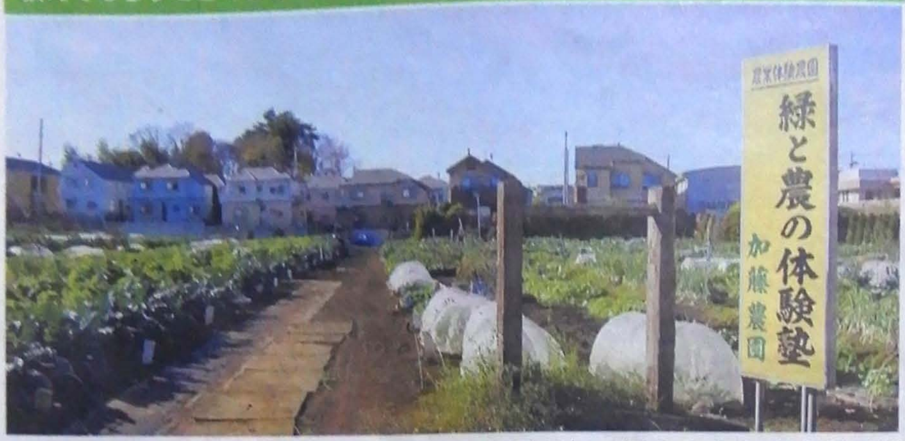
人生100年時代の歩き方

全国で500カ所以上に普及
練馬方式に学ぶ 市民農園のコツ

エコ志向やコロナ禍などで自給自足への関心は高まっている。それを実践する代表格が市民農園だろう。〝練馬方式〟と呼ばれる市民農園のプロに、野菜作りのコツと楽しさを聞いた。（取材協力・金丸弘美）

全国に広がる「練馬方式」とは

カルチャーセンター方式の市民農園。借り手はプロの農家に付き添って教えてもらうことで野菜を上手に育てることができるようになる。「農業体験農園　緑と農の体験塾　加藤農園」では年間約150人が受講している。



今、注目されているのが東京都練馬区で始まった農家のプロ指導による市民農園。〝練馬方式の農業体験農園〟では、種、バケツ、ジョウロ、鍬、肥料、マルチ（雑草抑制や保温、保湿に優れたシート）などを用意。手ぶらで行け、野菜作りを教えてもらえる。畑は30平方㍍と15平方㍍の区画の2つで、参加者は自分の区画で野菜を栽培する。

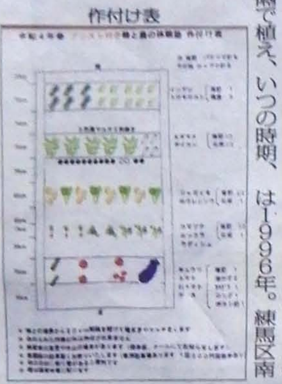
金曜午前、土曜午前・午後、日曜午前の講習会がある。園主の指導で講習を受け、参加者は自分の畑で習った野菜の種をまいて育てる。

1年間の「作付け表」が用意してあり、トウモロコシ、エダマメ、ダイコン、ジャガイモ、ホウレンソウ、キュウリ、トマト、ナスなどを何㌢間隔で植え、いつの時期、どれくらいの肥料を入れるかまで書いてある。作付け表の計画に沿って指導を受け、講習後に畑で習った通りに栽培をしていく。期間は3月中旬から翌年1月まで。

市民農園は最長5年借りることができる。さらに続けたい人は、抽選に当選すれば継続可能。参加費は年間5万円だが、区民は区の支援があるので3万8000円だ。

この市民農園で野菜作りを学んだのちには、自分の庭や一般の市民農園を借りて野菜栽培をする人、地方の畑付き住宅に移住して自給自足する人、農業を始める人も生まれている。

作付け表



進化する都市農業

プロが野菜作りを教える市民農園が始まったのは1996年。練馬区南大泉の加藤義松さんが始めた「農業体験農園　緑と農の体験塾」だ。加藤さんの家は江戸時代から300年続く農家。

やっぱりプロに教えてもらうとうまく育つ

東京は人口増から宅地化がどんどん進んだ。後継者のいない農家の農地は、区が借り上げ、区民農園として開放していた。しかし、指導する人がおらずうまく野菜作りができない。貸出期間も短かったことから、うまく野菜を作っても続けられない。区画によって野菜作りがバラバラだと農地の管理や、次の貸し出しに手間もかかった。

そのようなか、農家が畑を開放しプロが畑から種や苗、用具を用意し年間作付け計画を作り指導する「練馬方式」と呼ばれる独自のスタイルが登場した。上手に野菜栽培ができ、新鮮な野菜を収穫でき、家庭で食べられると評判になった。そのノウハウを学んだ農家が広がり、都内で100以上、JAでの取り組みや企業が手掛けるところも生まれ、今や全国およそ500以上にもなっている。

都市農業は緑がある、密にならない、都市の農業が守れる、地域の住民の集いと憩いの場になるなどのほか、災害時の避難地としても重要という点から、国や都、区でも支援体制がとられている。

同じ野菜も数種育ててみる

加藤義松さんは、現在「全国農業体験農園協会理事長」。加藤さんの農園は、今では地域で最も愛される場所となっている。

「今は3つのパターンがあります。1つは、小さいお子さん、高齢者の方が作れる『はたけ倶楽部』が12区画。小さい野菜はプランターで、その他は畑で作ります。家族2人で食べるほどです。もう1つは『アシスト農園』。多忙で畑に来れなかったりする方のためのアシスト付き農園で12区画。あとは農業体験です。講習付きで野菜作りをします。146区画あります。30代から70代まで、幅広い年齢層の方がお見えです」と加藤さん。

加藤義松さん

緑と農の体験塾
加藤農園

野菜作りは簡単で難しい

5月、11月には持ち寄り料理の収穫祭も行われている。好評の理由は、きちんとした野菜作りを学べるから。加藤さんは、野菜作りに関する多くの著作もある。

野菜作りのコツを加藤さんに尋ねると、次のような答えが返ってきた。

「野菜作りは簡単で難しい。プロの農家が付いて教わるのが理想です。体験農園に申し込んで体で覚えるのが一番。運動と同じです。理屈はあとでついてくる。今はJAでも農業教室を開いています」そうだ。幸い練馬方式の体験農園は、全国に広がっている。

畑では花火大会も開催

「種と品種を見極めるのが大切です。キャベツもダイコンも品種が200種類以上あります。土地や気候の条件でも違ってくる。インターネットで調べれば特徴や栽培法などは細かく書かれています。そしてコマツナ、ダイコンなど2、3種類まいてみる。これは市民農園でもできます。品種の違いで味わいが違いますので、それも面白い。実際に栽培してみると、同じダイコンでも食べ比べると違いに驚かれると思います。飛び抜けておいしいものもある。1年の計画表と、どこに何を作るというリストを作って、ネットで調べて、キャベツでも何種類か植えてみるといいでしょう。種もインターネットで購入できます。うまく作る旬の時期を知ること。地元の農産物直売所で苗や種を売っています。そこで栽培のコツを聞くと教えてくれます」

農園からはコミュニティーも育つ

練馬区の農園からは、さまざまな地域コミュニティーが生まれている。加藤農園のある南大泉では、ブルーベリー農園が6カ所、ミカンのもぎ取りが2カ所、柿収穫が1カ所、花の直売が3軒、野菜直売所が20カ所ある。それらをつないで「南大泉with農フェスタ」が11月に行われ、キッチンカーも出て風景や食を楽しむ集いも開催されている。

「7、8年前からNPO法人やボランティアが運営する区内3カ所の『こども食堂』と連携が始まりました。体験農園で収穫した野菜を月2回提供しています」と加藤さん。

さらに多彩な活動が生まれている。参加する若いメンバーが、加藤さんのホームページ、QRコードなどの作成を手伝い、誰もが学べ、地域の農産物がわかるようになっている。畑で花火大会も開催。さらにタイやベトナム、中国などの市民農園や農家を訪ねる海外研修ツアーも行われている。

「イギリス、ロンドンには1400カ所の農園があるそうで、コロナが明ければ行ってみたいです」と加藤さん。

市民農園はこんな楽しいことになっていた。

指導の様子