



さいたま市から届いた

滋味豊かな野菜の数々

金丸弘美

食総合プロデューサー

さいたま市の農家「こぼと農園」田島友里子さんにお願いで野菜を送っていただいた。田島さんは、新規就農で農業をしている方。有機JAS認証を取得し1.6ヘクタールの畑で30種類近くの野菜を栽培されている。

届いたのは、小ぶりのニンジンが数個、沢山の小さい菊芋、鶴首カボチャ、のらぼう菜、下仁田ネギ、葉つき大根、ポップコーン。どれも名前が書いてあり「こぼと農園」を表す可愛い埼玉県の県民の鳥シラコバトの絵のシールが貼つてある。

ニンジンにはピーラーで削いでオリーブオイルと塩でいただく。口のなかに滋味が溢れて訪ねた畑の空が蘇るよう。菊芋はスライスしサラダ油と塩をかけてレンジに入れてチップに。素朴で地味だけれどサクサクサラリと口福。食べたらとまらない。鶴首カボチャは、玉ねぎ、ひき肉、牛乳などを入れて、モッツアレラチーズたつぷりのグラタンに。



ウコン色の
ような鮮やかさ。かぼ
ちやが中で
溶けて、ま
るでポター
ジュのよう
素材の甘み

がじんわりじつくりと口中に広がり美味しさも格別。のらぼう菜は、豚バラと炒めものに。緑も豊かで深く柔らかく、それでいてしつかりとしていて、じんわりと野菜の味が口に広がる。下仁田ネギは、大根とニンジンのスライスして入れ、焼いた豚肉を入れ、昆布・鰹節・椎茸を入れて鍋に。贅沢な鍋料理に。葉つき大根は、葉はニンジンとともにチャーハンに。根はスライスしたものを、鍋やサラダに。ポップコーンは、コーン自体を乾燥させたもので飾りもののように綺麗。ひとつぶ一粒の実をはずすのもワクワク楽しい。そしてフライパンで炒める。ポップコーンにするまでのプロセスから弾けて食べるまでが、まるで物語のよう。すっかり田島さんの野菜に魅せられてしまった。彼女の野菜が人気だというのが納得の野菜三昧だった。

田島さんのことを知ったのは、2025年11月8〜9日にJRR京浜東北線浦和駅東口の広場で開催された「オーガニック・シティ・フェス」でのこと。知りあいの方に「さいたま市を中心とした若手有機農家のグループ『さいたま有機都市計画』が面白い」と連絡があり、出掛けたのだった。広場にはテントがいくつも並び農家が出展。野菜や果物、米、お菓子などを販売している。人が溢れ大きな賑わいになっている。どのテントも来た人

こぼと農園から届いた野菜。右から下仁田ネギ、大根、のらぼう菜、ポップコーン、鶴首カボチャ、ニンジン、菊芋



フェアでの「オーガニックビレッジ宣言」。後ろ左から3人目「」の文字を持つのが田島友里子さん。前列中央が清水勇人市長

実はさいたま市の新規就農者は毎年20名近くあるという。中心になった田島さんの畑に行ってみると訪ねたという次第。場所は、JR浦和駅からバスで約15分「さいたま市立病院」まで行き、そこから徒歩15分ほど坂を下りしばらくゆくと驚くほど広大な田園地帯が広がる。「見沼田んぼ」エリアと呼ばれ東京ドーム270個分もあるという。歩いて川を

たちと会話が弾んでいる。フェスは市の協力で開催されたもの。やがて会場の前の広場に出店している農家が集まった。そこに清水勇人さいたま市長が会場を訪れ「有機農業を推進する都市」を掲げ、集まった人たちの前で「オーガニックビレッジ宣言」を行ったのだ。読み上げられた宣言書を市長と共に手にしたのが田島友里子さんだった。市の担当の方に何うと、有機農業は脱炭素、生物多様性にも繋がると議会も積極的だったという。国の政策も有機農業を推進していることもあり、なにより実践する農家が集まり市にも提言していたことから、大きな動きになったと知った。中心となったのは26戸の新規就農者を中心にした結成された団体「さいたま有機都市計画」で、その代表が田島友里子さん。フェスには60戸あまりの農家や、野菜を使う飲食店なども参加し大盛況。

渡り、しばらくして田島さんの畑へとたどり着いた。自宅は別にあるという。

田島さんは三重県四日市市出身。大学院で美術を学びつつ講師も経験。しかし子どもの成長を心から喜べる人じゃないと先生は務まらないと感じ、同時に「会社の歯車として働く人生」に違和感を覚え「一番シンプルな仕事＝食をつくる農業」を選び、思い切つて北海道へ飛び研修し就農。大規模畑作や酪農の現場で「日本の食糧基地」としての北海道では、輸入に依存した種・肥料・農薬の危うさを体感し有機農業・自立的な農業に希望を見出す。交流会で知り合った国家公務員の方と知り合い結婚。夫の実家があるさいたま市へ移住。埼玉県農業大学校で有機農業を学び直し研修制度を経て、さいたま市で新規就農した。

農作業は季節に合わせて夏を中心に栽培し冬は畑も仕事も休息する形式を取っているという。野菜は無肥料無農薬での自然栽培。通常の農作物と比較して成長は遅いが、より自然なリズムで育つ。畑のバランスを保つために連作障害を避け、畑から持ち出す物質は野菜の可食部のみを使用し残りは畑に戻す。害虫対策は、畑のバランスが適切であれば大量発生しないとのこと。害虫被害は始めの数年はあるが時間を経ると減少していくという。販売先は、スーパー・直売所・野菜セット・カフェ・パン店・飲食店。さいたま市内の小中学校・保育園へ有機給食用の野菜も納めている。そして仲間を繋ぐ「さいたま有機都市計画」を立ち上げた。新規就農では、相談相手や売り先の確保に悩む人も多いことを身近に感じ、研修で知り合った仲間へ呼びかけ、共同でのマルシェ開催や、販売先の開拓、学校給食への提供や体験農園の開催など行い、そして市連携のフェアにまで繋いだというのだから素晴らしい。