ふじみ野菜発見

ふじみ野市市民活動推進部産業振興課　農政担当
TEL:049-262-9024
URL:http://fujiminokanko.jp
https://www.city.fujimino.saitama.jp

とびっきり新鮮

ふじみ野菜発見

ふじみ野市で採れる野菜を
お家でもたくさん食べよう。

MADE IN
FUJIMINO

ふじみ野市は江戸時代から江戸の町の食料供給拠点だった。

１７世紀徳川家光治世のとき、川越を起点とした新河岸川舟運が始まり、人口が急増する江戸庶民へ向けて、米や小麦粉や野菜類の食料供給基地となりました。今でも、当時のふじみ野市を代表する船問屋である、天保２年（１８３１年）に開業した福田屋の建物が、記念館として残されています。

明治時代になると、福田屋十代目星野仙蔵は、ふじみ野市と東京を結ぶ新しい架け橋として、東上鉄道㈱の敷設に尽力し、舟運から鉄道への歴史的転換に大きく貢献しました。その精神は現在にまで脈々と引き継がれ、現在のふじみ野市は、世帯数、人口比共に大幅に伸長する結果となり、埼玉県でも指折りの、東京で働く人たちの住みやすいベットタウンとなりました。

十代目星野仙蔵

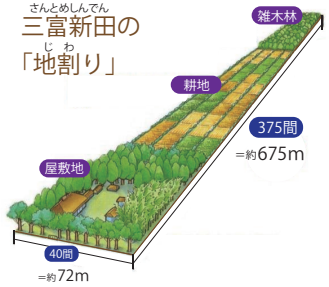
福岡村（現ふじみ野市）出身

ふじみ野市は、都心への交通至便な立地条件を活かし、近隣の市町と共に活力ある都市農業の展開を目指しています。在住の市民の方はもちろんのこと、今後益々増えると予想されている新規移住世帯や子育て世帯の方々に対して、地域農業への理解を深めるために市民農園の増設、ふじみ野産の新鮮農産物の直売、産業まつりの開催及び学校給食への食材の活用など市民と生産者の交流する機会を設け、魅力ある農業を推進しています。

三富地域

三富地域ってなに？？

三富地域は、川越市、所沢市、狭山市、ふじみ野市、三芳町の４市１町にまたがっており、都市部にありながら、江戸時代に開拓された当時の姿を今に伝える、緑豊かで歴史の薫る美しい畑作地帯です。開拓されてから今までずっと環境に優しい農業をしていて、いろんな野菜がたくさん作られ県内有数の野菜産地になっています。この地域の特徴は、一農家ごとに幅 40 間（約 72m）、長さ 375 間 (約 675m) と細長く地割 (区画) され、そこを道に面した方から順に屋敷地、農地、そしてコナラやクヌギなどの平地林を配しているところです。さらに強風で土が飛ばされないように、畑の境界にはウツギやお茶の木が植えられています。この地割の一部は「三富開拓地割遺跡」として埼玉県の史跡に指定されています。



元祖 環境保全型農業

自然の生態系を生かした環境に優しい農業

三富地域の農業は「環境保全型農業」で 300 年以上も前から毎年、冬に平地林にある落ち葉などの資源を集めて（この地域では落ち葉を集める作業を「ヤマ掃き」・「クズ掃き」と呼んでいます。）堆肥を作って畑に撒いて土を改良してきました。そのため栄養分の少なかった土でも元気で美味しい野菜を作ることができるようになりました。さらに切った枝などは薪や炭にして再利用するなど自然の生態系を生かした環境に優しい農業に取り組んできました。

よく採れる野菜

日本農業遺産

武蔵野の落ち葉堆肥農法

平成 28 年度認定

三富地域がある武蔵野台地は、火山灰土に厚く覆われた作物が育ちにくい土地でした。この地域を開拓するために、江戸時代から多くの木を植え、平地林（ヤマ）として育て、木々の落ち葉を掃き集めて堆肥にして畑に入れ、土壌を改良する伝統的な「落ち葉堆肥農法」が営まれています。武蔵野の落ち葉堆肥農法世界農業遺産推進協議会が申請した「武蔵野の落ち葉堆肥農法」は、都心部にありながら農産物を安定的に生産していること、美しい風景やたくさんの生き物が住める環境を育むシステムが今なお続いていることが評価されて、平成29年３月に日本農業遺産に認定されました。現在は、世界農業遺産の認定に向けて取り組んでいます。

ふじみ野市で作られている主な農作物

ふじみ野市はたくさんの種類の野菜がつくられています。

きゃべつ　トマト　きゅうり　なす　にんじん　長ねぎ　ブロッコリー

大根　白菜　おくら　チンゲン菜　水菜　かぶ　枝豆

さといも　小松菜　とうもろこし　じゃがいも　ほうれん草

お茶　お米　ブルーベリー

ふじみ野市の野菜販売順位

※令和３年９月現在

■直売所の販売実績です。

1 ねぎ
2 ほうれん草
3 ブロッコリー
4 にんじん
5 きゃべつ
6 きゅうり
7 枝豆
8 大根
9 小松菜
10 とうもろこし

ふじみ野市産野菜・旬のマトリックス

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ねぎ	■	■									■	■
ほうれん草	■	■									■	■
ブロッコリー	■	■	■								■	■
にんじん										■	■	■
きゃべつ	■	■	■	■	■	■						■
きゅうり						■	■	■				
枝豆						■	■	■				
大根	■	■									■	■
小松菜	■	■										■
とうもろこし							■	■				
水菜	■	■	■									
さといも								■	■	■	■	■
白菜	■	■									■	■
かぶ		■	■	■						■	■	
チンゲン菜									■	■	■	■
トマト						■	■	■				
なす							■	■	■			
ごぼう	■	■		■	■						■	■
おくら						■	■	■	■			
じゃがいも					■	■				■	■	
米									■	■		
お茶					■							

■ 収穫時期

ふじみ野市の野菜は給食に使われているって本当？？

「地産地消」という言葉をよく耳にします。「地産地消」とは、地域生産地域消費の略で、地域で生産された農産物 などをその地域で消費することで、学校給食が「食育」の重要な役割として位置づけられました。その指導に当たっては、「『地場産物』を活用し郷土や食への関心・愛着などを深め、地域の食文化や食産業 または自然環境の恵みに対する理解を図るように努めること」としています。また、日本に古くからある言葉で、「身土不二」という言葉があります。これは、「身体と土とは一つであるとし、身近なところ（三里四方、四里四方）で育ったものを食べ、生活するのが良いとする考え方」です。ふじみ野市でも、現在「安心安全な好ましい学校給食の提供」の理念の下、地元農産物を学校給食に取り入れています。「地場産だより」「給食だより」などを作成したり、給食時の校内放送で地域で採れた食材などを紹介したりして、子どもたちの理解を深めています。

小松菜メンチカツ

地元野菜のおいしさを子どもたちに味わってもらいたい

地元野菜のおいしさを子どもたちに味わってもらいたいと思い、JA いるま野から収穫時期をうかがって積極的に旬の野菜を献立に取り入れています。
子どもたちには献立表や校内放送で知らせていますが、それだけでは生産者のご苦労が伝わりにくく、残さずに食べようとする気持ちをもってもらうことはなかなか難しいようです。
今後、生産者から作物を育てる喜びや苦心していることなどを聞く機会を設けたり、学校ファームで子どもたちの生産活動にアドバイスをいただくなどして、地元野菜への関心を高めてもらえたらと思います。
それによって、子どもたちも地元の野菜を大切に食べてくれると思います。

ふじみ野市学校給食に使用頻度の高い順位

※令和２年度実績

1 にんじん
2 長ねぎ
3 ほうれん草
4 小松菜
5 枝豆

ふじみ野市学校給食に地場農産物を活用した料理

にんじんおかかごはんの具	小松菜メンチカツ	さといもの煮物	ごま和え
にんじん、油揚げ、ちりめんじゃこ、削り節	小松菜、豚肉、鶏肉、玉ねぎ	鶏肉、さといも、にんじん、大根	ほうれん草、にんじん、もやし

給食で使われている野菜は市内の直売所で購入できる場所がたくさんあります。

ふじみ野市の農家さんの野菜が買える

直売所マップ

※令和３年９月現在

ふじみ野市内には、季節ごとに新鮮でおいしい採れたての野菜があります。彩りを添えてくれる多数の農産物があります。まだ、知らない地元農産物の逸品を探しにこのマップで農さんぽを楽しんでみてください。

直売所に行くときは

・野菜を入れるエコバックを持参しましょう。
・小銭を用意して出かけましょう。

直売所からのお願い

・天気や気温などの影響で作物の販売内容の変更や販売時期がずれる場合があります。
・年末年始、お盆休み、農作業や収穫状況により営業時間の変更又は臨時休業する場合があります。
・数に限りがありますので、予定より早く販売終了となることがあります。

スーパー等特設コーナー内
JA直売所
個人直売所
個人直売所(茶)
観光農園(ブルーベリー)

ふじみ野菜発見認証マークについて

ふじみ野菜発見認証マークはふじみ野市内で生産された野菜のみに貼られています。ふじみ野野菜はあぐれっしゅふじみ野などで販売しています。

あぐれっしゅふじみ野

ふじみ野市うれし野 2-4-1
TEL.049-263-5637
【営業時間】9:30 ～ 18:00（10 月～ 2 月）
9:30 ～ 18:30（3 月～ 9 月）
【定休日】第 3 水曜日 （ 祝日の場合営業 ）

直売所マップの情報は
WEBからもご覧いただけます。

ふじみ野市観光協会のホームページ
http://fujiminokanko.jp/cyokubai.html

ふじみ野市の新鮮野菜イベント情報

地場野菜直売市

採れたて☆ふじみ野畑

毎月第1火曜日10:00～12:00まで　市大井総合支所玄関脇
毎月第2日曜日10:00～12:00まで　大井図書館玄関前
毎月第3火曜日10:00～12:00まで　ふじみ野市役所本庁舎玄関脇

■売り切れ次第終了

軽トラ市

・大井総合支所　6月下旬
・上福岡駅前名店街　10月下旬
（大楽市第一部として）
・JAいるま野福岡支店　11月下旬
・霞ヶ丘商店街前　3月下旬
（さくらまつり同時開催）

※詳細はホームページ・市報などでお知らせいたします。

■売り切れ次第終了
■その他の場所でも開催しています

産業まつり

・ふじみ野市産業まつり
11月３日(文化の日)
地元野菜の直売など、地場産業の出展を中心に、
模擬店、抽選会などが催されます。

農業体験学習会

・サツマイモ苗植え、イモ掘り体験
・田植え、稲刈り体験

農業に対して理解と関心を高めて頂くために
ふじみ野市、富士見市、三芳町の小学生を対象
とした農業体験を行っております。

問合せ　JAいるま野東部地域管理課
049-262-1620

サツマイモ苗植え

イモ掘り

田植え

稲刈り

野菜の豆知識　意外と知らない野菜のこと

■野菜と果物どっち？

普段何気なく陳列されているスイカやメロンやイチゴ。これらは野菜でしょうか？果物でしょうか？改めて明確な違いを説明するのは難しいですよね。実は野菜と果物の明確な定義はないのです。生産者側（農林水産省）の視点と消費者側（総務省・文部科学省）の視点で異なります。代表的なものを紹介します。

とうもろこし	メロン	イチゴ	スイカ
生産者視点 野菜	生産者視点 野菜	生産者視点 野菜	生産者視点 野菜
消費者視点 穀物	消費者視点 果物	消費者視点 果物	消費者視点 果物

■冷蔵庫に入れてはいけない野菜がある？

保存状態を冷たくしすぎると“低温障害”という現象が起き、早くダメになってしまう野菜があります。「腐らないように」「日持ちするように」と何でも冷蔵庫に入れればいいと誤解していませんか？冷蔵庫に入れると変色したり、味が一気に落ちる野菜があります。

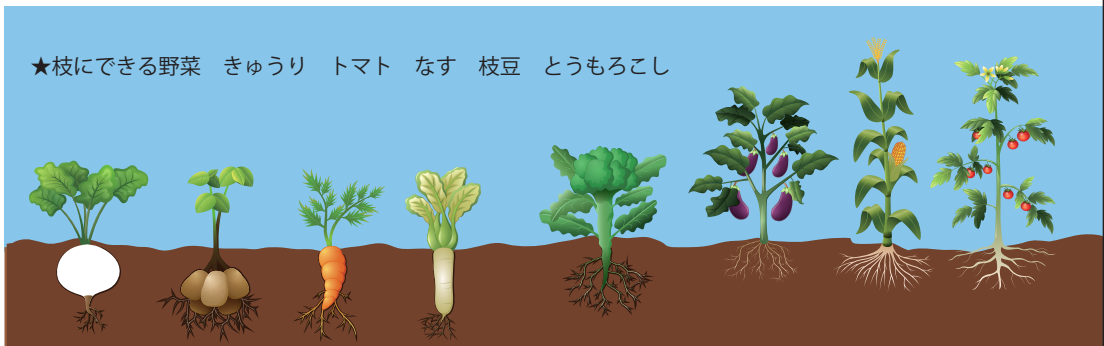
玉ねぎ

じゃがいも

さつまいも

気温の低い時期には冷蔵庫ではなく台所の涼しい場所に、乾燥ぎみにして保存するほうがよい

■枝にできる野菜・土の中にできる野菜・土の上にできる野菜



★枝にできる野菜　きゅうり　トマト　なす　枝豆　とうもろこし

★土の中でできる野菜　じゃがいも　にんじん　大根　さつまいも　さといも　レンコン　ねぎ（白い部分）　他
★土の上にできる野菜　きゃべつ　白菜　レタス　ほうれん草　小松菜　水菜　かぶ
かぼちゃ　玉ねぎ（最初は土の中）　ねぎ（青い部分）　ブロッコリー　他