



『あぎしまの水』が
美味しい野菜を育てる

小町 僖一さん
裕司さん

江戸末期から 昭島で農業を営む

日々の食卓に欠かせない季節の野菜。夏はトマトやナス、冬は大根、白菜などの野菜を市内で作り続けているのが小町さん親子です。

父の僖一さんは、大学を卒業後、航空機の整備などを行う会社に20年近く勤めた後、約40年前に家業である農業を継ぎます。

「航空機の整備から農業というまったく違う職種への転身になりましたが、いずれ家業を継がなければいけないとい

う意識は持っていましたし、会社員時代も休日にも家業を手伝っていたので、戸惑いは感じませんでした」と振り返ります。現在は、同じく会社員から転身した長男の裕司さんとともに農作業に勤しんでいます。

畑は新奥多摩街道沿いの宮沢町三丁目と二丁目ハウス2棟を含む500㎡と、宮沢町二丁目2,600㎡あります。

「曾祖父の代から農家を営んできました。私の知っている限りだと、養蚕を手掛けていたこともあったようです。現在は息子に任せることも多くなって、私は好きな作物を栽培しています」と僖一さんは話します。



良質な『あきしまの水』で育てた 絶品の「昭島産野菜」

宮沢町三丁目の新奥多摩街道沿いにある畑には、ビニールハウスの両脇にパイプを通し、水道の蛇口をひねると作物に均一に水やりができる灌水装置を設けています。この装置で1時間ほど水を流し続けると、作物に十分に水を行き渡らせることができるそうです。猛暑が続く昨今の夏には欠かせない装置です。

この2棟のビニールハウスでは、トマトや小松菜を栽培しています。裕司さんによるとトマトは水を与えすぎると実が割れてしまい、味も落ちてしまうため、水のやりすぎには注意する必要があると話します。「トマトは水やりの量や頻度で味が変わります。甘



みを出すため夏場でも週に1回程度しか水やりをしません」とのこと。

小町さん親子は「私たちは生まれたときから『あきしまの水』しか知らないのです。ありがたみについてあまり実感がないです」と笑いますが、「深層地下水100%の『あきしまの水』を栽培に利用できる環境は、生産者として恵まれていると感じます。カルキも少ないため、生育環境に左右されやすい葉物野菜にも適しています」と語ります。

直売会や収穫体験を通じ 市民の喜ぶ様子に触れる

小町さんは毎月第一と第三土曜日、東中神駅南口の「くじらロード」の一角で市内の他の農家さんと自身の畑で収穫した野菜や果物の直売を行っています。毎回14時から始まりですが、開店前から沢山のお客さんが待っているほどの盛況ぶり。『あきしまの水』で育ったみずみずしくて甘みが強い大根、ねっとりとした食感が美味しいサツマイモなどを多くの方が購入していきます。



また、近隣の小学校の収穫体験に協力することもあるそうで、子どもたちにとって、農業に触れる絶好の機会になっています。

「直売会で購入されていくみなさんの笑顔や、子どもたちが畑で楽しそうに収穫をする姿を見る度に、農業を通じた地域貢献を果たすことが私たちの使命であると感じています」と裕司さんは熱く語ります。



『あきしまの水』で育てた絶品の「昭島産野菜」をご家庭に届けたいという想いが溢れています。