

# 25journal

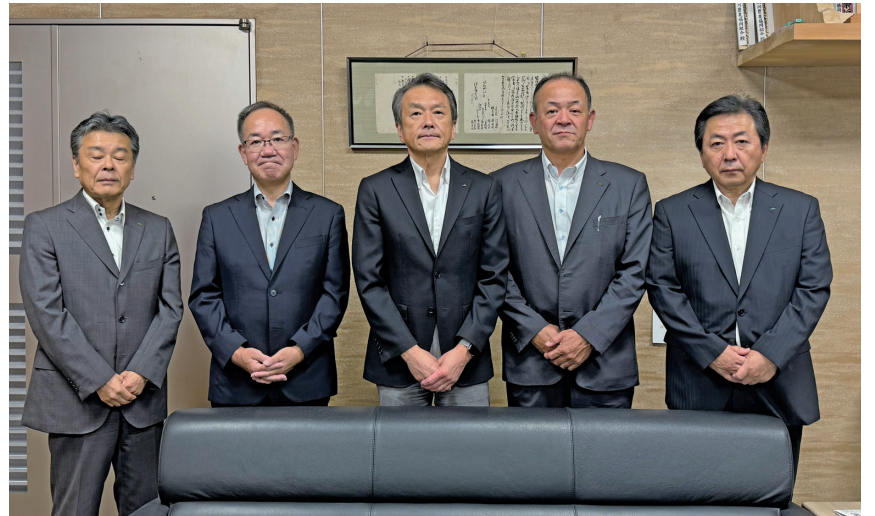
society&business Tokyo25 journal

執筆協力 編集室システムU okamura.nobuyoshi@gmail.com

# 進むべき道しっかり選択

## J Aあきがわ組合長 谷澤俊明さん

### 都市農業と中山間地農業 地域に適した対策を



J Aあきがわ新役員の皆さん。栗原保之常務、谷澤組合長、岡田正則専務、島崎明広常務、井竹博監事(右から)

6月に開催されたJ Aあきがわ総代会後の理事会で第5代代表理事組合長になった谷澤俊明さんに決意を聞いた。(岡村信良)

新組合長として抱負を。 「6月開催の総代会は37回を数えた。前4代の組合長と組合員の皆さま、役員が共に歩み、その回数は地域に必要とされるJ Aを築いてきた歴史と言える。これを更に発展させていきたい。ただ、農協を取り巻く環境は人口減と組合員の高齢

域に密着したJ Aを目指したい。J Aあきがわの管内になる秋川流域は都市農業と中山間地農業が混在した地域で、それぞれに適した最善の対策をとり、特性を活かしていきたい。 コロナ禍を経て、地域に馴染みのJ A行事も復活した。 「再開した行事はより多くの人に必要とされるものだと思う。7月3日に開催された五日市支店の盆踊りもそうで、絆の拠り所として人が集まり、そこに地域社会に大切なものが生まれている。8月21日には女性部主催で、大きな踊りの輪が呼び物の健康づくり大会が行われる。生き生きとした皆さんの顔に勇気がもたらえる」

J Aあきがわの年金友の会や直売所については。 「年金口座は一般の人にもJ Aを利用してもらおう大切なもので、利用者で組織する年金友の会の活動をしっかり支援していきたい。直売所も地域と大きな繋がりを持つている。新鮮な産物を求めて多くの人が利用して

いる。生産物が売れば、農業者も元気になる。所得が上がれば担い手も育つ」

持続可能な東京農業の確立に向け、J Aあきがわとしての取り組みは。 「管内は農業振興地域が多いのが特徴になる。生産物は主に直売所へ出荷される。直売所は重要で、建て替えが課題になっている秋川フアーマーズセンターについては行政と連携を取り、進めていきたい」

J Aあきがわは生産物のブランド化も進んでいる。 「五日市のらぼう菜、秋川とうもろこし、日の出トマト、檜原じやがいもが知られるところだ。加工品も手掛けられ、のうぼう菜の即席みそ汁、とうもろこ

## 「森の演出家ツッチーの自然あそびハンドブック」出版

### 西多摩で活動 自然ガイドの土屋一昭さん

### 夏休みの自由研究・調べ学習に使える

主に西多摩で活動する自然ガイドの土屋一昭さんが自然遊びの楽しみ方を伝授するガイドブック、「森の演出家ツッチーの自然あそびハンドブック」が出版された。



「東京最後の野生児」と呼ばれる土屋さん

「身近な自然の素晴らしさ、楽しさを感じてほしい」と話している。 スタジオタッククリ エイティブ社(渋谷区)から出版。A5判160ページ。1980円。

「自然の素晴らしさを発信している。街歩きや自然遊びの楽しみ方も伝授するガイドブック、森の演出家ツッチーの自然あそびハンドブック」が本では、公園など身近な自然から山や水辺まで紹介する。 「身近な自然の素晴らしさ、楽しさを感じてほしい」と話している。 スタジオタッククリ エイティブ社(渋谷区)から出版。A5判160ページ。1980円。

「とうもろこしやイチゴ、のらぼう菜の収穫体験など観光農業に目を向け育てて、農業者の収益を上げたい」

生まれ育った秋川流域の魅力アピールし致に力を入れている。

「恵まれた豊かな自然の中の暮らしが当たり前と思っていたが、社会人になり、一時期あきる野市を離れ、30年前に戻ったとき、市街地は大きく変わって驚いた。一方で素晴らし

い自然はまだまだ残り、秋留台地に広がる畑の景色は変わらぬ。農業を守っていくことでこうした素晴らしきものも守られると強く感じる」

「自由研究・調べ学習に使える!」の4テーマで構成する。 土屋さんは「東京最後の野生児」とよばれた私が、自然あそびの楽しみ方をレクチャーする本。西多摩には豊かな自然が身近にあるので、本を片手に足を運んでほしい。自然の素晴らしさ、楽しさを感じてほしい」と話している。

■情報提供をお待ちしています! 身近な話題やイベント、グルメなど事前告知や当日取材をします。街プレ紙面のほか、WEB版、姉妹メディアの西多摩経済新聞などに掲載します。090(8460)9688岡村まで。



## 感謝セール 全品100円引き 28日

### 台湾薬膳料理の楊の泉が3周年

台湾薬膳料理の楊の泉(あきる野市伊奈、042-588-4992)は8月、同地に

移転オープンして3周年を迎える。28日(全品100円引き)の感謝セールを開催する。

同店の料理は台湾出身の店主、楊淑恵さんがかく煮込んだ塩ベース

のスープの鶏骨茶(ケクター、850円)、豚肉骨茶(バクテ、同)と台湾漢方薬膳カレー(890円)。このうち暑い日にも食欲をそそるカレーにはトチュウ、ナツメ、クコ、ニッケイ、ニンニクなどが煮込まれている。「カレーを食べて、

感謝セールは31日まで。営業時間は14時〜18時30分(水曜、木曜)、11時〜18時30分(金曜、土曜)。