

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します

2023年7月
世界農業遺産認定

「武蔵野の落ち葉堆肥農法」

武蔵野地域(※)では江戸時代から木々を植えて平地林を育て、落ち葉を掃き集めて堆肥とする伝統的な農業が営まれています。(※川越市・所沢市・ふじみ野市・三芳町にまたがる地域)

1694年、川越藩主 柳沢吉保が江戸の急激な人口増に伴う食糧不足解消のため、この地域で新田開発を進めました。栄養も水分もなく、作物が育たない火山灰の土地でしたが、畑の隣にクヌギやコナラなどの落葉樹を植え、その落ち葉を畑に混ぜ込み、土づくりを指導。今日まで300年以上、欠かさことなく続けられ、保水力・保肥力に優れた豊かな土に育ちました。サツマイモをはじめ、小松菜・ねぎ・ほうれんそう・里芋・かぶ・ニンジンなど、良質な農産物が作られています。

特徴的なのは短冊形の規則的な土地割り。道路に面し防風林に囲まれた屋敷地、その裏に細長く畑が伸び、さらにその奥に「ヤマ」と呼ばれる平地林が広がっています。この平地林は、鳥・虫・草花から微生物に至るまで、生物多様性の宝庫です。農家は新年早々、落ち葉集めに忙しく、一般の方も落ち葉掃きイベントに参加します。

これらの価値が評価され、2023年7月、「武蔵野の落ち葉堆肥農法」は世界農業遺産に認定されました。



「落ち葉堆肥」作りはじめました

グリーンツーリズム拠点施設でも新しく落ち葉堆肥場を設置しました。12月17日「武蔵野の落ち葉堆肥農法を学ぶ」イベントで、市内・市外の参加者が伊佐沼公園で落ち葉を掃

き集めました。落ち葉堆肥農法を実践している農家による講義では、農業への熱い思いが語られました。落ち葉堆肥で育った野菜がお土産用に配られ、大人も子どもも笑顔に♪

- ①熊手で落ち葉を掃き集める ②「はちほんばさみ」に落ち葉を入れ踏み固める



八本の竹を組み合わせて作る大きなカゴ。ぎゅうぎゅうに詰めて固めると、100kg近くの重さになります。

- ③水をかけて湿らせる



- ④堆肥場に入れる



- ⑤堆肥場に運ぶ



- ⑥この後、さらに落ち葉を足して寝かせます。来年の冬も落ち葉を足します。堆肥として使えるようになるのは2年くらい経ってから。

世界農業遺産って、世界遺産とはどう違うの？

※下表は世界農業遺産の特徴的な点を世界遺産と比較したものであり、世界遺産の本質的な説明ではありません。

	世界農業遺産	ユネスコの世界遺産	
		世界自然遺産	世界文化遺産
対象	伝統的な農林水産業を営む地域	普遍的価値のある有形の不動産	
考え方	代々引き継がれてきた知恵の遺産。時代や環境の変化に応じ 進化 。	手つかずの自然を守る。外来種を駆除、観光客の受け入れを制限。	古いものを当時あった形のまま 保存 する。
評価団体	国連食糧農業機関 (FAO)	国際自然保護連合 (IUCN)	国際記念物遺跡会議 (ICOMOS)

世界農業遺産は、過去ではなく持続可能な未来へつなげるもの

- ◆評価ポイント ①食料・生計の保障(所得や経済への貢献) ②農業生物多様性
③伝統的な知識・慣習・技術の継承 ④特有の文化・価値観・社会組織の定着
⑤ランドスケープ(人と自然の相互作用を通じ、年月をかけて発達してきた景観を有する)

参考書籍：武内和彦『世界農業遺産―注目される日本の里地里山』(祥伝社,2013)

イベント案内



川越市HP(一部イベントは市内在住者のみ対象) → <https://t.co/psNOTrlQS>
←蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP <https://kawagoe-gt.com/>



川越市グリーンツーリズム拠点施設HP → <https://kawagoe-gt.jp/>



←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、農業者・関係者へのエールをお願いします



←バックナンバーはこちら <https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>

発行：川越市グリーンツーリズム拠点施設
住所：川越市大字伊佐沼 887 (祝日以外の月曜休館)
電話：049-226-6551 (休館日を除く8:30～21:00)

おいしい野菜のある暮らし

小野農園

onocafe



2023年8月、川越市の小野農園は安心・安全な採れたて野菜を使った料理を提供するカフェ「onocafe」をオープン。メディアにも取り上げられ、市外からも多くのお客様が訪れます。



小野農園HP



onocafe
Instagram



小野夫妻。畑は夫・卓哉さん、カフェは妻・りかさんが担当。1991年生まれの同級生。



スイーツも含め、材料の野菜は全て小野農園のものを使用。「農園で採れる野菜は季節ごとに変わる為、その都度メニューを考えています。リピーターのお客様も、来るたびに新メニューに出会えるのが飽きないポイント。」と妻・りかさん。

◆お米は市内の岡田農園、お茶は小野文製茶(小野農園向かい)より仕入れ。美味しさや品質にこだわっています。◆カフェ営業時間:11-16時[L.O.15:30] ◆定休日:月・火[不定休あり] ◆テラス席ペット可 ◆住所:川越市下赤坂394 ◆TEL:080-3455-7801



カフェの外観と室内

こんなに楽しい仕事はない

明治時代から続く小野農園の5代目を継いだ卓哉さんですが、大学卒業後は民間企業に就職、妻・りかさんは同じ会社の同期でした。8年前、卓哉さんの祖父が他界。この時、卓哉さんは初めて「農家をやってみよう」と思い、退職しました。ただ「農家はその子どもが跡を継ぐ」と世間では考

えられがちな側面を変えたいと、4代目の父親とは別会社を立ち上げ、畑も全て自分で買って営んでいます。

昨年カフェを始めたのは、「採れたて野菜を美味しく食べてもらいたい。」との思いから。古くは納屋だった建物は、「ほぼ柱しかなく、崩れる一歩手前」でしたが、知人の大工の手により、趣のあるカフェに変身。卓哉さんが農作業の合

間に壁のペンキを塗り、りかさんが2歳のお子さんを抱っこ・おんぶしながら働くなど、「オープン時は大変だった。けれど、勢いで乗り越えた。」と振り返ります。

毎朝4時(夏は3時)には起きて畑へ向かう卓哉さん。「野菜を作るのが大好き、こんなに楽しい仕事はない。早起きも農作業も全く苦ではない。」と目を輝かせて語ります。

美味しい野菜の秘訣

農園では、ベビーリーフのみビニールハウスで栽培し、その他の野菜は露地で各季節20~30品目栽培しています。しかし、全ての野菜がうまく育つ訳ではありません。去年はブロッコリーが育苗中に虫の被害に遭いました。毎日3時間以上、害虫がいらないか確認、いれば手作業で駆除。しかし完全には防ぎきれず、奮闘むなしく苗は全滅…。それでも卓哉さんは農薬には頼りません。除草剤も使わずに手で草をむしり、化学肥料にも頼らず、もみ殻・米ぬか・畑の野菜

の残渣(ざんさ=廃棄される野菜クズ)、そしてカニ殻を加えて発酵させる独自の「ぼかし肥料」を作っています。「野菜作りと同時に土を作っている。土の微生物に餌をやりながら種をまくと野菜が育つイメージ。」と卓哉さん。



「ぼかし肥料」の山。手を入れると温かい。夏は80℃で1か月、冬は70℃で2か月ほど、温度と水分量を調整し、毎日かき混ぜて発酵させる。最初は真っ白な山が、発酵が進むと土色に変化していく。

また、可能な限り自家採種し、自分の気に入った味の野菜作りに挑戦しています。

小野農園の全ての野菜に「お客様のファン」がいますが、特に人気があるのは葉つきのニンジン。皮が非常に薄いので剥く必要がなく、香り豊かで甘みがあります。赤ちゃんの離乳食用に買いに来るお客様も多いとのこと。また、葉は天ぷらやごま油で炒めて食べる



小野農園の畑にて

のがオススメです。

卓哉さんが作る野菜の評判は市内飲食店の間でも広がり、現在20店舗に定期的に配達しています。また、丸広百貨店にも毎日納品しています。

直売は農園内と、毎週木曜日16時~八幡通り田中家具でも。詳細は公式HPとInstagramをご覧ください。



カフェの前に並ぶ直売の野菜