



第2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、野菜、農機具など、被写体は何でもOKです。

従来から実施しているプリント印刷での応募に加え、今回からInstagramの投稿による応募も受付します。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1回 市長賞

「Natural color」
宮崎 彩乃



第1回 特別賞

「元気に育てよ」
谷関 則緒



第1回 特別賞

「立川の野菜畑(トライアングル)」
平方 朝彦



応募方法

- 点数 1人(Instagramにおいては1アカウント) 3点まで
- 条件
 - ・プリント印刷(ネガ・ポジフィルムでの応募は不可)、またはInstagramでの投稿
 - ・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。
 - ・サイズ等くわしい条件は、実施要項(市役所などで配布するほか、市ホームページ、右2次元コードからダウンロードも可)をご覧ください。
- 締め切り 令和3年1月7日(休)[持参は産業観光課窓口にて午後5時までに、郵送は当日消印有効、Instagramは当日午後11時59分投稿分まで]
- 提出方法 Instagram、または郵送等で産業観光課農業振興係(市役所2階48番窓口)内線2650へ

選考・賞品

- 市長賞(賞状、賞品) 1人
- 立川農業振興会議会長賞(賞状、賞品) 1人
- 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2回「立川の農」写真コンテスト
- 2、3面…たちかわ農産物×輝く個店×おうちごはん
- 4面…たちかわ農業Q&Aコーナー



たちかわ農産物 × 輝く個店 × おうちごはん

他の地域で採れた農産物ではなく、立川で採れた新鮮な農産物を使用するからこそ、より深みのある味わいに!

市内では野菜ばかりでなく、果物や豚肉など幅広いジャンルの農産物が生産されています。今回は、立川市と立川市商店街連合会が実施している「輝く個店」の受賞店舗とコラボして、旬の立川産農産物を使用したレシピを考案しました。在宅時間が増えたこの機会にぜひ参考にさせていただき、食卓を彩ってみてはいかがでしょうか。



輝く個店とは?

市内にある個店の魅力をさまざまな視点から審査、表彰し、市内外にPRすることで街の魅力を高め、商店街振興につなげていく事業です。これまでに飲食店や映画館、銭湯などさまざまなジャンルの名店が選ばれています。現在、皆様のオススメの個店を募集しています。とっておきの個店の推薦をお待ちしています。



やわらとん 柔豚のピカタ ~立川産の夏野菜をたっぷり添えて~



柔豚(やわらとん)
パンを飼料にすることで脂の香りが良く、柔らかい肉質となるようブランド化した立川産の豚肉です。

調理時間 40分 ※冷蔵時間除く

材料 (2人分)

- ピカタ**
- 柔豚の肩ローススライス 4枚
 - 卵 2個
 - 強力粉 適量
- 付け合わせ**
- ナス 1個
 - トマト 1個
 - ズッキーニ 1個
 - ピーマン 2個
 - ニンニクスライス 2片分
 - 白ワイン酢 30cc
- リンゴ酢やパルサミコ酢でもOK
- 鷹の爪 2本
- 粉チーズでもOK
- パルメザンチーズ 適量
- オリーブオイル 適量
- 塩・コショウ 適量
- 乾燥パセリ 適量

■付け合わせ

- ピーマン、ズッキーニ、ナス、トマトを適当な大きさにカットする
- フライパンにオリーブオイル60ccを入れて弱火にし、ニンニクスライス、鷹の爪を入れてこげないように炒める

この工程がポイント!

- ニンニクに色がついたら、ピーマン、ズッキーニ、ナス、トマトの順に入れ、塩・コショウを適量振って炒め、冷蔵庫で約30分冷やし、白ワイン酢30ccを加え、味をととのえる

トマトはさっと炒める程度でOK



■ピカタ

- ポウルに、卵、パルメザンチーズ大さじ3杯、塩・コショウ適量を入れて混ぜる
- 柔豚肩ロースに塩・コショウと強力粉を適量まぶし、①に浸す
- オリーブオイル適量を入れて熱したフライパンに並べ、弱火で2分程度かけて両面を焼く



■盛り付け(ひとり分)

ピカタ2枚をお皿に並べ、冷やした付け合わせを彩りよくのせ、お好みで乾燥パセリやパルメザンチーズ、オリーブオイルをかけて出来上がり

濃厚パンナコッタ ~立川産ナシのキャラメリゼ添えて~



立川の果物
市内で最も収穫されている果物はナシ(ニホンナシ)で、年間約45tを出荷しています。
〔平成30年産のデータ〕都発刊の調査結果報告書より

調理時間 25分 ※冷蔵時間除く

材料 (2人分)

- パンナコッタ**
- 生クリーム 300cc
 - 牛乳 150cc
 - 砂糖 36g
 - ゼラチン 6g
 - バニラペースト 少々
- バニラエッセンスでもOK
- キャラメリゼ**
- ナシ 1個
 - バター 10g
 - 砂糖 20g
 - ブルーベリー・クランベリー 適量

トッピングはお好みで(冷凍のものでもOK)

ナシを入れたときに強火にすると、ナシの表面にしっかりと味がつかずに、シャキシャキの食感を残せます

■パンナコッタ

- 鍋に生クリーム、牛乳、砂糖、バニラペーストを入れて、弱火で軽く煮立てる
- 氷水に約5分つけこんだゼラチンを、①の鍋に入れて焦げないようにかき混ぜながら煮立てる
- ゼラチンが溶け込んだら、鍋ごと氷水で冷やししながら粗熱を取り、お好みの器に移してから冷蔵庫で約4時間冷やす



■ナシのキャラメリゼ

- ナシの皮をむき、8等分にカットして芯を取る
- 鍋にバターと砂糖を入れて中火でキャラメルを作り、あめいろになったら、①のナシを入れて、よくなじませる
- ②でキャラメリゼしたナシの半分(4切れ)を、ミキサーにかけソースにする



■盛り付け

冷蔵庫からパンナコッタの入った器を取り出し、ナシソースをかけ、残りのキャラメリゼしたナシのをせて出来上がり

お好みで、ブルーベリーやクランベリーをのせると彩り豊かになります

店舗紹介



パティスリー ツナグ PATISSERIE Tsunagu

2018年9月に高松大通り沿いにオープンしたパティスリー。オープンして間もない2018年度に「輝く個店」を受賞した名店です。

「人と人をつなぐような地元で愛されるお店」という店主の思いが店舗名に掲げられたすてきなお店です。

たらった立川の紹介HP ▶



キャラメリゼしたナシは、フレンチトーストやパンナアイスなど色々なものにのせて楽しめますので、試してみてください。

オーナーパティシエの長谷川さん



地場産農産物プレゼント!

Instagramに投稿!

レシピを参考に料理し、「#立川育ち2020レシピ」「#たらった立川」をつけてInstagramにご投稿いただいた方の中から、抽選で3人に地場産農産物詰め合わせセットをプレゼント! 投稿締め切り: 9月13日(日)

※たらった立川のInstagramアカウントをフォローしたうえで、ご投稿をお願いします。※当選された方には、10月ごろを目安にご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。

レシピのさらなる詳細はこちらのインスタにも投稿中!



店舗紹介



ビストロ サイトウ Bistro Saito

2015年11月に柴崎町にオープンして以降、人気店として多くのファンから愛され、2016年度に「輝く個店」を受賞したフレンチビストロのお店です。現在は、2020年4月にオープンしたGREEN SPRINGSの中に店舗を移し、ランチは人気のオムライスを中心に、ディナーはフランスの地方料理を提供されています。

現在の店舗の紹介HP ▶



たらった立川の紹介HP(旧店舗) ▶



丹精込めて作った料理を用意して待っています。お散歩ついでにぜひお越しください。

オーナーの斉藤さんご夫婦





農産物直売所

Q 身近で立川産の農産物を、購入できる場所はありませんか？

野菜ばかりではなく、果物や鶏卵、植木や切り花なども購入できる直売所があります。営業時間や所在地をご確認のうえ、訪れてみてはいかがでしょうか？

普段スーパーなどでは見かけない農産物との出会いや、生産者とお話する楽しみを味わえます



A 共同直売所や庭先直売所など、市内では約70軒以上で購入ができます。

防災

Q 非常災害時には農地を避難場所にできると聞いたのですが、本当ですか？

A はい、本当です。非常災害時には一時的な避難場所としての使用など、**農業者と協力する体制**を築いています。

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協力することを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。設置した農地だけではなく、立川の農地全体が防災協力農地です。もしものときに備え、身近な農地の場所を確認しておきましょう。



防災兼用井戸

防災兼用井戸は、通常時は農業用水の供給源として農業生産の向上に寄与し、災害時には周辺住民への生活用水の供給源としても活躍します。非常用発電機を付加した防災兼用井戸が市内に14基整備されています。（令和2年3月末時点）



農業に触れる機会

Q 子供たちが農業に親しむイベントはありますか？

A 小学生の親子を対象にした、種まきから収穫までを行う**親子農業体験**などのイベントや、小学校での**食育・緑育授業**があります。

これらのイベントを担っている、市内の農業後継者で構成される「立川市農研会」をご紹介します！

立川市農研会 会長 高橋 尚寛

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44人の会員がいます。市と連携して、各種イベントを実施し、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。



農研会ホームページ

活動の詳細については、昨年新しく作成したホームページに掲載していますのでご覧ください。

農研会HP▶



<https://tachikawashi-noukenkai.com/>

絶賛配布中！たちかわ農産物ガイドマップ

立川農業の情報をまとめ、作成しました。公共施設での配布のほか、市ホームページからもダウンロードできますので、ぜひご覧ください。



立川産の新鮮な農産物はコチラ！

市内の共同直売所「ファーマーズセンターみのれ立川」や、今年7月にオープンした「みのれ立川幸町店」の情報はコチラをご覧ください。

