

緑の講演会「ようこそ dela（でら）ふぁーむへ！」 概要

- 1 日 時 平成30年2月7日（水曜日）14時～16時
- 2 場 所 名古屋港湾会館 2階 第1会議室
- 3 講 師 名古屋市農業センター 所長 谷口 茂弘氏
- 4 司 会 公益財団法人 名古屋港緑地保全協会 理事長 稲垣栄夫
- 5 演 題 「ようこそ dela ふぁーむへ」
- 6 内 容 しだれ梅の名所である名古屋市農業センター（名古屋市天白区）の魅力と楽しみ方など
- 7 入場料等 無料（定員150名／先着順／事前申込不要）
入場者には花鉢をプレゼントいたします。
- 8 主 催 公益財団法人 名古屋港緑地保全協会
- 9 後 援 名古屋港管理組合
名古屋港管理組合建設技術協会
- 10 概 要

司会 大変長らくお待たせしました。定刻となりましたので、ただいまから、緑の講演会を始めさせていただきます。本日はお忙しい中、そしてまたお寒い中、たぶん外気温は2℃か3℃くらいだと思いますけど、公益財団法人名古屋港緑地保全協会主催、並びに名古屋港管理組合、名古屋港管理組合建設技術協会の後援によります緑の講演会にお集まり頂きまして、誠に有難うございます。私は、本日の司会を務めさせていただきます名古屋港緑地保全協会 理事長の稲垣と申します。どうぞ、よろしくお願い致します。私ども、名古屋港緑地保全協会は、名古屋港の緑化をすすめ、親しまれる名古屋港づくりに寄与するための活動を行っております。本日の講演会を市民の皆様方に緑化や緑に関する話題につきましてご紹介をさせて頂くため、毎年、開催をさせて頂いております。さて、本日の予定でございますが、講演時間は、およ

そ2時間を予定してございます。15時頃を目途に15分程度の休憩を取り、最後に質疑応答のお時間を設けまして進めて参りたいと考えております。よろしくご清聴をお願い申し上げます。そして、誠に恐縮ではございますが、スマホ、携帯電話などは、マナーモードでのご使用をよろしくお願いを致します。なお、講演会の様子などを、当協会のホームページなどでご紹介をさせて頂きたいと思っておりますので、職員が写真撮影をさせて頂きます。ご協力のほど、よろしくお願いを申し上げます。それでは、講演に入ります前に、講師の名古屋市農業センター愛称はdela ふぁーむと言われるそうですが、所長の谷口茂弘様の略歴をご紹介させて頂きます。谷口所長様は、昭和58年3月に静岡大学農学部をご卒業され、同年4月に名古屋市技術職員として入庁されました。名古屋城管理事務所、東山植物園、農業委員会事務局などの各部署でご活躍の後、平成27年4月から名古屋市農業センターdela ふぁーむの所長をお務めでございます。今回は、まもなく見頃を迎えます梅につきまして、その楽しみ方や魅力、栽培の苦労話などにつきまして、ご紹介を頂ける事と思えます。また、農業に親しみながら、ゆったりと憩うことが出来る施設として利用されておりますdela ふぁーむの魅力などにつきましても、併せてご紹介頂けるかと思えます。それでは、谷口所長、よろしくお願い致します。

谷口所長 みなさん、こんにちは。名古屋市農業センターの所長の谷口と申します。

今日、お時間を頂きましたので、農業センターの事を知って頂いて、併せて、しだれ梅の栽培の仕方というか、管理の仕方といえますか、そういった事を学んで頂けたらと思っておりますので、よろしくお願い致します。皆さん、天白区にあります農業センターへお出かけ頂いたことがある方って、ちょっと手を揚げて頂けますでしょうか。有難うございます。私、平成27年4月から農業センターの方にお世話になっておりますけれども、ちょうど27年度が50周年の年でした。昭和40年に農業センターが開設されて、それでちょうど50周年の節目の年に農業センターの方へ移動になりまして、いきなり催し物が幾つか始まったと言うところがございます。農業センターは元々、伊勢湾台風の年に南区にありました養鶏関係の施設が、かなり大変な被災を受けまして、その関係で天白、南の方は割と養鶏業が盛んだった関係で養鶏試験場が設立出来んかという事で、設置されたものであります。また併せて天白区の方が、ちょうど市町村合併で名古屋市に編入された時期にもあたっておりますので、野菜の栽培関係のことにつきましても、試験研究機関としてやってくれんかという事で、畜産関係とそれから野菜の関係の試験研究施設という事で、昭和40年に始まった施設という事になっております。だいたい施設としては古くなってございますけれども、平成5年に、しだれ梅を名物にしようという事で、しだれ梅を700本植栽致しまして、今では樹も大きくなってきておりますので、3月の上旬ぐらいからたぶん、一番見頃かなと思うんですけども、そんな時には

非常に沢山のお客さんがお越し頂いているという季節になります。まあそんな中、「農業センターのカラフル野菜としだれ梅」ということであり、題名としては、「ようこそ dela ふぁーむへ」としてタイトルを出させて頂いております。dela ふぁーむというのは、ここに dela というローマ字で書かれておりますけども、dela の d が delicious、それから e が enjoy、l が learn ですね。学ぶという意味の learn です。それから a が agriculture 農業です。楽しく食べながら農業について学びましょうと、そんな思いを付けて、まあ名古屋弁も掛けた形で dela ふぁーむという愛称を 50 周年につけさせて頂いたというところです。農業センター、3 割くらいの方が手を揚げてくださったと思うんですけども、どういう施設かという事で、説明をさせて頂きたいと思います。ところで今日は真ん中で一回、休憩を取りながら、まあ 1 時間 45 分間、その位のお話をさせて頂いただければなあと思っております。これは、農業センターの入口です。古い施設ですので、まあこんな感じなんですけども、ウェルカムゲートという牛と、名古屋コーチンですね、ひよこを看板につけさせて頂きまして、ウェルカムゲートを 50 周年記念の時につけさせて頂いております。農業センターの概要ですけれども、昭和 40 年に農業振興を図るために開設された施設という事になります。試験研究機関と言っておりますけれども、今では農家の方とか畜産の農家の方、随分数が減ってきておりまして、試験研究としてのニーズよりは、どちらかという市民の皆さんが農業を学んだりとか、食べ物について知って頂こうという施設に変わってきております。施設の中には園芸部門、野菜の関係とそれから畜産の部門がございまして、トマトですとかナスですとかが施設園芸の温室です、作られております。また、ハーブガーデンとか最近キッチンガーデンというのを作っておるんですけども、そういったものについても幅広く展示をさせて頂いて、皆さんに暮らしの中に役立つ農を取り入れるとかその様な事でご提案をさせて頂いておるという事になります。こちらがキッチンガーデンです。彩りなるべく鮮やかに見せようという事で、色んなきれいな野菜を展示させて頂いております。近頃ですとカリフラワーの中でも、紫色のものがあつたり、黄色のものがあつたり、緑色のものだったり、オレンジ色のものがあつたり、本当に色んな彩りの野菜がございまして、そういったものを例えば料理のスパゲッティの上です、細かくきざんだものでご提案するとか、彩りで食べ物の楽しみみたいな事が流行ってきておりますので、そういったメニューについて色んな品種を展示させて頂いております。野菜を色々持ってくると良かったんですけども、これは夏に作った、とうもろこしです。乾燥させてあります。ポップコーンの系統のとうもろこしになります。あとで皆さんにはお返しさせて頂きますけれども、黄色いとうもろこしが、ポップコーンに使われている品種のとうもろこしになります。それからあと、他のものについては、レインボーコーンというような名前が付いております。レインボーコーンは、学名では、グラス ジェムコーンと言います。ガラスの宝石のとう

もろこし、みたいな意味合いのもので、そちらの彩りの良いとうもろこしについては、何色が出てくるかというのは、植えてみないと分からないんですけども、こういった色々な彩りを楽しみながら、野菜を食べて頂くと、そのような事も皆さんにご提案させて頂いている所です。人参の種も持ってきましてけど、また後で回させて頂きます。それから、畜産部門の方に移りますけれども、畜産部門ではいわゆる家畜と言われる動物を一通り展示させて頂いております。種類としては、乳牛と豚、羊、ヤギ、鶏、アヒル、モルモット、それから鶏につきましては、全国各地の原種系と言いますのか、それぞれの地域で昔から育てられている鶏を20種類展示飼育しております。こちらの鶏については、地域ではそれぞれ天然記念物というような取扱いになっておまして、日本国内でも中々こういった鶏の原種を20種類も展示している施設はないという風に思っております。ちなみに皆さんご存知だとは思いますが、名古屋コーチンにつきましても、名古屋種という原種の鶏でございまして、こういったものにつきましても、保存展示、それから名古屋コーチンの名前を皆さんに知って頂くためのPR活動も行っておるところです。家畜の中で、モルモットを飼育しておまして、何でモルモットって家畜なの？みたいなことを言われることがあるんですけども、南米の方ではこのモルモットを食用にされるという事で、そういった意味合いで、モルモットも展示しながら、あと、ヒヨコとかモルモットとの触れ合いタイムというのを週に1回ずつくらい設定しておまして、皆さんに実際に触れて頂いて、動物を、家畜を身近に感じて頂くと、そのような事も行っておまして、モルモットは、まあ食べる訳ではなくて、こちらの方では触って頂くための動物という事で飼育をしております。それから、先ほど出ました名古屋コーチンのお話なんですけれども、名古屋コーチンにつきましては、海部兄弟、昔、総理大臣をされていましたが、海部俊樹さんの親戚筋にあたる方が、幕末にお侍としておった訳なんですけれども、明治維新でお侍さんの仕事なくなっちゃった訳なんです。で、それをどうやって食い繋いでいこうかというので、鶏の品種改良に取り組みまして、それで、その実用系の第1号の鶏というのが、名古屋コーチンという事になります。品種改良をして、それが実用鶏として登録された第1号が名古屋コーチンという事です。名古屋コーチンにつきましては、一時、絶滅の危機というのか系統が絶えてきてしまう危機にもさらされております。これは皆さんご存知の鶏って、絵を描くと白色の鶏を描かれることが多いと思うんですけども、アメリカの方からの卵をとるために白色レグホンという鶏が入って参りまして、養鶏農家の方たちも卵をほぼ1年にどうですかね、三百~三百個以上、卵を産むものですから、そういったものに、皆さん飼育する鶏を変えていってしまったんです。名古屋コーチンにつきましても、もうほとんど無くなってきてしまっていたところで、肉の味が美味しいよとか、卵が美味しいよと、そのような話が沸き起こって参りまして、名古屋コーチンを何とか復活させられんかという事で、愛知県と名古屋市の

農業センターが一緒になりまして、名古屋コーチンをどこかで小規模に飼っている所がないかという事で、全国で捜しまして、富山県の方にまだ飼育している農家さんがいらっしやったものですから、そういった所から取り寄せながら、名古屋コーチンの系統を復活させたということでございます。それで、農業センターの中には、名古屋コーチンの原種系というのも飼っております。これは名古屋コーチン自体は、原種系がいて、原種系が産んだ鶏が、種鶏というものになります。種鶏というのは、ヒヨコにするための卵を産ませるための鳥でして、その種卵を作るためのものを、一通り原種系から農業センターの方で持っておりますして飼育をしております。これは、皆さんご存知の様に、鳥インフルエンザという、最近、香川県なんかでも発生したんですけれども、こういった家畜に関してのそういった鳥インフルエンザの蔓延を防止するために、もし、農場の中で鳥インフルエンザが出てしまいますと、その施設にある全部の鶏を殺処分と言って、殺してしまわないといけないんです。そういったことが起こりますと、そのまんま系統が途絶えてしまうということになるので、愛知県の五つの施設に相談しあって鶏を分散して飼育しているというようなことをやっている、その一つの施設が農業センターという事になります。名古屋コーチンのヒヨコの特徴というのは、ここに、実は頭の所に黒い点々がついておまして、キャラクターなんかにも黒い点々が付いているヒヨコを使っておりますけれども、そういった所を見ながら、鶏についても色々勉強して頂ければという風に思います。あと、また元に戻りますが、収穫体験のお話を少しさせていただきますと、農業センターで展示してあります野菜につきましては、作って売るという目的ではなく、どちらかというと食育ですね、食べ物について皆さんに学んで頂くという事を目的に見せる為の栽培が行われております。出来たものを皆さんで実際に近くで見てもらって収穫を体験してもらってそれを食べてもらおうと、そういった事で食の大切さというものを皆さんに知って頂くという事で行っておるものであります。トマトですとか、それからきゅうりですとか、後は、タケノコなど大抵の出来たものについては、農業センター内で収穫して頂く事が出来ます。収穫時期につきましては、事前に予告しているものもありますし、当日、収穫体験ありますよというものもありまして、最近のツイッターとかフェイスブックなどで、ご確認頂きますと農業センターの収穫体験の情報が見て頂けるという事になります。それから畜産体験です。畜産体験につきましても、牛とか鶏が沢山飼ってございますので、その中で乳しぼりの体験をやって頂いたりとか、それから鶏の卵をカゴの所から収穫してもらって、その卵を使ってアイスクリームを作ったり、色んなものを加工して頂いたりとかいう体験も行っております。牛の乳しぼりについては、割と人気が高い催し物なんですけれども、催し物の行事案内の中で毎回、往復葉書とか、インターネットでお申し込みを頂くようになっておまして、傾向としては、毎月やるイベントの中では、はじめの方の週に開催される催しの方が当たりやすいと言われておりますの

でそんな事も参考にしながら、ぜひご参加頂ければと思います。それから次に農業センターの二大イベントという事で、こちらはこれから始まります、しだれ梅祭りというのが、2月の下旬から3月の上旬、チラシをご用意させて頂いておりますので、またご覧頂ければと思いますが、あの申し訳ありませんが、まだ最終校正の段階でして、若干、文字の形とか配置とか変わったりするかも知れませんが、内容的には、まあ大体それで決まりという事ですので、2月の23日から3月の21日まで開催しております。ぜひ、お出かけ頂ければと思います。今日の状態ですと、しだれ梅はまだ、つぼみです。大分膨らんできてはいるんですけど、今年は寒い気温が低くて、まだつぼみの状態なんですけど、これであつたかくなってくると、一気につぼみが咲き始めるものかと思っております。見頃としては、多分3月の上旬ぐらい、大抵2月の下旬から3月の上旬に来て頂ければ、そこそこの景観が楽しんで頂けるんですけど、気温が上がってしまうと一気に満開になって散ってしまうという事で、また後程、しだれ梅の紹介の所で、詳しくお話しさせて頂こうかと思っておりますけれども、本当に開化の時期がやんちゃでございまして、農業センター、役所の施設でございまして、駐車場を有料にする時は、有料にしますという事で、告示という作業をやらないといけません。料金を頂く一週間位前には、皆さんに有料ですよという事で、お教えしながらお金を頂くことになっておりますけれども、これが、梅が全然咲いていないという状況になりますと、500円の駐車場代を頂戴という事を申しまして、中々お越し頂いた皆さんにご納得頂けない、本当に申し訳ないんですけども、この開花時期については毎年いつごろからいつごろまでかまでは、悩まされているところでございます。それから農業センター祭り11月上旬に開催されておりますが、大抵、文化の日を絡めて開催しておりますので、11月の3、4、5日とか、あるいは曜日の関係で土日だけで開催する事もありますけれども、こちらも当初からだったか定かでないですが、昔から開催されている農業センターとしての大きなイベントという事となります。あと、ゴールデンウィークにも、ゴールデンウィークフェアという事で、最近始めた、羊の毛刈り体験とか、そういったことについても、行っておりますけれども、ゴールデンウィークについては、まだまだ認知度というか、タイミング的に皆さんよそへお出かけになられる季節ですので、そうめっちゃめっちゃ混みませんが、比較的客人が集まる時期という事で、しだれ梅農業センター祭りゴールデンウィークフェア、そんなところでお出かけ頂きますと、大道芸なんかもみえますし、にぎやかな農業センター楽しんで頂けるかと思っております。ちなみに農業センターの年間の入園者ですが、だいたい65万人から70万人弱なんですけれども、その内の約4割が、しだれ梅祭りに集中致します。24～5万人の方が4週間の間に農業センターにお越し頂くという事で、大変にぎやかな人気がございますので、お出かけ頂けると恐縮です。ただ、車につきましては、駐車場があんまり沢山ございませんけど、220台分の区画しか用意してございませ

るので、満開の時期の渋滞にあってしまうと、2時間位、駐車場待ちという事もございますから出来れば公共交通機関をご利用頂ければと思います。それから、園内の施設なんですけども、なごやか市場という事で売店がございます。こちらでは、農業センターで作られた野菜とか、名古屋コーチンの卵等を販売しておりますし、あとは、なるべく地域のものという事で、愛知県産のものであったりとか、岐阜県産、三重県産、なるべく近くの野菜を購入して食べて頂いて、地産地消についても学んで頂くことで、売店の方を展開しております。こちらは、名古屋市の直営ではなく、名古屋市みどりの協会という、公益財団法人がございましてこちらの方で売店運営を行っております。ちなみに農業センターで収穫された野菜というのが、全部金券と同様の扱いになります。役所の規定で、生産物を売り払うという事になりますので、値段をみどりの協会さんと協議させて頂いて価格を決めた上でみどりの協会さんに卸し、販売の手数料を乗せてみどりの協会さんが販売するというような仕組みになっております。この野菜については、かなり手間を掛けて作っている野菜なので、皆さん割と評価が高くて、朝、門の外で並んでいて、門が開きますといっせいに買いに来て下さると、そんなようなファンの方も、多くいらっしゃいます。それからこちらも営業施設なんですけども、ミルク工房という施設がございます。ミルク工房につきましては、農業センターで飼っている乳牛が8頭ほど、乳を出すんですけども、その8頭の牛が出した乳を使いまして、牛乳とそれからジェラートを販売させて頂いているところです。こちらについては、平成8年にGATTウルグアイラウンドというのがございまして、アメリカが農産物を日本に輸入させるのに、関税を減らす制度ということで、昔、ひと悶着あった時代があるんですけども、その時に緊急輸入対策という事で、国産の農産物を有利に販売するための事業という事で、補助金が入っております、1億円かけて、ミルク工房というのを作らせて頂いております。国の補助金を頂いて農業センター内に加工施設を、加工の過程が分かるようなものを展示しながら運営してくれと、そのような要件の補助金だったんですけども、1億円頂きましてミルクの加工施設、それからアイスクリームが出来る施設という事でオープンしたものになります。牛乳について、少しお話いたしますと、農業センターの牛乳は、65℃で30分間殺菌して作っております。ノンホモ牛乳という名前になります。最近、スーパーマーケットで売っているものについては、ホモ牛乳、ホモと言うのは、脂肪分を均質化させるため細胞を砕いて、均質化させるというのがホモ化という事になるんですけども、それを行っていないものですから、牛乳の瓶のふたを、パカッと開けるとバターや生クリームのような成分がまわりに溜まって付いているという事があります。味についても、甘味がありまして、この方が美味しいよとおっしゃって頂ける方については、こちらのミルク工房の牛乳を定期的に購入して下さっていると、そのような状況です。それからジェラートにつきましても、農業センターで獲れたスイートコーンですとか、カボチ

ヤですとか、そのようなものをペースト状にして冷凍して持っておりまして、時期時期にはそれをジェラートに混ぜ合わせて、ニンジンのアイスクリーム、カボチャのアイスクリーム、スイートコーン入りのアイスクリームみたいなことで、色んなものが、楽しんで頂けるような仕掛けを行っております。たまご姫のひとめぼれというアイスクリームもありまして、こちらについては、淑徳大学の大学生さんと連携を取らせて頂きまして、デザインですとか味ですとか、そういったものを相談しながら作っております。もう一つは、殿様コロッケというのがございまして、(スライドの) 左上の所に殿様コロッケと書いてあるものがあります。こちらにつきましても、淑徳大学の学生さんと名前を付けるのに一緒に考えたり、それから名古屋コーチンのひき肉が沢山入ってくるんですけど、そのひき肉の比率なんか淑徳の皆さんと相談しながら作ったものという事になります。殿様コロッケという名称ですが、商標登録をさせて頂いております。dela ふぁーむの dela も実は、商標登録させて頂いておりますが、こちらの殿様コロッケにつきましては、商標を取らせて頂いて、コロッケが1枚売れる度に、4円ずつですね、名古屋市に商標料が入ってくる仕組みになっております。年間としては、15万円弱位の金額ですけれども、こういったものが、ちょっとずつ増えていくと農業センターの運営に役立っていくという事になりますので、ぜひ、殿様コロッケを農業センターに来てお召し上がり頂けたらと思います。それも、最近大きな量販店さんでも売っている所があるように聞いておりますし、高速道路の守山のパーキングエリアの上りか下りのどちらかには、殿様コロッケを販売しているという事でございます。それからレストランには、名古屋コーチンを使った色んなランチメニューなどもございます。次に名古屋の農業について、少しお話しさせて頂こうと思います。名古屋市内に農業があるという事自体が、港区にお住まいの方だったら、何となくイメージが付くかも知れませんが、名古屋市内に農業と言うのは、細々ではございますが、まだ残っております。例えば農業センターがあります天白区のエリアでは、八事五寸人参と言う野菜が、昔から作られております。人参は、大正時代のはじめ位に初めて入ってきて、その種を貰った天白の人と、それから碧南に人参を作っている農家の組織があるんですけど、その二つの所が、その種をもとにして、品種改良を進めておると、天白で改良された物が、八事五寸人参、それから碧南の方で品種改良された物が、鮮紅五寸というのが本当の名前なんですけど、今はへきなん美人という名前を付けてブランド化している人参がございます。二つとも、多分遺伝子を調べていくと、似たようなルーツの物じゃないかという事が言われておりますけれども、だいたい百年位前にヨーロッパから伝わってきて、今も作られているという事になります。この人参というのは、野菜全般そうなんですけども、F1とか、ハイブリッドとか、そういった言葉を聞いた事があるかも知れませんが、最近の野菜の種というのは、大抵、ハイブリッドの種になっております。ハイブリッドというのは、例えば、八

事五寸人参がありますが、それと野生の人参を掛け合わせると、次の世代というのが丈夫で品質の高いものが出来ます。それをハイブリッドと言っておまして、今の野菜と言うのはハイブリッドの種を使って栽培されております。それが、八事五寸人参につきましては、純系という事になりますので、こちらの人参を抜き取ってきて、畑に挿して置きますと、6月には花が咲いてくると、その種をとって、また蒔くと、同じものが出てくると、そういった特徴があります。伝統野菜の強みでもあり、弱みでもありという事ですね。あの高山で宿儺かぼちゃ（すくな）というヘチマみたいなカボチャが結構甘いので、皆さん購入されているんですけども、こちらの宿儺かぼちゃも種をとって、それを蒔けば、次の宿儺かぼちゃが出来てしまうので、そういった意味で言うと、中々産地の特産品という位置づけが難しい野菜ですけども、こういった伝統野菜を大切に作る動きが出てきておるとい所でございます。人参の種は、このような物で、（見せて回る）またあとで、興味があれば、こちらに来てご覧頂ければ結構ですけども、人参の種というのは、セリ科の植物なので結構集合した大きな花、今、回しているのは、ヒネの花なので、大分小さいものですけども、これが、20センチ位の直径のもので種が付きます。それでその種には、毛が沢山生えておまして、毛と一緒に種まきしてしまうと、毛と毛がくっついて、発芽が割とし難くなるので、毛取機で毛を取ってしまいます。で、毛を取って蒔きやすくしたものが、今、回しているビニール袋の方にあるものが、毛取りをした種という事になりますけども、人参は毛を取った後で、種を蒔いております。それも販売する状態でも、たぶん毛を取ってあるんじゃないかなと思います。それから右上ちょっと見にくくて申し訳ございませんけども、お米につきましては、港区の南陽地区が農業振興地域という事で、230ヘクタール位かな、水稻作が営まれている地域でございます。そちらのお米は、あいちのかおりというのが栽培されているのが中心なんですけども、最近まつり晴だとか、他のコシヒカリその他いろいろ新しい品種が取り組まれているんですけども、主要なものは、愛知のかおりでございます。それは、陽（ひなた）娘、南陽の陽の字に娘と書いて、陽娘という愛称を付けて販売をしております。農協さんが売っておりますので、農協の支店に行って頂くと陽娘を購入頂けるものになります。ちなみに、昔、港区のあたりというのは農業用水の末端部で、宮田用水と庄内用水をひいてきて、米を作っておったんですけども、用水の末端部という事で、給水と排水が混ざってしまった地域だったもんですから、あんまり米が美味しくないと言われているんですけども、しばらく前にはパイプラインに用水が変わりまして、木曽川の水を犬山から引いてそれが、パイプラインで送られてきている状態になっておりますので、お米につきましてもすごく美味しくなったと言われております。以前、政府がお米を買取りしていた時代がありますけども、その時には皆さん、ご自分たちのお米を作ってそれを政府に買ってもらって、そのお金で自分たちが食べる米を産地から買ってい

るみたいな事をやっていらっしゃる方もあったかと聞いておりますけども、今は、パイプラインに水が変わり品種があいちのかおりに変わってからは、作ったお米はご自分たちで食べているというものになっております。大変美味しいお米ですので、機会がありましたら食べて頂きたいと思います。それから左下の所は、水耕栽培をしている所です。これは中川区のミツバの栽培になりますけども、水耕栽培と言うのは、土を使わないで、肥料分の入った水とそれから水の中で根っこを呼吸させるために、空気が必要なんですけども、養液の入った水とそれから空気と、それから太陽の光で栽培するというのが、水耕栽培の特徴という事になります。名古屋市内の都市の中での農業という事で、土地の値段がかなり高くて、その高い土地の中で経営するために工夫されたのが、こういった水耕栽培の技術でして、ミツバを温室で作りますと年間7回から8回は、ちょっとえらいかも知れませんが、大体それ位のミツバを作る事が出来ます。野菜だと年間、春夏作と、秋冬作で2回作る位で限界なんですけども、それが温室を使えば、7回から8回まわせるという事で、そういった技術をいち早く取り入れたのが、この中川とか港とかの地区の農業という事になります。それから右下に緑区の大高のブロッコリーというのがあります。こちら品質が高くて、東京の方からも引き合いが来るという野菜なんですけれども、元々、緑区の大高地区というのは、白菜とかそれから緑区の中でも鳴海では、大根の産地でした。それで、大根とか白菜というのは、収穫すると重いですよ。1千平方メートルで、何トン獲れるか分かりませんが、すごく重たくて大変な野菜なんですけども、農家の方がだんだんお年寄りになって高齢化が進んでまいりますと、白菜を運ぶのがえらくなってくるじゃないですか、それで、軽い野菜で値段の取れるものという事で、次第にこういったブロッコリーとかに転換していったという事です。少し前までは、野菜の指定産地として、白菜とか大根とかが作られておったんですけども、今は新しい野菜という事で、ブロッコリーが盛んに作られているというところがございます。それから農家数についてのご紹介です。農家の戸数については、現在3千5百戸位で農地面積が千3百幾らかh a でデータは平成26年のものなので少し古いんですけども、これが平成28年になりますと、3千3百6十9戸で農地面積が千2百8十2ヘクタールです。減少幅としましては、農家が140戸減っております、農地面積が2年間で29ヘクタール、最近、農地の転用というのは、少しゆるやかになってきておりますけれど、少し前の26年前後の所ですと、毎年50ヘクタールずつ、農地が宅地に変わってきておりました。面積的に言うとあまりイメージが付かないかも知れませんが、鶴舞公園が24ヘクタールの規模の公園になりますので、鶴舞公園が2つずつ位が宅地として、農地に転用されてきたと言う事になります。それで最近は少し勢いがなくなって、鶴舞公園の毎年1つ分とか、2年で1つ分とか、そのぐらいの減りになってきておるところです。さて次に、農産物の生産量なんですけども、名古屋市内で作られて

いる農産物と言うのは、ざっとこんなものになります。1番が玉ねぎ、2番がトマト、3番がキャベツ・・・という事ですけども、玉ねぎはかさが重いので、作付け面積があまりよくなくても重量別で言うと、ベスト10と言う事になってまいります。まあ、特色のあるのは、やはりブロッコリーですとか、ミツバですとか、トマトですとか、そういったものになるのかなと思っています。名古屋市内でも少しずつは、市場の中に出荷されている農家さんもまだ残っていらっしゃるという状況でございます。自給率についてですが、今、日本国内での食糧自給率と言うのは、38～39%か、そんな所だと思っています。愛知県と言うのは、農業県として全国で言うと、7番目かその位の位置にある農業県でありますけれど、それでも自給率としては、15%前後、そのぐらいの自給率になります。で、名古屋は？と言うと、1%未満です。えっと、東海農政局と農林水産省さんの自給率計算ソフトと言うのがございます。それで、色んなデーターを入れていくと、簡単に自給率はこのぐらいですよと計算をしてくれるソフトがあるんですけども、それに入れると限りなく0に近い、多分0.5%あるかないかなんですが、まあ、0.5%の切上げで1%、名古屋市の食糧自給率は1%という言い方をしているのが、今の現状です。じゃあ、市民の一人当たりが、どのぐらいの農地があったら100%食糧が自給出来るかという事になるんですけども、これが一人について、畜産物も含めてというデーターになるんですけども、大体千平方メートル位、一人に対して、千平方メートルの農地がないと100%の自給は難しいという事になります。ですから一家族ですと、4千平方メートル、まあ、千坪以上ですけども、そのぐらいの農地がないと自分で自給しながら生きていくと言うのは難しいという事になります。こちらについては、地区別の主な生産物という事で、タマネギだったりとか、畜産等だったりとか、何となくこんなような野菜が生産されているという事が示されているものです。ちなみに、畜産の方のものなんですけども、名古屋市内にも3戸だけ残っています。それから養鶏農家さんでは、2戸残っております。畜産の方は、緑区と天白区ですね。それから養鶏をやっていらっしゃる所が、南区と北区で、まあ本当に細々なんですけども、それでもまだ畜産業を営んでいらっしゃる方というのは、実際に残っていらっしゃいます。各地の野菜と言う事で、ミツバですね、愛知県はミツバの生産県になります。温室を盛んに作ったというのもありますし、名古屋市よりも西の方ですね。弥富市とかそちらの方でもミツバを作っていらっしゃる所が多くて、愛知県としては、生産量は全国で2位です。それで、香りが高いと言うのが特徴と言う事ですけども、元々は土耕栽培とあって、温室でない露地の方で作られておったんですけど、そういった技術が入ってきたためにいち早く水耕栽培に転換されて、その当時は物凄く売り上げが沢山上がったと思いますけども、残念ながら最近の野菜と言うのは、出荷するものを出荷する前に値段が決まっているものですから、せつかく高く売ろうとしても、荷積みの段階でそんなに多い収入が得られないという状況に

なっております。ちなみに今回のキャベツとか、白菜とか、凄く高騰しておるんですけども、ああいったものについては、出来なくっても契約栽培していると、持って行かないかと時々苦しい状況に迫られる場合があります、農家さんの方も困っているという事態です。野菜自体が高く売ればいいんだけど、高い時には実際自分の所でも出来ないもんですから、それだけ分丸々儲かるかと言うとそうではないと言う事になります。ただ、こういった施設で栽培しているレタスやなんかについては、安定的に収穫が出来るんで、今の時期、こういった施設栽培をして、レタスを出荷されているという農家さんについては、まあちょっとホクホク顔というみたいなどころがあるかも知れません。ミツバの育っていく状態なんですけども、これは、さっき人参の種を見せましたけども、セリ科の野菜なんで、これも同じような種の形をしておりますが、スポンジの上に種をバラバラと蒔きまして、スポンジが実は2センチ位ずつのブロックに千切れます。それを千切って、発砲スチロールの穴の開いた上に1個ずつ植えていくと、それが大きくなってミツバとなって出荷されるというものです。こちらのミツバの水耕栽培ですが、社会科の3年生の副読本の中に、水耕栽培の項目がございまして、それを見た小学校の先生が体験をしたいという事で、農業センターの方に実習に来ております。これは、実習の時の様子になります。えっと、市内の農家さんの所に直接おじゃまさせて頂いて、実習を受けるとかたまにやっておりますけれど、こういったものが、農業センターの中で受け入れをされているものです。それから次がカラフル野菜です。最初にお話したタイトルのカラフル野菜と言う事ですけども、最近、世の中に色々な種類の野菜が出ております。例えば左側の写真に人参が、真っ赤のもの、黄色いもの、それからオレンジ色のもの、そういったものがございまして、ブロッコリーやカリフラワーにつきましては、こんな感じですね。普通のブロッコリーが緑色で、オレンジ色のこれはカリフラワーかな。それから、左下がバイオレットグリーンと言いまして、紫色のブロッコリーになります。右下がカリフラワーで、ロマネスコと書いてありますが、ぐりぐりの貝の殻みたいな、巻貝の殻の形みたいなカリフラワーでして、やりがい君とか、そういった商品名のカリフラワーもございまして。それからこちらがキャベツですね。右上が紫色のレッドキャベツになります。これは色素をとったりすることにも使われますし、普通にサラダの中に入れて彩りとして使われることもあります。それから左下のものが黒キャベツと言うもので、イタリアとかフランス料理やなんかで食べて頂くと、1枚だけぺらっとお皿の上に盛ってあったりとか、そんなような事になります。こういった黒キャベツにつきましては、珍しい野菜につきましても、購入したいという方は、そこそこいらっしゃるんですけども、これを作るとなると、1株でこんだけ一杯葉っぱが出来まして、これをまあ十枚ずつ位の束で売ると言うんですけども、そんなに沢山は実は売れなくて、その辺が野菜を作るよりは売るのが難しい所がありまして、新野菜の販売先をどういう風に確保し

ていくかというのも大きな課題だと思います。それからコールラビにつきましても、ヨーロッパの料理に使われる物になります。アブラナ科の植物というのは、結構変異が大きくて、葉っぱが食べられたり、花が食べられたり、それから茎が食べられたりみたいな事になるんですけども、これもキャベツの変種でアブラナ科の野菜と言う事になります。それからこれはカボチャです。左上が愛知縮緬（ちりめん）かぼちゃ、これは昔の方はよく食べたカボチャだと思いますけども、ずくずくで、ホクホクでない味気のないカボチャなんですけども、これは愛知の伝統野菜として最近見直されてきております。上手に出汁をとったお汁で煮ますと、京風の野菜みたいな感じで食べられるんですけども、これも1個あれば、種が沢山獲れるので作るのはいいけれども、全部売るのが大変かなみたいな野菜になっております。それから左下の所は、くりあじかぼちゃというカボチャです。これは天白区の特産のカボチャでF1の品種です。先ほど言った純系の物ではなくて、交配種でくりの形をして、味もホクホクして、くり味と言っておるんですけども、そういったカボチャを作っております。何でカボチャが特産かと言うと、八事五寸人参を皆さん作ったあとの裏作がカボチャです。冬に人参を作って、夏にカボチャを作る。そのような作り方で、農協さんを通して皆さん共同出荷という事をやっておりますので、皆さん、人参とカボチャと言うのが、天白の辺りではセットという事になります。カボチャについては、色んな種類がありまして、ペポかぼちゃだとか、なんだとか、あのような物は日本カボチャ、西洋カボチャ、色んな種類が混ざり合って、それが複雑な品種が生まれてまいります。ベレー帽だったりとか、バターナッツ、それから、そうめんかぼちゃ、そうめんかぼちゃというのは、割ると素麺みたいにズルズルの糸を引くようなやつの変ったカボチャになります。それからハロウィンというのはハロウィン用のカボチャで、主に飼料用で使われるもので、食べてもあまり美味しくない、お面を作ったり、そのような事で作られているカボチャです。でもなぜか、このハロウィンかぼちゃというのも、インターネットで買おうと思うと千500円位の値段が付いております。北海道で割とそのハロウィン系のカボチャを作っていられっしや、売ればそこそこのお金になります。これは、くりあじかぼちゃですね。右側の所のかぼっちと言うのが、天白区のキャラクター、カボチャの頭に、胸には八事の蝶々を付けて、八事五寸人参を体にしたようなキャラクターでございます。農業センターの季節の風物詩と致しまして、カボチャのトンネルがございます。オレンジ色のものは、ハロウィンかぼちゃだと思いますが色んな種類のカボチャが、こういう吊り棚に栽培されておまして、葉っぱでも緑陰効果、それからカボチャが宙にぶら下がっている感じみたいな感じで、たまに新聞やテレビで取材を頂きますけれども、毎年このようなものを作っております。近頃では、セイロウリ、ヘビウリですね。細長い東南アジアの方のウリについても、天白で一生懸命作るようになってきておりますけれども、そういったものも併せて作っていながら、色んな野

菜を楽しんで頂いているという事になります。なごっぴーと言うのは、名古屋コーチンのひよこのキャラクターですが、ここのおでこの所に黒い点々があります。これが、先ほど少しお話した名古屋コーチンの特徴と言う事になります。ひよこには必ずこういう黒い点々が付いております。これまた、八事五寸人参ですが、八事五寸人参の種の取り方についても、畑の中でズボズボズボと、人参を抜いて収穫します。その中で特に八事五寸人参というのは、こういう形の物だよと長さが五寸と言いながら、18cmくらいが標準です。で、おしりの方まで、詰まっている物が特徴になりますので、そういった物を選別して、選別からもれた物は、全部、売店の方で販売されます。で、選別されたものというのは、種取り用の畑に移動させられて、花を咲かせると6月に種をとって翌年の種にするというような事を毎年繰り返される事になります。先ほど実物を回させて頂きましたけれど、頭に付いた種をこすり取ると、このような状態になります。種が固まってしまうので、これでは畑に植える事が出来ません。で、それを毛取機にかけて、バラバラの状態に致します。で、それを畑に蒔いて育てます。ちなみに人参というのは、なぜかフェノロジー効果みたいな、競い合って育てた方が育つ傾向があります。一粒ずつ、まばらに蒔くよりは、ある程度固めて蒔いて、その中から良さそうな物を間引きして残していくと、そうやって育てるといい人参が出来るという風に聞いております。まあ、フェノロジー効果、そんな事を言いながら育てております。これが、人参の拡大写真ですね。これが花が一つ一つの種に変わっていく訳です。愛知の伝統野菜と言うのは、今県内に35品種ありまして、で、市内で作られているのは、この八事五寸人参、愛知大晩生キャベツ、緑区の大高菜、後は野崎白菜でございます。野崎白菜と言うのは、中川の方にアブラナ科の野菜を得意としている採種場さんがありまして、そこも凄い昔からやっていらっしゃる種屋さんなんですけども、そこで作られた白菜、日本で最初に結球した白菜と言う風に言われておるんですけども、そういったものについても、名古屋市内で作られております。それからネギも1部、越津ネギと言うのがありまして、5品目位かな。伝統野菜については、やはり消費者の皆さんのニーズからもれてきて、段々無くなりかけていると、で、無くならせちゃいかんと言う事で、皆さん復元と言うのか保存と言うのか取り組んでいらっしゃいますけど、やはり味が美味しいかどうか販売力があるかどうか、そういったような所で、総合的に判断していくと皆さんの努力で残していくのが難しいという事になっており、そういったものを上手に活用しながら、今後も後の世代に繋いでいけるといいなと言う風に考えております。ひとまず、農業センターのご案内とカラフル野菜と言う事で、お話しの方は終了させて頂きまして、一旦休憩をとりまして、次にしだれ梅の紹介という事にさせて頂きます。

休 憩

それでは、第2部と言う事で、少しおつきあい頂きたいと思います。あの職員の方から、ちょっと宣伝をしてくるように言われておりまして、思い出したものがありまして、突然ですけども、農業センターでチャレンジファーマーカレッジと言う講座を開催しております。資料を10部位持ってきておりますので、もしご興味があれば、ご参加頂ければと思います。チャレンジファーマーカレッジというのは、4年前に始められております。3万5千円、お金はかかりますけども、これは純粋に農業センター内の畑を借りて頂く為のお金と思って下さい。50平方メートルの畑を使って頂きまして、毎週火曜日に実技講習をしながら、1年間、野菜を作って頂く講座になります。大体年間で42~43回かな、座学と実習を含めて参加頂きますと、名古屋市内の農地で高齢の農家さんで、もう管理が出来ないという方が、農地バンクという制度で登録をしておりますので、そちらの畑が借りれる制度になります。修了すると市内の農地が借りれると言う制度でございます。あの、土地代が3万5千円頂きますけれども、受講料については、私共の予算の方で運営して参りますので、3万5千円で野菜を作りながら1年間楽しんで頂けると言う事になります。ちょっと内容として、要件が4月1日現在で66歳までという要件がございますので、ご年配の方にはちょっと恐縮なんですけども、市内の農地を緑として保全していく為の制度と言う事でございますので、ぜひ興味ございましたら、帰りにチラシをお持ち頂けたらと思います。よろしく願い致します。それでは、しだれ梅の紹介に入らせて頂きたいと思います。農業センターに約700本のしだれ梅がございます。こちらについては、先ほど1億円という金額がミルク工房の方で出ましたけども、しだれ梅の整備につきましても、平成5年に始めまして、2年間位で作ったのかな、経費1億円かけてしだれ梅の整備を行っております。当時、しだれ梅の苗木自体が四国の方に集中していて、数を確保するのが非常に難しかったと言う事を聞いておりますので、苗木として使えるしだれ梅を四国の方から本当に、ほとんど確保出来る物を買ってきて、農業センターに植えたとお話になるんじゃないかなと思います。今回、造園業界の方たちも、結構ご参加頂いておりますので、色々説明の方は、私の知識の足らんとところやなんかも、色々ご指摘される部分もあるかと思いますが苗木をこうやって例えば植える場合なんですけども、愛知県の木って何の木かご存知ですか。名古屋市の木はクスノキなんですけども、愛知県の木と言うのは、ハナノキです、ハナノキと言うのは、マイナーで皆さんが余りご存知のない木なんですけども、こちらについても当時、苗木ほ場の中にハナノキというのは結構沢山の数が確保されていたそうです。苗木で置いておくと、段々大きくなってきて移植が上手くいかなくなったりするんですけども、苗木の状態で沢山の木があり、その中でハナノキと言うのが愛知県の木として適しているのかなと言う事で選ばれたと、ちなみに選ぶ過程では、県民の皆さんに投票をされて、決めていると言う事なんですけども、まあ、決めた選定委員の方からちらっと聞いた話

でそういった苗木の状態をまず得ておいて、でその中であと、根回しではないですけども、投票される方を沢山呼びかけて、県の木がハナノキに決まったと裏話があったり、とにかく、しだれ梅をこれだけ植えたいと言う事で、いきなり思ってもその時期にちゃんと植えられる木がどれだけ確保出来るかと言うのは、大きな課題なのかなという風に思いながら当時の事を思い出している所です。しだれ梅についてなんですけども、平成5年、6年位で植えたという事ですが、まずもってしだれ梅とは？でございます。しだれ梅と言うと枝が枝垂れるからしだれ梅ですね。あの、しだれ性の植物ってどういうものがあるかご存知ですか。

お客 柳、桜！

谷口所長 はい、柳も桜も枝垂れます。それからあと他には、どうでしょう。あと幾つかパパッとインターネットで調べてきただけなので、いかんのですけども、桃にも枝垂れ性のものがあります。しだれ桃というものです。それから、その他ですと、栗ですね。しだれ栗、辰野の方にある天然記念物かな。松なんかも枝垂れるし、桑も枝垂れる、カラタチも枝垂れる、ブナ、カエデ、サルスベリ、ツバキ、サザンカ、等など色んなものが枝垂れ性の物があると、どうしてやと思ったんですけども、植物というのは大抵太陽に向かって光合成をしないといけないので、日に向かって伸びていく性質があるんですけども、何となく調べていくと、枝自体にセルロースとかリグニンとか、そういった成分が少ないものだと枝がクタクタになる訳です。柔らかくなってしまいますので、上の方には伸びにくくなる、そういった性質の物が、枝垂れ性になっていく、あの、枝垂れ性のものが、世の中に、理にかなわない物であれば、多分絶滅をしていってしまうんですけども、それでも残っているという事なので、やはり下に向いていく事によって、何か良い事がというようなものがあるながら、桜とか梅についても、枝垂れ性の性質を持つものなんかじゃないかなと言う風に思いながらちょっと資料を用意させて頂きます。ちょっとこれは本当かどうかというのは分かりませんが、私としては、そうじゃないかなと思って、今、資料を整わせて頂いた所です。で、お手元に先ほどお配りさせて頂いた資料というのが農業センターの中で、植えられている12品目のしだれ梅でございます。あのこちら一覧表でありますけれど、赤系のものがかなり多くて、12品種の内、8品種分が赤系のものです。それから白が4品種ございます。あと、もう一個、品種不詳というのが、あるんですけども、そういった物も含めると13種類のしだれ梅が植えられているのかなという事になります。で、しだれ梅の増殖はどうやってやるのか調べてみたい所があって、ものの本によると、梅は挿し木では、余り育たないと言う事が書かれています。ですからきっと梅の種を蒔いて、1年間育てて軸が1本伸びてきた所で、10センチ位切り取って、それに育てたい梅の枝を接ぎ木すると言う事になってまいります。で、あの桜について脱線するんですけども、桜の接ぎ木なんかも、結構普通に行われている事なんですけども、桜については3種類の系統が

あって、山桜には、大島桜という苗木を使う、里桜についても大島桜を使うと、系統としては、山桜、里桜、エドヒガンとか、寒緋桜とか、そういう系統の物が3つ位分かれると思うんですけども、その中で山桜とか里桜というのは、大島桜の苗木を使うそうです。大島桜と言うのは、桜餅の葉っぱに使うのかな、と思いますけれど、そういった物を苗木に使って、育てるんだそうです。エドヒガンとか寒緋桜については、大島桜に接いでも親和性がなくて、上手く接ぎ木が出来ないそうです。農業センターでも、しだれ梅が始まると売店の前にしだれ梅の苗木が販売されており、やっぱり花を見ると、ついつい欲しくなるみたいなものが世の常でございまして、結構販売の方は進んでまいります。それからあと盆栽展という形で、しだれ梅の盆栽やなんかも展示致しますので、そういった中でもちょっとずつ皆さん需要があるように聞いております。主な品種についてちょっとずつ説明をさせて頂ければと思うんですが、呉服枝垂（クレハシダレ）と言うのが、これは赤の系統の桃色の八重咲の系統となります。こちらは、農業センターの主要な品種と言う事になりますので、本数としてもかなり沢山植えられております。ほぼほぼ、大半がこの呉服枝垂という物になります。2月の中旬から3月中旬に咲きます。あの12種類の内の咲く時期というのが随分バラ付きがございまして、「今日は農業センター、何分咲きですか？」と言う事をよく電話でお尋ねされる方が見えるんですけども、中々、梅については、3分とか7分とか、そんなような説明がしづらいものですから、苦慮している所ですけども、早いものと、1月の初め位から咲き始めるものもありますし、遅いものだと3月の下旬まで、まだ咲いているものもあると、色々様々な状況です。で、現在のしだれ梅の状況ですけども、まだつぼみです。大分膨らんできていて、今年は11月に急に寒くなったので、多分早く咲くんじゃないかなと私は思っておりました。ですけども、その後ずっと気温がずっと上がらないままきてしまっていて、1週間位気温が緩んだ時期があるので、もうそろそろかなと思っていたら、また冷え込んでしまって、まだまだ23日にうまい事咲くかどうかは、ドキドキものというような状況になります。こちらの、緑萼枝垂（リョクガクシダレ）と言うのは、白色の系統の主要な品種となります。八重咲のもので青軸性と書いてあります。軸が緑色、あの不思議な物で梅の木というのは、赤色の花が咲くやつは大抵、枝が赤色です。それから白色の花が咲くやつは、緑色の枝になります。これが、つぼみが段々膨らんでくるに従って、どうも枝の色も、どんどん赤系のやつはピンク色に染まっていくし、それから白系のやつは、緑色になっていくし、あの辺の動きと言うのは、昔から植物のエネルギーを感じると思っております。名古屋城なんかも沢山ありましたけども、まだ咲いてないのに、枝がなぜか緑色で生き生きしている、赤色で生き生きしている、そのような所を見るのが割と好きでして、まあ、花よりも枝の色が変わっていく様が生命を感じるなと思って楽しんでいる所です。これは、満月枝垂と言うものです。一重咲きの品種になります。あのしだれ

梅自体がもしかしたら、古典園芸植物じゃないかしらと思って、これも少し調べてみたんですけども、結果としては、分かりませんでした。梅自体が平安時代に中国からこちらの方へ渡ってきておるようですので、その点でいくと古典園芸植物と言うよりは、中国から伝わったものなのかなと思うんですけども、色んな桜とか古典園芸植物で富貴蘭であったりとか松葉蘭であったりとか言うのは、大抵江戸時代の元禄の頃に流行って、文化が華やいで道楽の中で園芸が進化していった訳でその中で梅の品種や何かも色々改良されていったのかなと思いつつ、ネットで調べて見たけどそういうのが出てこなかったの、たまたま皆さんの中で、こんなものがあったよと言うのがありましたら、教えて頂けると嬉しいなと思います。で、この満月枝垂と言うのは一重咲きで花形が満月のように丸く見えるという事からこの名前が付けられているんだそうです。で、やや早咲きの品種という事です、あの大抵同じやつが一番に咲くのかなと思うと、そうではなくて、最初の一輪がどこで咲くかというのを職員が競争し合って探している所です。農業センターの園内とそれから取付道路の所にも実は街路樹として、しだれ梅が植えてあるんですけども、街路樹の方のしだれ梅の方が花が咲くのが早くって、車で皆さん見える時は、「わあー、これは咲いとるぞー」と言って園内に入ると、まだ全然咲いてないと、そう言うような事もあってがっかりさせる事になるんですけども、ただそれも年によって咲く加減がどこから咲くかと言うのは微妙に違っているようです。で、こちらが白滝枝垂と言う物です。白滝が実は割と早いです。比較的早めに咲いているのが大抵、白滝なんですけども、満開になると、枝が滝が流れるのごとく見えるという事で、白滝枝垂という風に呼ばれています。それから、難波（ナニワ）枝垂ですね。こちらは、八重咲きで赤系の品種何ですけども、花はやや紅色がかった紫色と言う事です。で、樹勢が弱い、生育が遅いと言う事で、ちょっとヒョロヒョロとしているやつが、この難波枝垂になるんじゃないかなと思います。それからこちらが、藤牡丹（フジボタン）枝垂、八重咲きです。花が大きいですね、豪華に見えます。つぼみの先っぽが紫色で、花卉が開花すると薄紅色と言う事になります。本数としては、この辺の所になると大分少なくなっただけですが、園内にそれぞれ品種の名板が付けてございますので、そういったものを目当てにして回って頂ければと思います。それで、しだれ梅園については、多分無料の入園料で見える、これだけのしだれ梅園と言うのは、多分日本の中でも、1番か2番、多分1番だと思うんですけども、結構クオリティは高いと思います。観光バスが残念ながら農業センターは、しだれ梅の期間中は入れなくなっているの、中々観光ルートに組み入れると言うのも難しい施設になってはおります。何せ駐車場の方がネックでございまして、一生懸命宣伝して沢山来て頂きたいんですけども、あまり沢山の方に来て頂くと渋滞を引き起こして、でご近所の方に「どうなっているんだ」という風に叱られている所でございます。こちらが、しだれ梅の整備当初の様子です。このくらいの苗は、多分5年生位の苗

なんじゃないかなと思うんですけど、こういった物を700本求めて購入するというのに非常に苦労したと、言う事を聞いております。当時は平成5年なので、まだバブルの名残りみたいな所で、割と名古屋市の中でも予算は付きやすい時期ではあったんですけども、まあこういった大規模な整備がやれたのは、本当に最後の事だったんじゃないのかなと思います。果樹園みたいに樹が沢山植えてあります。で、現在はこのような状態で開花致します。一斉に咲きますと本当に美しい様子が楽しんで頂けますので、ぜひぜひ、お出かけ頂ければと思います。大体この菜の花もグラウンドカバーで植えてある所もございまして、黄色とピンク色のコントラストみたいな、そういった所は非常に美しいんじゃないのかなと感じております。で、こちらからどんな管理をしているのかなと言う事でございます。資料としては1枚、剪定をこういう風にするんだよと言うような資料がございまして、まあ、年間の管理で言うと、施肥を行ったりとか、剪定を行ったりとか言う事でやっているものではありませんけれど、梅の植え付けは、まずもって水はけが良くって、日当たりの良い場所、で、砂地とか粘土は、あんまり良くない所です。また、有機質を好むので、腐葉土の堆肥だったりとか、そういった物はしっかり入れてあったりした方がいいのかなと思います。それから管理については、枝が枝垂れてしまうので、樹の高さを伸ばそうと言う事になりますと、支柱で良く伸びた枝を1本、上の方に誘引しないとイケないんだそうです。しだれ梅って不思議な所が、剪定を強くやってしまうと、普通の梅みたいに枝が上に伸びるようになったりとかするやつが、たまにありまして、それが先祖の姿なのかなと思いつつも、色々剪定については難しい部分があるようです。年間管理で造園業者さんに委託を出して、一部剪定をやっておるんですけども、やはり造園会社さんの職人さんについても、少しずつ剪定のやり方が違いますので、年によって樹形も微妙に変わってまいります。まあ、こういった事は安定的に剪定が出来るようになると、本当はよりしだれ梅を楽しんで頂けるのかなと思うんですが、剪定については、割と難しい植物と言う事になります。で、その剪定なんですけど、春と夏と2回剪定を行っております。まず春の剪定ですけれども、花が終わってすぐですね。本当は3月の下旬にやるといいんですけども、最近予算の方が年度内に必ず執行しないと、叱られてしまいますので、3月中と言うのが、花がいつ終わるのか分からないので、例えば、3月23日位まで咲いていました。じゃあ、その後、何百本と花の剪定をやりたいと言うと一週間で片づけないとイケないので、それが随分大変な作業になりますので、今はちょっと我慢して、4月に剪定を発注させて頂いております。本当は花が終わってすぐ、3月の下旬位にやるのがベストかと思いますが、花後にまず剪定を1回やります。で、この剪定については、勢いある枝を夏に伸ばさせるため、ひとまず古い枝を切っていくと言う事になります。で、この時の剪定方法と言うのは、資料にもお配りしてありますけれども、芽を3つとか5つとか残しながら剪定をして、夏の剪定に備え

るという作業になります。あと、草刈りにつきましても大変な作業になります。で、しだれ梅の生育をじゃまされないよう雑草については、しっかりと除草しないといけません。このような形ですね。下が結構、草が伸びやすい状況になっておりますので、除草作業については、頻繁に行っておる所です。それからこちらが夏から秋にかけての剪定です。この剪定で最後の樹形を整えると言う事になってまいります。春の剪定が前年の夏に伸びた枝を落とすのに対しまして、夏の剪定につきましても、混んだ枝とそれから幹の内側から伸びている枝をすかしていく作業になります。ちなみに梅の実がなるかどうかという事でございますけれど、しだれ梅についても普通に実をとる梅のように実が付きます。ただ、樹の元気を守る為に、大体4月頃に実が付き始めた所で摘果という作業、実をとってしまう作業をしております。それでも取り損なったものが割と大きくなっていくんですけども、食べれるかどうかと言う事をたまに聞かれます。農業センターとしては、花梅だから種が大きくてあまり食用には向かないよという事はお話しさせて頂いているんですけども、実際に割ってみると割と肉厚で普通の梅と変わらない位のものでございます。まあ、ただそれを食べられるかどうかと言うと実際には、アブラムシの防除やなんかで、割と農薬を頻繁にかけておりますので、お客さんが持って行って食べてしまうとやはりトラブルの元になるので、基本的には全部とって廃棄してしまっているという所が実状でございます。ただ、最近、名城大学さんと農業センターが連携協定を結びまして、しだれ梅の花の中から酵母が取れないか、お酒を醸造するための酵母が甘いものの中に集まってくるものですか、その中から面白いものが取れないかという事で、研究課題で2年前から取り組んでおりまして、1年目には花の蜜から一生懸命取り出したんですが酵母は見られませんでした。それで、昨年です梅の実の落ちた熟した梅の中から醸造に向く酵母が見つかりまして、港区のあいちのかおりを使って醸造しましたが、一応出来たのですが、あまり発酵力が高くなく、結果としては、杜氏さんも私の酒蔵として出すのは難しいなと言う事でございましてどうもお蔵入りになりそうなんですけども、引き続きまた、パンを作ったりとか言う事で、取り組んで行きたいという風に思っております。しだれ梅の酵母で名古屋市産のお米でお酒を作る、そんなような事が出来るかなと思っておりましたが、なかなか前途多難な状況という事になります。それから肥料ですね。肥料については、冬場に施肥となっております。固まった固形肥料ですね、そういったものを根元に何粒か与えまして、この作業が1月位という事になります。職員が直接行っている事が多いので、筋肉痛になるという事で、この写真に写っている職員が嘆いております。こういう肥料ですね。ちょっと量としてもしかして多かつたかなと、今年についてはずい分肥料を沢山やってしまった部分があるので、花付が結構つぼみを付けているんですけども、どういう影響で付いたのかというのは、また検証していかないといけないなと思っております。開花のデーターでございますが、これにつ

いては、花が咲くようになってから、ずっとデーターをとり続けております。ただやはり開花の予想と言うのは、非常に難しくって、これは横軸が平成 22 年から 28 年までのデーターになります。縦の所でピンクになっているのが、満開の時期です。それから 2 月の下旬に満開になった時であれば、もっと早い時期に満開になっている事もあって、ピークが中々決めにくい事です。ただまあ、データー上は 2 月の下旬から 3 月上旬位の所であれば、まあ余程遅い年はいかんですけれども、大体そこそこの状態で見えて頂けると言う事になりますので、お越し頂くのならば、今年は 3 月の月上旬位が一番いいんじゃないかなと言う風に思います。最初にも少しお話したんですけれども、桜と言うのは、花が咲く準備が出来るのは、そのスイッチは寒さとなります。その後は大抵 1 月から積算気温と言うんですけれども 1 日毎の平均気温をずっと足し込んで行くと、何百度となると開花しますよ、物凄くはつきり出る植物です。で、かたや梅の方につきましては、おそらく開花のスイッチは寒くなって何℃以下が何日続くと開花の準備が始まるよと言うのはあると思うんですけれども、その後の積算気温が全くあてにならない。で、開花について、予想がたて辛いと言う事です。こういったデーターや何かもしご興味があって、一遍開花の方程式みたいのを解いてみたいというような方がいらっしゃいましたら、農業センターの方でデーターはお渡し致しますので、ぜひ研究して頂けるといいのかなと思いますけれども、とにかく開花が読みづらい植物という事になっております。で、まあ先程申し上げたように、駐車場の有料期間なんかを定めるチラシについても、1 ヶ月位前に宣伝をしないといけないので、早めに作りたいのですが、それが出来ないのもまあ、今日が 7 日ですか、23 日から始まりますので、現在だと仕上がるのが 2 週間前とか 10 日前とか、その位にしかチラシの完成に至っていないというのが実状です。はい、それでは、しだれ梅まつりのご案内という事ですけれど、チラシの方にもございますように、今年の日程は、2 月の 23 日の金曜日から 3 月の 21 日の水曜日となっています。何日か暖かい日があれば、早めに咲くかも知れませんが、まあその辺の所は咲いてからのお楽しみみたいな所でございます。それで、期間中のイベントですが、青空市を行ったりですとか、それから飲食関係のキッチンカーが出ます。盆栽展とか押花、大道芸さんが来て頂いたりとかそういう事で日替わりで何かしらの催し物をやっておりますので、ぜひ足を運んで頂ければと思います。見頃については、もうそろそろツイッターでもあげていると思うんですけれど、毎日、ツイッター、フェイスブックで開花状況については情報が入るようにしております。あの、なるべくこういった情報を取りながら、一番ベストな時期にお出かけ頂けるとよろしんじゃないかなと思います。あとは、電話をして頂くという事もあります。あの、しだれ梅の梅まつりの楽しみ方という事で最後に復習でございますが、農業センターには、12 品種のしだれ梅がありまして、開花時期が木によって異なりますよと、いう事になります。温度や日当りなど、天候に影響されやすい物となっております。

それから、楽しみ方の②です。鳥が沢山集まってきます。メジロやヒヨドリがやってくると、写真を撮られる方には、割といい構図で写真を撮って頂く事が出来ます。それから菜の花も一緒に咲きますので、黄色とピンク色のコントラストも楽しんで頂ければと言う風に思っております。楽しみ方の③です。土日祝日は特に混雑致します。駐車場が有料になります。出来れば公共交通機関をご活用頂ければと思っております。あの、一日乗車券ご活用頂ければ今、600円で地下鉄を乗り継いで行けます。ただバスの本数についても、1時間に1本ずつしか残念ながら農業センター行きが有りませんので、赤池経由で名鉄バスがありますが、こちらは一日乗車券が使えませんので、使い勝手が悪いんですけども、バスの本数としては赤池からの名鉄バスの方が、1時間に3本ずつ位有りますので、ご便利かなと思います。それから平針駅からの臨時バスも出てはおるんですが、今年は、平針運転免許試験場の方にバスがずい分シフトされておまして、2月中は増便出来ませんと、交通局さんからお詫びのお願いがあります。3月に若干バスの増便が有りますが、健康づくりを兼ねて、平針の駅から20分弱なんですけども、歩いて頂きながらお花を楽しんで頂けるとよろしいのかなと思います。それから、一番最後に、しだれ梅の応援募金を園内で行っております。今日の講演会につきましても、実は講演料の方は結構ですと言うようなお話をさせて頂いたら、理事長さんの方から、運営の応援募金を入れさせて頂きますと言う事でご配慮頂いております。しだれ梅の応援募金をやると、肥料とか剪定の費用などに使われる事になります。また、名古屋市民の方にご寄附を頂ける場合には、確定申告で税金が戻ってくるような取扱いもあるように聞いておりますので、お金の使い道にお困りの方は、しだれ梅の応援募金の方に入れて頂けると有難いかなと思います。直接、私に言って頂ければ、納付者の手続きを致します。以上で、しだれ梅講演の終了と言う事になります。ご清聴誠に有難うございました。

司会 谷口所長、ようこそ dela ふぁーむへというタイトルで、有意義な講演を有難うございました。とりわけ、しだれ梅の部類についてもお話を頂きました。ご講演の中にも有りましたけれど、しだれ梅まつり、2月23日から、3月21日までという事でご予定をされている。ですが、まあここ数年来、強力な寒波が来ておりますので、ちょっと開花時期についても、どうも心配な所があるように思っております。また、dela ふぁーむにご確認頂けたらと思います。まあ、機会がございましたら、ぜひ、お訪ね頂けたらどうでしょうか、それでは、折角今日は、谷口所長の方においておりますので、何かご質問等有りましたら挙手の方をして頂ければ、お答え頂ける範囲でという前提付きになるかと思いますが。よろしゅうございますか？はい。では、ご質問も無いようですので、この辺りで、本日の講演会は終了とさせていただきます。ご清聴頂き、誠に有難うございました。谷口所長様には、本日誠に有難うご

ございました。今一度、盛大な拍手をお願いします。

谷口所長 ありがとうございます。チャレンジファーマーカレッジの方もよろしく
お願い致します。

司会 では、ご参加の皆様には、お帰りの際に、当協会で育てました花鉢を一鉢ご用意
しておりますので、お持ち帰り下さい。本日は最後までご清聴頂き、有難うございま
した。お忘れ物のないように、今一度ご確認下さい。