

全国農業新聞

新聞

2022年(令和4年)

1月14日 金曜日
月4回金曜日発行

首都圏



NATIONAL
AGRICULTURAL
NEWS

これで勝負！

大消費地にいどむ
首都圏農業

■ 118 □

た、大塚にんじんは栄養価が高く、味も濃厚であるためニンジン特有の甘みも堪能できる。

50年ほど前には100戸以上の農家が栽培していた

が1900年代末には農家の高齢化もあり、3戸ほどに減少してしまった。

通常のニンジンが約7キロ、一般的な国分鮮紅大長

が約60キロなのに対し、大塚収穫が行われた。にんじんは約80～120キロほどの驚異的な長さだ。また

足。

なかでも、農業委員会の渡邊千雪会長をはじめ、大

塚地区の農業委員、農地利用最適化推進委員の5人は遊休農地などを借り受け栽培を行い、「にんじん飯」などの調理法も含め文化の継承を行っている。

こうした努力が実を結び、現在では栽培農家が50戸ほどに増えてきている。

渡邊会長は「遊休農地解消

と伝統を継承するため、大

塚にんじんクラブ」を発

起。

塚にんじんの魅力を伝えていきたい」と語る。

【山梨】甲府盆地南端に位置する市川三郷町で、伝統野菜「大塚にんじん」のが約60キロなのに対し、大塚収穫が行われた。にんじんは約80～120キロほどの驚異的な長さだ。また大塚にんじんは国分鮮紅大長といふ」と呼ばれる作土が深く、肥沃な大塚地区で江戸後期から栽培されている。

伝統野菜で遊休農地対策



大塚にんじんを持つ市川三郷町農業委員・推進委員（右から2人目が渡邊会長）