



こちらの2次元コードから色鮮やかなカラー版をご覧ください。(6月1日以降)



令和4年4月10日が市制施行記念日です

★富士見市★
市制施行50周年

水谷公民館だより

編集 水谷公民館だより編集委員会
発行 富士見市立水谷公民館 富士見市水谷1-13-6
TEL049(251)1129・FAX049(255)9886・✉ fkm-mi@coral.ocn.ne.jp

⑤「地産地消」のゆくえー 激動の水谷50年

かつて江戸の台所と言われた入間東部地域、なかでも富士見市は日本住宅公団鶴瀬団地の建設をきっかけに、人口が急増。都内への通勤圏となり農地は激減していききました。そんな中、平成23年度から5カ年計画で「地産地消」の計画が進められ、数々のイベント、富士見市産の米を使った日本酒や梅酒、お菓子が数々生まれました。歴史ある野菜の生産地、農地がますます減っていく中での「地産地消」が気になります。

柴田編集委員

激減した耕作地

市役所の統計によると昭和45年、富士見市の耕地面積は富士見市面積の60%でした。令和2年の耕地面積は、なんと25%だといえます。50年といえば半世紀も前のことですから、当然といえば当然です。

特に水谷地域では、それが顕著に現れているといっても過言ではありません。

縄文の終わりから弥生時代、日本人は住居の近くに稲とともに豆や葉物を育て、食べていました。その土地の気候や風土に合った作物は自然のエネルギーで豊かに育ちます。地元で採れたものを旬の



小さな地産地消?

現代に置き換えて考えれば、作られた土地で生産された野菜や果物を地元で消費することは、生産者の顔が見える、輸送距離が短く経費が少なくても済む、よって排出ガスも少ない、などなど多くのメリットがあります。



東武東上線に有楽町線や副都心線が乗り入れ、都心へのアクセスがますます便利になり、ベッドタウン化が進んだ富士見市ですが、まだまだ住宅の間には畑や田圃が散在、富士見市は、野鳥のさえずりも聞こえる、のどかな街だと思っていました。ところが、いつしか富士見市は、耕作地と住宅地の割合が逆転し、完全に住宅地へと変貌していったのです。

左下の表を見ると、昭和、平成、令和へと時代が変わるごとに、耕作地の数字は激減。ほうれん草やカブの畑の緑が眩しかった広い耕作地は、ずっと前から住宅地であったかのような風景が広がっています。立ち並んだ住宅の一角や、畑の隅に設置された無人販売コーナーが、小さな地産地消の証なのかもしれません。



地産地消の推進計画とは?

富士見市では平成23年から27年度まで「富士見市地産地消推進計画」を策定しました。

「市内で生産された品質と安全性の高い新鮮な農産物が、市内を中心に消費される取り組み」や「農業を身近に感じられるよう、生産者との交流や農業に触れ合える環境づくり」を推進し「農」の魅力づくりを推進するため、消費者、生産者、商工業者、各種団体、行政が連携し、富士見市の地産地消を大いに進めようというものです。

地産地消にむけて

「富士見市地産地消推進計画」が策定されてから12年。市の取り組みは、まだまだ十分とはいえません。野菜が売られる場

の一つとして、生産者と消費者が年に一度触れ合える機会のある菜の花まつり、ふるさと祭り、大地の収穫祭などは中止となり、市役所内の売店やつきいちでは、季節の野菜や特産品が販売されていますが、現状は市役所が開庁している時間に限り販売されています。



無人販売所



市内の無人販売所

市内の各地域には新鮮な野菜を販売している生産者さんの野菜販売所があります。

水谷地区内には、意外に多くの無人販売所があることをご存知の方も多いかもありません。販売されているのはまさに今が旬の朝採れ野菜！新鮮な野菜を目当てに朝早くからやってくる常連さんもいます。最近ではコインロッカー方式の販売所もあるんですよ。旬の時期に旬のものをたっぷりいただく、これが地産地消の原点なのかもしれません。散歩しながら、水谷地区のよさを再発見できるかも。

富士見市経営農地面積(単位:ha)

	昭和45年	平成22年	令和2年
田	709	382	334
畑	454	158	151
果樹	15	7	5
合計	1,178	547	490

市全体面積の経営農地割合(単位:%)

	昭和45年	平成22年	令和2年
田	36.3	19.4	16.9
畑	23.2	8.0	7.6
果樹	0.8	0.4	0.3
合計	60.3	27.8	24.8

協力:農業振興課

他の地域の人にも求められる品質の良い野菜や果物を



生産者 山田道成さん(水子在住)

地元では生産された野菜や果物を全て消費できれば、それが理想です。でも、それはなかなか難しいことだと思えます。私が思うことは、他の地域の人に求められるような品質の良い野菜や果物が作れば、地元の人に選んでもらえるんだと思います。

この水谷地域、特に水子貝塚公園の辺は無人販売所がたくさんありますから、散歩がてらに覗いてみてください。

地元だから「美味しい」味わってください!

生産者 田中恵次さん(水子在住)

野菜や果物は収穫されて遠くに運ばれれば、鮮度が落ちますから、当然味も落ちます。

地産地消の良さはそこにあるんじゃないですか。特に枝豆やとうもろこしなどは新鮮であればあるほどおいしいです。

うちでは地産地消推進計画で誕生した梅酒「梅恋花」(うめれんか)の梅を作っています。新鮮な梅は香りも豊かです。梅を使ったお菓子もいろいろありますよ、地産地消のお菓子です。

