

## 農業情報総合研究所／新規就農レポート「とうがらしファーム」と「しょうがのむし」 「都市近郊農地「見沼たんぼ」でコラボレーション農業」

4月12日、さいたま市にある「見沼たんぼ」に見学とヒアリングのために訪問しました。武蔵野線の東浦和駅からバスで向かいましたが、住宅街からいきなり広大な農地、田園、雑木林が広がります。面積は約1260ヘクタールです。野鳥や昆虫などもたくさんいて、生態系が維持されています。

元々、沼地・湿地だったところですが、徳川吉宗の時代に干拓、新田開発が行われました。その後、水田が発展しました。しかし、戦後、近隣で行われる都市開発とともに米の生産調整が始まり、水田の畑への転換が進みました（水田の面積は全体の5%になりました）。現在、後継者の不足、不在などにより耕作放棄地が増加しています。

### ①「とうがらしファーム」を経営されている合同会社十色のサカール祥子さん

見沼たんぼで「とうがらしファーム」を経営されている合同会社十色、代表のサカール祥子さんを訪問しました。サカール祥子さんはお仲間の女性2人とともに、さいたま市にある都市近郊農地「見沼たんぼ」で新規就農されました。「見沼たんぼでとうがらしの栽培ができるか心配もありましたが、やってみたらできました」とのことです。農地は数か所に分散していますが合計面積1.4ヘクタールです。そこで、無農薬無化学肥料にて「とうがらし」の栽培をされています。ハラペーニョ、ハバネロ、タバスコなど47品種になります。ハラペーニョは近隣の大手スーパーに、レアな品種は飲食業や食品加工業に卸しています。



サカール祥子さんの農園では、ビール麦も栽培しています。さいたま市内などのクラフトビール会社（昨年は4社。本年は6社を予定）とコラボレーションして、ビール麦の栽培体験とともに醸造したクラフトビールの飲み比べなどを行っています。

サカール祥子さんは「見沼たんぼ」でひろがりつつある耕作放棄地の有効活用とコラボレーションを行い、「見沼たんぼ」の農地と生態系を次世代に残そうとしています。

### ②発酵ジンジャーエールを製造されている「しょうがのむし」の周東孝一さん

見沼たんぼで栽培された生姜を使って、発酵ジンジャーエールを製造されている「しょうがのむし」代表の周東孝一さんを訪問し、農地と醸造所を見学しました。見沼たんぼは生姜の産地でもありました。江戸時代には、見沼たんぼで採れた葉生姜を江戸に送り、谷中生姜として売っていました。周東孝一さんは現在も生産されている見沼たんぼの「親生姜」（種生姜）を買い入れています。親生姜は辛味が強いので、日本では捨てられています。しかし、日本以外では食材として使われています。そこで、発酵ジンジャーエールの原料とすることとしま



した。また、見沼たんぼに8アールの農地を借りていて、伝統種の生姜を実験的に栽培しています。

発酵ジンジャーエールの原料としては、葉生姜がいわゆる谷中生姜と呼ばれる「三州」を主に使っています。小さいですが、辛味があります。ノンアルコールビール風の発酵ジンジャーエールも造っています。醸造所で試飲しましたが、ヘイジーIPAのようでした。うすにごりで苦みがあります。こちらは、北浦和のうなぎ屋さんとコラボレーションされていました。ランチ時のノンアルコール需要にマッチしています。また、ノンアルコールビール風の発酵ジンジャーエールと合うお料理の開発もされています。なお、発酵ジンジャーエールの世界市場は年7%で成長しています。



周東孝一さんは、見沼たんぼで生産された生姜を買い取ることで、生姜農家の支援もされています。街に隣接しているにも関わらず、農業地域がまとまっている見沼たんぼを残していきたいと考えています。

以上