募方法

- 点数 プリント印刷は1人3点まで、Instagramは1アカウント3点まで
- 条件
 - ・応募者本人が市内にて撮影した、未発表かつ応募者が一切の著作権を有しているオリジナル作品に限ります
 - ・サイズなどくわしい条件は、実施要項(市役所などで配布するほか、市ホームページ、右側の2次元コードからダウンロードも可)をご覧ください。
- 提出方法 Instagramへの投稿、またはプリント印刷し郵送などで産業振興課農業振興係へ
- 締め切り 令和5年1月10日(火)[産業振興課窓口(市役所2階48番窓口)に午後5時までに持参。郵送の場合は、締切日必着。Instagramは、締切日当日午後11時59分投稿分まで]



選考・賞品

- 市長賞(賞状、賞品)1名
- 立川農業振興会議会議長賞(賞状、賞品)1名
- 特別賞(賞状、賞品)若干名



賞品イメージ

今号の主な内容

- 1面…第4回「立川の農」写真コンテスト
- 2、3面…立川産フルーツ特集、立川産野菜を使用したレシピ～野菜食べ菜さ～い!～、ここで買えます、立川産!
- 4面…立川農業をもっと知ろう!

立川産 フルーツ特集

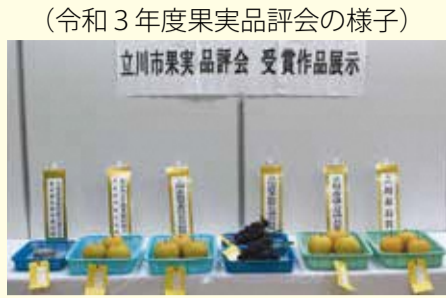
立川市内では梨をはじめ、ブルーベリー、キウイフルーツ、柿など数多くのフルーツが栽培されています。新鮮でおいしい立川産のフルーツを味わってみませんか。

立川のフルーツを生産する「立川市果樹組合」

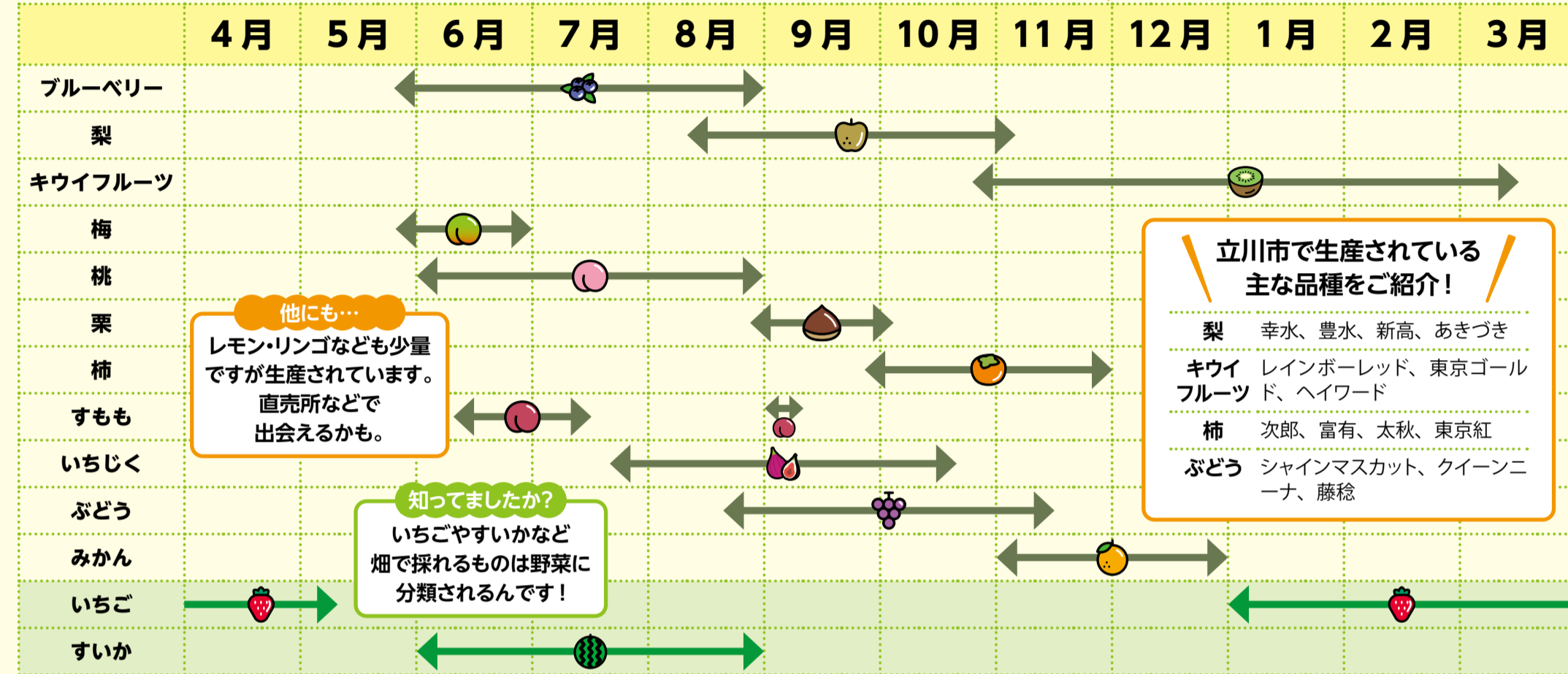
「立川市果樹組合」は、市内で果樹を栽培する農家で構成され、技術の振興と組合員の親睦を図ることを目的としています。現在は16人の組合員でよりよいフルーツを市民の皆様提供できるよう、日々研究しています。

9/2 果実品評会とフルーツ&野菜の直売会が市役所1階で開催されます

果実品評会では出品された農家選りすぐりのフルーツの色味やそろいなどを東京都の農業部門の職員が審査しています。品評会は非公開ですが、当日は出品されたフルーツの即売(午前11時から・多目的プラザ)やフルーツと野菜の直売会(午前11時30分から・西側テラス)もあわせて行います。ぜひこの機会にお買い求めください!



同じフルーツでも品種によって、色や形、味もさまざまです。いろいろな品種を楽しんでみてはいかがでしょうか。



ここで買えます、立川産!

立川産農産物を豊富に取りそろえたお店をぜひご利用ください。

ファーマーズセンターみのーれ立川

立川市砂川町2-1-5 (国営昭和記念公園北側)

営業時間 午前10時~午後5時 店舗前の駐車台数には限りがあるため、
定休日 12月31日~1月4日 店舗西側の第2駐車場を積極的にご利用ください。
電話 ☎042(538)7227

みのーれ立川幸町店

立川市幸町1-14-1 (東京みどり農業協同組合本店・敷地内)

営業時間 午前9時30分~午後4時
定休日 12月31日~1月4日
電話 ☎042(535)3711

立川市魅力発信拠点施設CotoLink1階に LULU Terrace (特産品販売&カフェ)がオープンしました!

立川市柴崎町3-9-2 (立川駅南口東京都・立川市合同施設内)

●のーかる BAZAR (物販エリア)
立川産の旬の農産物を中心に販売しており、新鮮な野菜やフルーツなどを買うことができます。また、加工品や調味料に加え、姉妹都市の長野県大町市や多摩エリアの特産品も販売しています。
営業時間 午前10時~午後8時 電話 ☎042(548)2511

●ジバー カフェ JIBAR CAFE (カフェエリア)
日本野菜ソムリエ協会認定を取得し、地場産野菜はもちろん、旬の食材にこだわった体に優しい絶品メニューを味わうことができます。
営業時間 午前8時~午後10時 電話 ☎042(548)2511
※日曜日のみ午後8時まで

立川産野菜を使用したレシピ~野菜食べ菜さ~い!~

立川市内では四季折々さまざまな野菜が採れます。今が旬のなすを使ったレシピをご紹介します。水分が多く含まれるなすは、厳しい残暑を乗り切るためにもおすすめです。皆様ぜひ作ってみてください。

野菜と豚肉の甘酢炒め

この1皿で、1人1日分の野菜の目標量350gの1/2量をとることができます。

オクラとなすの煮びたし

さらにもう一品!

材料 (2人分)
なす..... 中2本
ピーマン..... 1個
赤パプリカ..... 1/2個
黄パプリカ..... 1/2個
豚こま肉..... 200g
下酒..... 小さじ1
しょうゆ..... 小さじ1
しょうが..... 少々
片栗粉..... 適量
砂糖..... 大さじ1
酢..... 大さじ1
しょうゆ..... 大さじ1
トマトケチャップ大さじ1
顆粒中華だし 小さじ1/2
ごま油..... 炒め油

作り方
①豚こま肉に酒・しょうゆ・しょうがで下味をつける。
②なすはへたの部分を削るように切り落とし、縦半分にし、さらに斜め切りにして水にさらす。ピーマンは縦半分に切り、種を取り除く。縦横半分に切る。パプリカはピーマンと同じぐらいの大きさに切る。
③①に片栗粉をまぶしながらひと口大に丸くまとめる。
④砂糖・酢・しょうゆ・トマトケチャップ・顆粒中華だしを混ぜ合わせておく。
⑤フライパンにごま油を入れ、③に火を通す。完全に火が通ったら一度取り出す。
⑥再度ごま油を入れ、水気を切ったなすとパプリカを入れて炒める。少ししんなりしたところにピーマンも加えさらに炒める。
⑦⑤をもどして炒め、④を加えて混ぜながらとろみがつくまで炒める。

そのほかの野菜を使った簡単レシピはこちらから!

材料 (2人分)
なす..... 小2本
オクラ..... 6本
油..... 大さじ1
砂糖..... 小さじ1/2
しょうゆ..... 大さじ1
しょうが..... 少々

作り方
①なすはへたの部分を削るように切り落とし、ピーラーで縞目に皮をむいて、横半分にし、それぞれを縦4等分に切る。
②オクラはガクをとり、斜め半分に切る。
③耐熱容器に①と②を入れて油をまぶし、砂糖・しょうゆ・しょうがを加えて混ぜる。
④ふんわりとラップをして600Wで3分30秒加熱する。
⑤加熱後、時々かき混ぜながら冷ます。

地場産農産物をプレゼント!

上記のレシピを参考に料理をされた方で、「#立川育ち2022レシピ、#たらった立川、#立川印」をつけてInstagramに投稿いただいた方の中から、抽選で3名の方に地場産農産物の詰め合わせセットをプレゼントします。
投稿締め切り: 令和4年9月20日(火)

※1 たらった立川のInstagramアカウントをフォローしたうえで、投稿をお願いします。
※2 当選された方には、10月ごろを目安に投稿いただいたアカウントにダイレクトメールを送付いたします。送付後7日間たってもご連絡が取れない場合は、無効とさせていただきます。

Instagramに投稿!



立川農業をもっと知ろう!



立川市 農 研 会

活動の詳細についてはホームページに掲載していますのでぜひご覧ください。
「立川市農研会」<https://tachikawashi-noukenkai.com/>



立川市農研会は、市内の野菜・果樹・植木・畜産農家の農業後継者で構成されている団体で、現在会員数は45名です。市内在住の親子を対象とした「収穫体験」や種まきから収穫までを行う「農業体験」、市内小学校での「食育・緑育授業」など、市と連携して、農業の楽しさや立川農業の魅力を市民の皆様へPRする活動を行っています。

立川市農研会 会長 清水俊喜

親子農業体験・収穫体験

農業体験

春の『種まき』から始まり、『間引き』などを経て、初夏に『収穫』する全3回の農業体験です。

収穫体験

カブやミニハクサイなど6種類の野菜の収穫を体験できます(今年も広報たしかわ9月25日号に募集記事を掲載予定。お楽しみに!)



農研会は市から委託を受けて、これらの事業や使用する畑の管理・運営を行っています。当日は、収穫方法を説明したり参加者からの質問に答えたり、農業を身近に感じ、親しめる行事になっています。どちらも小学生のお子さんと保護者の方が対象です。

食育

「食育」ってなにしているの?

小学生を対象に、市内の農産物を身近に感じ理解を深めてもらうための授業を行っています。

具体的にどんなことをするの?

パネルを用いて、立川農業の概要や主な農産物、さまざまな作物を生産していること(野菜・植木・くだもの・畜産・花)について説明します。



実際の農産物を用いながら、生育過程、収穫の様子、出荷方法、販売について説明したり、農具・農業機械の実演を行ったりしています。

緑育

「緑育」ってなにしているの?

校庭にある樹木の名前や特徴などを楽しみながら覚えてもらい、未来を担う子どもたちに、緑の大切さを理解してもらうための授業を行っています。

具体的にどんなことをするの?

児童の皆さんが作成した樹木名前プレートの取り付けをしたり、学校敷地内の樹木の種類を記した『みどりのちず』を校内に設置したりしています。



授業では、校庭内を歩いて回りながら樹木に関するクイズを行い、プレートを設置した樹木を中心に木の特徴、花や実の付く時期などを説明しています。

知って安心!

災害時の農地利用

立川市と立川農業振興会議(農業者の横断的組織)は、平成23年5月に防災協定を結んでいます。この協定は災害発生時、または発生するおそれがある場合において、農産物の供給および農地の使用について取り決めたものです。

防災協力農地

防災協定の周知啓発のために看板を設置しています。設置された農地だけでなく、立川の農地全体が防災協力農地です。もしもの時の避難場所として頼れる農地を覚えておいてください。



防災兼用井戸

防災兼用井戸は、通常時には農業用水として使用し、災害時には周辺住民へ生活用水を供給します。市内には防災兼用井戸が42基(うち14基には非常用発電機を付加)が整備されています。



(令和4年3月末時点)

東京農林水産の魅力を発信中!

TOKYO GROWN

「TOKYO GROWN」は、東京の新鮮で安全・安心な名産品、特産品や、東京で営まれている農林水産業の魅力を広く国内外に発信するウェブサイトです。

東京の農林水産物を使った料理レシピも掲載中!



配布中!

たちかわ農産物ガイドマップ



市内の農産物を地図付きで掲載したガイドマップです。

地図以外にも、市内の農産物の販売カレンダーやファーマーズセンターみのれ立川をはじめとした、立川農産物直売所や摘み取り農園などの紹介が掲載されています。

市役所2階産業振興課窓口、窓口サービスセンター、みのれ立川などで絶賛配布中!

