



活躍中！  
次世代福生 Farmer

加美地区

町田 俊文さん



最近よく言われる地産地消。

加美地区の町田俊文さんは、「Aにしたま福生支店直売所や福祉センターに新鮮な農産物を出荷しています。福祉センターへは必ず納品しなければならぬ」というプレッシャーから「責任が重い」と話す町田さんですが、高齢化の進む福生の農家の中では頼もしい「次世代」の農業者です。

夏野菜のオクラやツルムラサキなど、周辺の農業者があまり作らない野菜を作るように心がけているという研究家です。

年々農地が減っていく中で、町田さんの畑の周辺にも住宅が建ち、野菜作りがしづらくなつたと感じているそうです。



### 「人が作らない夏野菜を」

日々の生育管理や草取りなどの苦労がある中でも、良くてできた野菜をお客様が買ってくれたときはうれしいと話してくれました。

夏は祭で囃子や神輿、冬は雪山でスノーボード、またオートバイでのツーリングなどアクティブな趣味をお持ちの町田さん。秋に向けてはホウレン草や小松菜などの葉物に力を入れていきたいと考えているそうです。これからの福生農業をなう町田さんの今後の活躍が楽しみです。



▲朝、直売所への納品が終わった町田さん

### ▼新鮮な地場産野菜を納品！



食の安全や地産地消への関心が高まる中、学校給食の材料に地場産野菜を使う取組みがはじまっています。  
安心安全な福生の野菜を使った献立は食育につながる、試食会等でのお母さんたちの反応も良いそうです。



はじまっています！  
地場産野菜の学校給食

メニュー続々！フレッシュなにんじんとトマトが初登場！



六月二十三日の「カレーライス」にはにんじんが、七月六日「さわらのマリネ」にはトマトがそれぞれ初登場しました。

秋冬の献立には、さつまいもやねぎの使用が検討されているそうです。今後どのようなメニューが登場するのか楽しみです。



▲ 福生の野菜はどんな味かな？