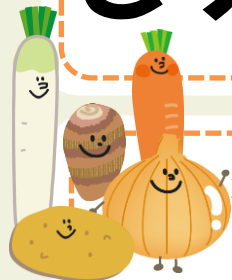


とうきょう元気農場だより

令和7年
1月発行



冬野菜の給食向け出荷をしています

とうきょう元気農場では11月の中旬から、都心部の学校給食向けにダイコンやサツマイモ、サトイモなどの冬野菜の出荷をしています。

出荷の初回は大蔵ダイコンとサツマイモでした。

大蔵ダイコンは主に世田谷で栽培されている江戸東京野菜で、元気農場では給食用と収穫体験用に栽培しています。今年の大蔵ダイコンは種まきの時期である8月末頃に猛暑や大雨に見舞われたため、白いマルチで熱を反射し猛暑対策をしたり、種のまき直しを行ったりしました。予定された生産量には届きませんでしたが、今年も大蔵ダイコンを出荷することができました。

サツマイモは例年通りの生育で、給食出荷の他に体験見学会でも皆様に収穫していただいています。

大蔵ダイコンの様子
尻詰まり形が特徴
→



↑11月の大蔵ダイコンの畑の様子



12月からの出荷を待つ
万次郎カボチャ（10月撮影）

サツマイモの品種は「ベにはるか」で、蒸すとねっとりとして甘みが強くなるのが特徴の品種です。

12月中旬から1月にかけて出荷予定の万次郎カボチャは、出荷される頃に食べごろになるように、10月には収穫を終え、追熟を行っています。

12月からはサトイモの出荷が始まっています。

昨年度は猛暑と少雨で生育が悪く、出荷を中止しましたが、今年度は雨が例年より多く、立派なサトイモをお届けしています。

近年は高温や大雨のような異常気象が増えていると感じられます。農業は天気に影響されやすいですが、天気に負けずに野菜を届けられるよう、工夫をしながら農作業を行っています。様々な工夫と野菜のたくましさで今年の暑い夏を乗り越えた野菜をぜひご賞味ください。



元気農場の
サトイモの
株全体の様子↓



野菜はとれたてが一番美味しい？



野菜は必ずとれたてが美味しいとは限りません。元気農場で栽培している野菜のうち、サツマイモとカボチャは一般的に、とれたてより収穫してから置いておいた方が美味しくなる野菜です。これは、野菜の中でんぷんが甘い糖に変化するために時間がかかるからです。収穫した野菜を食べごろになるまで置いておくことを「追熟（ついじゅく）」といいます。収穫体験などで野菜を手に入れたら、とれたてが美味しい野菜か、追熟が必要な野菜か、調べてみてください。

体験見学会を実施しました



10月12日実施体験見学会の様子↑
万次郎カボチャの畑の様子を見学

第2回は11月16日に都内の親子を対象に実施し、4歳から9歳の子供を含む全30名が親子で参加しました。

サツマイモと大蔵ダイコンの収穫体験の後、農場内を見学し、集出荷場では大蔵ダイコン洗浄機の実演を行いました。子供たちが大蔵ダイコンを洗浄機に投入すると、排出口からきれいになった大蔵ダイコンが水槽へ落ちます。農業機械が動く様子を興味津々に見学していました。

↓11月19日実施体験見学会の様子



↑11月19日実施体験見学会の様子
文京区から小学4年生の児童が参加
農業機械の見学もしました

11月26日実施体験見学会の様子→
千代田区から小学2年生の児童が参加

収穫体験を通して参加者の皆様には、生産の現場を学ぶだけでなく、収穫の喜びを感じていただけたのではないのでしょうか。

今後も食や農業の楽しさを伝えていけるよう、元気農場では活動してまいります。

とうきょう元気農場では毎年、年に4回程度農場体験見学会を実施しています。今年度も全4回の見学会を実施し、延べ195人のみなさまにご参加いただきました。

第1回の10月12日は東京都内の学校栄養教職員等の皆様と食育に関わる大学生を対象にサツマイモの収穫体験や農場見学を行いました。参加者はスタッフに、今年の作物の様子や収穫の時期などを積極的に質問していました。



11月16日実施体験見学会の様子↑
ダイコン洗浄機の実演

11月19日の第3回、26日の第4回では都心の小学校から2年生と4年生の児童が農場を訪れました。収穫体験の後、「サツマイモってこんなに大きいんだと思った」「サツマイモの白い液体がふしぎだった」「サツマイモをスコップで掘るとわれてしまった」など、それぞれの感想をスタッフに報告してくれました。また、「収穫が楽しかった」「サツマイモがとれると嬉しかった」と話す児童も多かったです。



※本記事の内容は、食育の推進に関わる活動においてご自由にご使用ください。

東京都農業振興事務所 都市農業担当