

FUTURE DESIGN

覗いてみよう

農業の世界

VOLUME

67

「新製品のご紹介」
P.14
P.17
新開発の
遠隔監視システムを
適用した
エスカレーターを新発売



Let's take a look at the world of agriculture!

覗いてみよう

「農業の世界」

農業と聞いて想像するのは、田園風景や酪農、農作業など。ちょっと自分には遠い存在と
感じる人も多いはず。ただ、私たちはこの農業の恩恵なしには生きてはいけません。
そして今、日本では農業の人材不足、食糧自給率の低下など深刻な問題を抱えています。
私たちはもっと農業を自分事と感じ、自分たちに何ができるか考える時かもしれません。
そこで今回は、ある農家さんに密着し、また、体験農園の参加者の方々にも話を伺いました。
農業をもっと知り、親しみを持つ一歩となれるよう、その世界を覗いてみましょう。

人・モノ・街のこれからを考える

FUTURE DESIGN

2022 Vol.67

CONTENTS

- 03 [特集]
覗いてみよう
「**農業の世界**」
- 14 [新製品のご紹介]
新開発の遠隔監視システムを
適用したエスカレーターを新発売
THE ORIGIN—
どこまでも安全・安心を最優先します
- 18 [連載]「わっしょいニッポン」
アタシ社
- 20 [プレゼント] Something Special
AKOMEYA TOKYOの
「令和3年度産米 2合パック9種セット」



新社長からのご挨拶

このたび、3月1日に代表取締役社長に就任いたしました。安全・安心を基盤として、当社でなければご提供できない価値をお客様にお届けし続けてまいり所存です。引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

東芝エレベータ株式会社
代表取締役社長

川崎 幹

COVER ILLUSTRATION

農業について あらためて考えよう

普段、何気なく買って食べている野菜や果物も、「どこかで誰かが作ってくれたもの」と思いながらいただく、一層おいしくなったりします。



SDGs達成に向けた取り組み

2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標（SDGs）には、17のゴールが設定されています。『FUTURE DESIGN』67号では下記の11のゴールにつながる取り組みをご紹介しました。



AKOMEYA TOKYO 「令和3年度産米 2合パック9種セット」



『FUTURE DESIGN』67号に対する感想をお寄せください。今回は裏表紙でご紹介したAKOMEYA TOKYO厳選のお米9品種がセットになったお米ギフトをご用意しました。アンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で10名様にお送ります。

応募締切

2022年7月31日
サイズ：(箱)幅27.3、奥行27.3、高さ6.5 cm
内容量：300g (2合) ×9
賞味期限：真空パックのため、精米時から6か月はおいしくお召し上がりいただけます

応募方法

QRコードまたは下記のURLにアクセスし、アンケートにご回答ください。
<https://wss3.5star.jp/survey/login/kcrewao0>



2022年4月発行

発行：東芝エレベータ株式会社
広報室

〒212-8585
神奈川県川崎市幸区堀川町72番地34
TEL: (044) 331-7001
<https://www.toshiba-elevator.co.jp>

制作：有限会社バース
印刷：株式会社メディア グラフィックス

稲作・ピーマン農家 in 宮崎

“3代目奮闘記”

亡き父の背中を頼りに 家族と地域で支え合う



九州、宮崎の最南端に位置する串間市。国指定天然記念物の都井岬の野生馬や幸島のサルでも有名な自然豊かな田園地帯が広がる。全国的に広がる人口減少、過疎化、そして農業の継承問題はこも例外ではない。そんな中であって、今回ご紹介する日高さん一家では、3年前に息子二人が農業を継いだ。その背景や現実を伺いながら、今の農業の実情を探ってみよう。

写真上から
次男：日高雅樹さん
母：日高啓子さん
長男：日高雅智さん

宮崎県串間市

息子は大学を辞めて農業を、 母は認定農業者に

「父に教わりながら、いつかは農業を継ぐつもりでした」

そう語るのは、宮崎県串間市で稲作とピーマン栽培を営む日高雅智さん。日高家は祖父の代から稲作とピーマンやキュウリなどのハウス栽培を営む農家で、雅智さんは3代目の長男。3年前の5月、闘病中の父親の容体が悪化し、突然大学を辞め東京から実家に戻った。そのわずか2か月後に父が亡くなり、家業を手伝っていた3歳年下の弟、雅樹さんと共に農業を始めた。大学で情報工学を学んでいた雅智さんは、卒業まであと10か月。先生や友達からは休学を進められたが、決意は固かった。「大学にいつ戻れるか想像もつきませんでしたし、母一人では田んぼができないので、自分と弟でやるしかないと思いました」

一家の大黒柱であった父、雅和さんの突然の死。働く同志でもあった母、啓子さんにとってほとんどな思ひだったのだろう。「主人は入退院を繰り返しながら何度も危機を乗り越え、田んぼ

に出ていました。なので、もう戻ってこないなんて考えられませんでした。私はハウスをやっている分、雅智にはせめて卒業だけとは思っていましたが、ただ、二人がやると思ってくれたのは、とても心強かったですね」

農業経営では、資金や税金などの支援制度のある認定農業者になることは重要な意味を持つ。日高家では主であった雅和さんが認定を受けており、伴侶を亡くしたからといって妻がそのまま相続人となれるわけではない。それなりの経験と実績、地元の専任役員の推薦などがなければ難しいとされる。だが、日高家に嫁いで農業一筋23年。夫が地域の方々から頼まれて担い手のない田んぼを長年作ってきたことなども評価され、ほどなく認定農業者となった啓子さん。

「主人は日頃から人のためにも働き惜しみしない人でしたし、子どものころから息子たちを集めに連れて行ったり田植えの手伝いをさせたりしていました。それが良かったのかもしれない。皆さん

が受け入れてくださったという責任を息子たちとしっかり果たしていきたい。ゆくゆくは息子名義で認定をもらえるよう頑張ってもらわないといけません」

若い担い手に合わせた 農業の働き方改革

日高家のもとと啓子さんがピーマンやキュウリのハウス栽培、夫の雅和さんが稲作と分業をしていたが、3年前からは啓子さんがハウス、次男の雅樹さんが稲作、長男の雅智さんがその両方を兼務している。ハウスは9月から翌年6月まで、稲作は1月から8月までで、自然相手のためイレギュラーな対応は日常茶飯事だ。従業員もいるため、就業時間は朝

8時から夕方5時、お昼に45分、3時に15分の休憩と徹底しており、一家は7月の約1週間まとまった休みを取る。

「もともとキュウリも作っていたんです。ただ、ピーマンと比べて成長が早く、毎日収穫しなければいけなくて、息子たちが休みがほしいというので昨年からは辞めたんです」と啓子さん。農業に若い力を投入するには、働き方改革も大事な要素かもしれない。

ところで、宮崎ピーマンといえばスーパーでも馴染み。夏が旬のピーマンを年中いただけるのはハウス栽培のおかげでもある。作り手の実情を啓子さんに聞いてみた。

「出荷量が多く消費量が少ないと

“何も知らない”では周りに迷惑をかけてしまう 結局、自分の土に向き合うのは自分しかない

市況価格が下がるわけですが、昨年末は前年比60%くらいまで下がり、気持ちまで落ち込む日々が続きました。ただ、この1か月は急に潮目が変わり、平均でプラス50%と、疲れも感じないほどです（笑）。ハウスでは需要による出荷調整が難しく、台風被害や燃料費の高騰などもあって、採算が取れるアベレージを超えるのが目標です」

実際携わってみて、雅智さんの思いはどうなのでしょう。「大先輩の母もいますが、いろんな人が心配してしょっちゅう見に来てくれ、特に若手の先輩がいろいろ教えてくれて初めはとても楽しかったんです。ただ、言われた通りにやっても、なぜかうまくいかない。それでまた相談して教わった通りにやってもダメ。そん

な時、JAの指導員の方に、『土はたとえ隣であっても全く違う』と言われました。教えてくれた先輩も謝りに来られて、それで気付いたんです。何も知らないじゃ、逆に周りに迷惑をかけてしまう。結局、自分の土に向き合うのは自分しかないんだと」

それからは土や葉をよく観察し、ネットで調べた方法を試したりしつつ、時に思い悩むこともあられるらしい。「進学せずに職業訓練などで農業を学べばよかったんじゃないかと思うこともありますが。ただ、今でも一番つながっているのが大学の友達で、よくオンラインゲームやSNSで連絡を取り合っています。みんなそれぞれ場所が違っていても、それが励みになっています」





“正解”が分からない ただ、失敗の数だけ何が間違いかは分かってきた

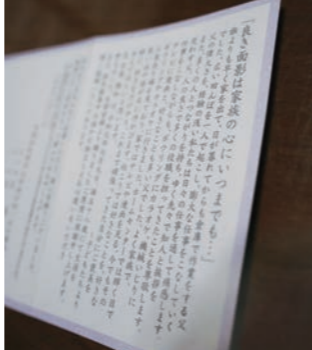
地域で支え合う東京ドーム 3個分の広大な農地

さて、日高家の屋台骨。それはやはり父が病を押してまでもやり続けてきた稲作だろう。周りの農家からの借り受け分も入れると、なんと14ヘクタール、いわゆる東京ドーム約3個分にもなる広大な田。1ヘクタールで約500kgの収穫量と想定し約70トン、成人の年間消費量約1000人分に相当。これを農業初心者の兄弟が担うというのだから、老婆心ながら本当に大丈夫なのだろうか？と思ってしまう。

次男の雅樹さんが、ピーマンの隣のハウスで発芽した稲に水やりをしていた。実は、幼いころから作物に興味があり、農家を継ぐと言っていたのは雅樹さんだった。その思いが思春期に一瞬揺れ動いたことがあった。だが、父の闘病が長引いたことで進学も就職もやめ、兄より一足先に家業を手伝っていた。周りがあきれられるほど仲の良い日高兄弟。雅樹さんは、何より兄を慕い敬う兄想いの弟だ。「僕は、兄を見習い、兄に教わりながらやっていますが、なかなか

兄のようにはいきません。この2年間は正直、失敗の連続でした」。何をもって失敗なのか気がになり、後で二人に聞いてみた。すると、「出荷量です」とハモるではないか。さらに雅樹さんが続ける。「正解が分からないんです。ただ、失敗の数だけ何が間違いかは分かってきました(笑)。チャンスは1年に1回しかないため、どの工程の何が良くなかったのかをしっかりと検証し、毎年の土壌診断を参考に土を作り、翌年に活かすようにしています。そして、日本で一番早い新米の宮崎産コシヒカリを、予定通りに消費者の皆さんに届けなければ、と思っています」。そう真剣に語りかける顔つきが、既に経営者の顔になっていた。ただ、とはいえ、だ。この二人で東京ドーム3個分の田を一体どうやって作っているというのか。不思議に思っていたら、意外な工夫があった。

「自分たちの田んぼといっても、今やっているうちの7割くらいは借り受けている分、それがいろいろな地域に点在していて、トラクターの移動一つとっても効率が悪いんです。それで、それらの地域



雅樹さんがしたための香典返し挨拶状。「誰よりも早く家を出て、広い田んぼを一人で起こし、多くの人とつながりを持った」父の姿は、今も家族の心の中に生き続けている。

今も一番の頼りは父の背中。 父ならどうするだろう？と

母が今日も湿度80%、室温30度のハウスで汗を流す中、失敗続きだったという2年の経験を引きついで、兄弟は3回目の挑戦を進めている。

にある4軒の農家で共同体を作って、全部の田んぼを一まとめにして持分に応じた4区画に分け、1軒が1区画ずつ受け持つて耕すようにしています。それ以外にも、年に一度数日だけ行う畔塗りという作業があるのですが、自前のトラクターに付ける専用器具が必要で、それなんか数軒で持ち出しで共同購入して持ち回りで使っています」

なんとも合理的な考え方だ。そもそも、人から借り受けた農地もあるからだろうか、所有地というよりは仕事場と捉えているようにも感じる。また、周囲の農家との協力や支え合いがとても重要なことが分かる。農機具購入など経費もかかるため、よく言われる小さな経営ではなかなか採算が取れないと言っているのも頷ける気がした。

3月、宮崎はいよいよ田植えのころを迎える。と同時に、柔らかな苗や張ったばかりの水には天敵の力モがやってくる。過去には一晩で苗を全滅させられた年もあった。若葉が繁ればイノシシも騒ぎ出す。作ったばかりの畦を壊されたり、イネを薙ぎ倒されることもしばしばだ。そう言いつつ、雅樹さんがふと何かを思い出したという。それは、夜中に一人出て行く父の姿。そして遠くでバチバチ爆竹の音。



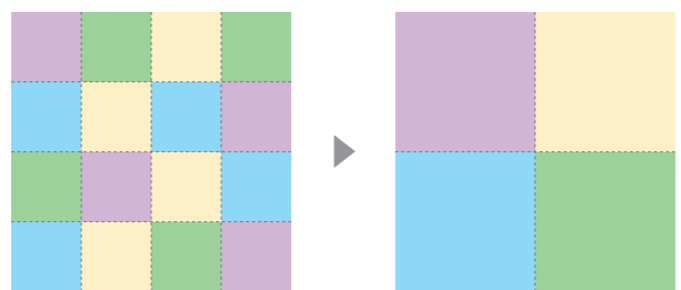
突風吹きすさぶ2月の空の下、畔塗りの工具を付けた赤いトラクターを運転する兄と、目印にスコップを打つ弟。雅樹さんに「自分もやってみたくはない？」と聞くと、「いや、難しい作業なので」と言っていたが、翌日は一人でこの作業をやり遂げたいらしい。



出荷前に種まきや田植え日、肥料や農薬の量を記した栽培記録を出さなければ出荷ができない。兄から日記を書くよう言われていた雅樹さんだが、出荷前に慌てるハメに。今は忘れず携帯アプリに記録している。

作業効率化を考えた地域の取り組み例

持ち主 = Aさん Bさん Cさん Dさん



地域にとびとびになっている各自の農地を大きな区域で一つと捉え、持ち分にあわせて分割。共同体を作った農家で区別して耕している。

今日も一日、
お疲れさまでした!



東

京都世田谷区の桜上水駅から歩くこと10分。商店街を抜けた住宅街に、広大な畑が出現。「ここは体験農園です。一般の方に畑を区画に分けてお貸しし、野菜を育てています。そう教えてくれたのは、ここを運営するJA世田谷目黒の星さんと袴田さん。「畑は残したいけど年齢的に続けるのが難しい」という組合員さんがいて、私たちJAでお借りして何かできないだろうかと考え、2年前から始めました」と言います。

一区画の広さは、幅1m、縦10mの10㎡。4月から1月までの利用期間の中で、さまざまな野菜を育て、現在は世田谷区で3つの農園を運営。種や苗から使う道具まで全てが用意されており、手ぶらで農作業ができると大変好評で、今では応募者の中から抽選となり倍率も2倍ほどだと言います。

「月に一度講習会があり、土づくりから収穫の仕方までアドバイザーや農協職員が優しく丁寧に教えますので初心者の方にも安心です。ただ、体験といってもクワを持って耕したり、本気の作業ですよ(笑)」と星さん。体験者に代わって日頃から草むしりなどの手入れ

を行っているという「本人たちも、収穫の時を心待ちに農作業を楽しんでいる様子」がうかがえます。そして、お待ちかねは何といても収穫！ジャガイモを掘ったり大根を引き抜く瞬間が特に盛り上がるらしく、採れたて野菜はとて新鮮で「スーパーの野菜より断然おいしい！」と大好評。4人家族でも食べきれないほど収穫できるそう。「お孫さんと畑作業を楽しまれたり、隣の区画の人と語り合ったり、お裾分けし合ったりと、ここでの交流も皆さんの楽しみの一つようです」と袴田さん。今後もこうしたサービスを広げていくのかを聞いてみると、「私たちの場合は組合員さんの畑を守るのが根底にあるので、組合員さんの『困った』と体験者の方の『興味』の橋渡しとして有効活用できればと思っています」と星さん。自分の手で自分が食べる野菜を楽しみながら作ることで、自給率や食品ロスなどを考えるきっかけにもなるかもしれません。探してみれば全国にもさまざまなサービスがあるため、自分に合った野菜栽培の楽しみ方を見つけて挑戦してみたいかがでしょう。

手ぶらで行って、野菜を育てられる JA世田谷目黒の「体験農園」が とっても賑わっていました

都内で野菜の作り方から教えてくれるとの噂を聞きつけやってきた畑。農園オーナーの思いを受けて奔走した、担当のお二人にお話を伺いました。

「お話を伺ったのは」



JA世田谷目黒
体験農園室
袴田直宏さん
Naohiro Hakamada

JA世田谷目黒
体験農園室
星輝さん
Hikaru Hoshi



とれたよー!

1. 今では住宅街の交流の場に。世田谷区外から来る方も多数。
2. 子どもも楽しめる貴重な原体験です。
3. 業務提携を結ぶ不動産会社のお客様向けに収穫イベントも。

畑を貸している、地主さんの声 楽しそうに体験する姿を見るととても嬉しいです



浦野昌一さんと奥様。

この畑では以前キャベツやブロッコリーを育てており、キャベツは農林水産大臣賞を3回もいただきました。しかし、私と妻も高齢で体調を崩してしまい、畑仕事が難しくなっていました。この畑は8代将軍のころからの歴史があって、私の代で終わってしまうのかと思うと悔しい思いがありました。

そんなことを農協さんに相談したところ、体験農園として活用する話を提案してくれました。助け舟だと思いましたよ。とてもありがたかったです。参加者の方に畑で声をかけると、「家族や近所の方がここで採れる野菜を楽しみにしているんで」って張り切って収穫しているんですね。また、お子

さん連れの方も多く、まるで小学校の校庭のような賑わいです。次の世代が育っているんだって嬉しくなりますね。この体験農園を通して、これからも多くの方に農業に興味を持ってもらえたらと思います。農協さん、これからも畑での手厚いサポートを期待しています。

利用者さんに聞きました

「体験農園」に参加してみてもいかがでしたか？

農作業未経験ながら年間を通してさまざまな野菜を収穫された皆さん。
その経験で得た想いや印象に残ったことはどんなことだったのでしょうか？

VOICE 1

実際に作ってみて 農家さんの大変さを知りました

数年前から日本の自給率の低さが気になっており、ちょうど近所に体験農園ができたので夫婦で応募しました。実際に始めてみると、全ての芽が出るわけではなかったり、葉や実が虫に食べられてしまうこともあって、スーパーに並ぶ野菜はこんなに手間が掛かっているんだ、と農家さんの大変さを知ることができました。家が近所なので、毎回採れたてのおいしい野菜を食べられます。私はキュウリが苦手ですが、ここは嫌な青臭さがなく食べられました。あと、トウモロコシもすごく甘かったです。北海道じゃなくてもこんなおいしいものが作れるんだと驚きました。土をいじっていると癒され、苦手だった虫も今では「自分の畑の仲間たち」になっています(笑)



立森景子さん
Keiko Tachimori



嫌いだっただキュウリ。この農園のものなら食べられるように。

VOICE 2

初めての野菜づくりは驚きの連続！ 交流も生まれ、野菜のおいしさ再発見

体験農園って面白そうと思い、申し込みました。全く知らない世界だったので、「野菜ってこうできるんだ」「こんなに瑞々しくておいしいの？」と驚きの連続でした。芽が出たり、花が咲くと本当に嬉しく、愛着が湧きすぎて話しかけてしまうほどでした(笑)。収穫時は家庭で食べきれない量が採れるので、近所や親戚に配ったらすごく喜ばれました。あとは隣の区画の方との交流が面白かったです。海外への転勤経験がある方で、野菜を使いたいいろんな国のレシピを教えてくださいました。特においしかったのは、カブと肉、インゲン豆を煮込むスペイン料理です。それまではぬか漬けにするくらいだったので、より野菜を楽しめるようになりました。



農園で教えてもらったスペイン料理「ガルド・ガジェゴ」



菅沼孝祐さん
Kosuke Suganuma

切実な担い手不足、
耕作放棄地、害獣問題

農業に限ったことではありませんが、少子高齢化は切実な問題です。高齢化が進む地域では元氣な働き手が介護などの現場に取られたり、また、農家にとっても自分たちがしてきた苦労を子どもに無理強いできないという思いもあつたりします。後継者不足によって増えた耕作放棄地がインシヤサルなどの住処となり、周辺の頑張っている農家に深刻な害獣被害を及ぼし、「ここじゃ農業できないから離農しよう」となるケースもあります。

理想は、農業の担い手を増やし自給率を上げることですが、現実には、担い手不足で頼みの労働力だった途上国の技能実習生も各国争奪戦となり、おまけに日本人のお米離れと安い輸入品への依存など、その実情を知られば知るほど、これはとにかく消費者の意識や行動に原因があるのだと実感させられます。消費者一人ひとりが農業や食糧問題を自分事と考え、今よりほんの少しでも多くご飯を食べたり国産のものを選んで買うことが、日本の農業を支えることにつながるということをもっと意識しなければいけません。

新潟食料農業大学の青山先生に聞いた どうなっているの？ 全国の農業事情

後継者不足から自給率問題まで、実は私たちの生活と密接に関わる農業。
その実態と展望を農業事情に詳しい青山先生に伺いました。



新潟食料農業大学准教授/
農業ジャーナリスト
青山浩子さん
Hiroko Aoyama

1999年より農業関係のジャーナリストとして活動。1年の半分を農村での取材にあて、奮闘する農家の姿を紹介してきた。2020年から新潟食料農業大学で講師を務める。著書は『強い農業をつくる』(日本経済新聞社)など。

食糧自給率問題は、
消費者の意識の問題

では他にも農業を衰退させない方法はないのか。担い手不足の問題を考えると、例えば、高齢化は農業にとってマイナスばかりとは限らなかったりします。農業には基本、定年もなく、人生100年と言われる時代ですから、リタイア後に農業を始める方もいます。新規就農は儲からず大変という人もいますが、しっかりと経営と栽培方法を学び、その地域の強みとなる作物を作れば市場もあります。植えたものがちゃんと収穫できるかどうかが大変なため、地域で技術を指導してくれる人がいるか、資金面での援助はあるかなどよく調べ、一方の生産地側もどういう就農者を育てたいか、どの程度の収益が見込めるかなどの情報をもっと発信する必要があります。また、最近の若い人の傾向として、農業が好きだから週休2日で有給もある法人化した農業の会社に就職したいという人も増えています。六次産業化といって農産物の加工、直売、それに付随するサービス業も増えており、作物を作るだけの農業から、商品パッケージやロゴの制作、またSNSでの発信やカ

フェの運営など農業に関連する事業の幅も広がっています。さらに、継承者のいなくなった田畑は、規模拡大を目指す意欲的な人にとってはチャンスでもありません。スマート農業を取り入れ、田んぼの水位を自動計量し水量調整を行ったり、ドローンで野菜の生育具合を確認するなど技術はどんどん進化しています。今までは、「背中で教え、一人前になるまでには数十年かかる」といったイメージがあつた農業も、今後はますますスマート化していくでしょう。

子どもたちの農業体験をしたり、農家の話を聞いたりして農業に親しみを持つことで、未来の農家予備軍や、ライフスタイルの一つとして農業と関わりたい人たちも増えるはず。そういう人たちをいかに現場と結びつけ環境や仕組みを作るか、自治体や地域が一緒にサポートして盛り上げていくことを期待しますし、農業で食べていきたいという人にも経営力を高めてほしいです。ビジネスを追求する農業と、いろんな人が関わられる農業が併存していくと、農村も農業も食糧も守られていくのかと思います。



岐阜県恵那市の栗生産者取材中。

まずはプランターと土を用意 さあ、何を作って食べようか？

マンションなど庭のないところでは、ベランダでもプランターで野菜づくりができます。土はホームセンターに売っている培養土でOK。そこには肥料や堆肥も入っているのでそのまま使えます。トマトやキュウリなどの果菜類を育てるなら深さ30cmのプランターを用意します。横幅もだいたい30cmくらいなので、決して欲張らずに1株だけ苗を植えましょう。

葉物であれば横幅60～70cmくらいの深さ10cmほどの細長いプランターで。竹など細い棒で2列に筋をつけて、そこに種を蒔いていきます。基本的に種の蒔き方や苗の植え方は畑と一緒に。ベランダでもだいたいものは作れますが、大根など深さのあるものは難しいので、その場合「ミニサイズ」を育てるをおすすめします。

POINT

水やりは毎日欠かさずに

ベランダの場合、土が乾きやすいため、夏期（7-9月）は毎日水をあげましょう。プランターの受け皿から溢れ出るくらい水をあげると土壌に水が十分伝っている証拠です。ただ、受け皿に水がずっと溜まったままでは根腐れになりますので気を付けましょう。水やりは気温の低い早朝がおすすめですが、都合が合わなければ、夜にあげてもよいでしょう。

ベランダで育てる



COLUMN

夏はご用心！

ベランダで注意が必要なのは夏。暑すぎると作物は枯れてしまうため、1日2回は水やりが必要な場合があります。逆に冬は、太陽の光でコンクリートが温められるため、作物によっては畑より育てやすいケースもあります。また、暖かくなると虫対策も必要です。チョウなどが卵を産み付けた場合、幼虫に葉を食べられてしまう前に取り除いておきましょう。

キッチンで育てる



捨てるのはもったいない！ 再生野菜は、2度おいしい

外で育てるのが難しいという方は、室内で水耕栽培をするという方法もあります。初心者でも簡単に試せるのが、葉ネギや豆苗、カイワレなど。スーパーなどで買ってきたものを料理で使う際、例えば豆苗であれば、豆の部分に近いところに脇芽がありますので、その上でカットしてください。残った根の部分捨てずに浅めの容器に入れ、豆が浸らない程度に水を張ります。水は腐りやすいため毎日取り替えましょう。豆の養分がなくなると成長しなくなるため、カットした後の栽培は1回までが限度でしょう。

これから 始める人への メッセージ

野菜を作るうえで大事なのは、自分が食べたいもの、好きなものを作ること。情熱が湧き、楽しんで続けることができます。ただ、野菜づくりは誰もがうまくいくものではなく、失敗することもあります。そこで諦めてしまう人も多いのですが、どこがダメだったかを考察し、試行錯誤することで成果は上がっていきます。そこが醍醐味でもありますので、失敗しても諦めないで挑戦してみてください。

教えてくれたのは /



JA世田谷目黒
営農指導員
田中邦雄さん
Kunio Tanaka

東京都の農業改良普及センターや、全農などに勤め、今では週に2回、JA世田谷目黒の営農指導員として、農家のサポートや技術指導、体験農園の仕事の手伝いをしている。農家への指導歴は40年以上。

おうちで楽しめる 野菜づくりのコツ

土や水さえあれば、自宅栽培も意外に簡単！
野菜を「買う」から「育てる」に発想を転換してみると
気分転換にもなりますよ！

庭で育てる

土をいじり、匂を味わう 自給自足も夢じゃない！

四季があり気候に恵まれている日本では、畑であらゆる作物を作ることができます。野菜は春夏野菜と秋冬野菜の大きく2つに分けられ、春夏野菜にはトマト、キュウリ、ナス、枝豆、スイートコーンなどが、秋冬野菜にはほうれん草、大根、白菜、キャベツなどがあります。春夏野菜を植える時期は、暖かくなってきたゴールデンウィークが目安。収穫時期は、キュウリなど早いものは6月から、ナスなど遅いものは10月ごろまでです。秋冬野菜は、暑さが和らぐ8月の終わりごろから植えていき、ほうれん草やレタスなどの葉物は早いもので10月ごろから収穫ができます。寒さが厳しいと生育がストップしてしまうので基本的に育てるのは1月中旬まで。寒さに強い人参は2月ごろまで育てることができます。

風通しや日当たりを良くすると、作物が丈夫に育ち、虫や病気に強くなります。密にさせず、なるべく作物の間隔を空けて育てるようにしましょう。



POINT 1

土を耕すところから始めよう

野菜づくりの第一歩は土の準備から。何もしていない土壌は酸性が強いため、それを矯正するために石灰を入れて耕します。その後、堆肥を入れて再度耕すのですが、おすすめは養分の多い牛糞。これで土づくりは完成です。次に、「うね」という作物を育てる際の小高い山のようなスペースを作ったら、そこに野菜を成長させるための肥料を与えてください。1か月半に1度、追加の肥料を与えるのも忘れずに。

※石灰や堆肥は新たに野菜を育てる際に都度入れましょう。2回目からは最初の半分の量で大丈夫です。

POINT 2

種蒔き&苗を植えるコツ

葉物野菜を種から育てる場合の種蒔きは、一箇所に何十粒も蒔くのではなく、竹などの長い棒を土に押し付けて筋を付け、1cm間隔に1粒ずつ蒔きます。芽が3cmほどに育ってきたら、2-3cm間隔に間引いていきます。大根などの大きめの野菜は30cm間隔で1箇所に5粒蒔きます。育ってくると5本の芽が出るはずですので、それを、植えてから2週間後に3本に、4週間後には1本になるよう間引きます。

苗から育てる場合は、苗を植える際に、深く植えずぎないうえを付けましょう。茎には成長点という細胞分裂が盛んな部分があり、そこが埋まってしまうと育たなくなってしまいます。苗が植わっている土の表面と畑の高さを合わせるのがポイントです。

COLUMN

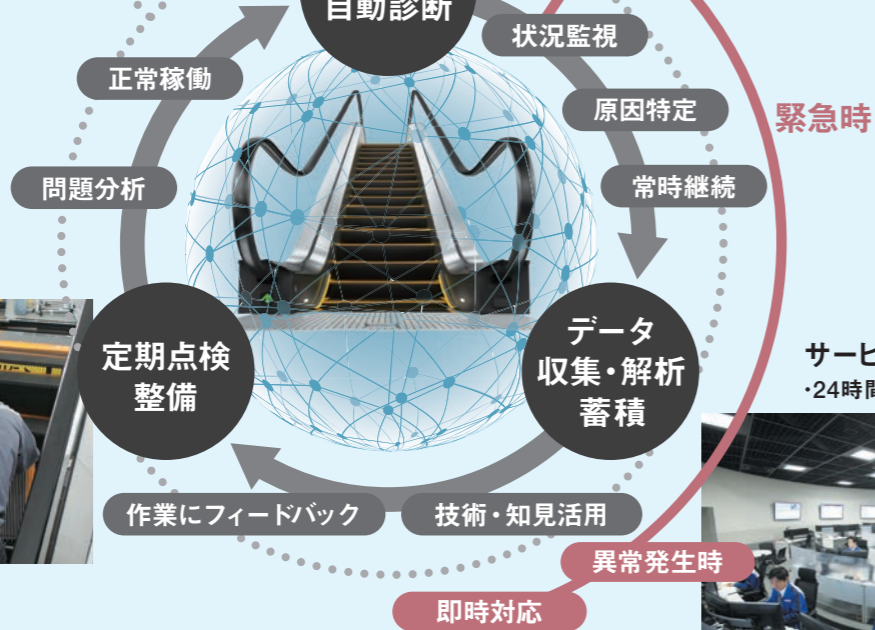
水やりはほぼ必要ありません

これから始める方に話すと驚かれることが多いのですが、畑では雨水が地中に溜まっているため、水やりの必要はほぼありません。作物は根から水や肥料を吸っており、水分が足りなくなれば土の中で一生懸命に根を張りめぐらせ、水分を求めていきます。そうして根が張ることで上の作物も丈夫に育つことができます。

新開発の遠隔監視システムで 予防保全がパワーアップ

東芝遠隔監視システム
「TERM for ES」

常時監視
自動診断



フィールドエンジニア
・3か月毎に点検



サービス情報センター
・24時間365日遠隔監視

- ・この機能を発揮するためには、当社とのメンテナンス契約を締結いただく必要があります。
- ・東芝エスカレーター遠隔監視メンテナンス用に電話中継器からエスカレーター受電端までの配管、配線工事（除外工事）が必要になります。

24時間365日エスカレーターを監視し、故障発生を未然に防ぎます

新たに開発したエスカレーター専用の遠隔監視システム「TERM for ES」は、エスカレーター内にセンサーと通信機器を設置することにより、エスカレーターの運行中も稼働状態を24時間365日監視し、電磁ブレーキ・駆動チェーン・踏段チェーン・手すりベルトといった主要部品を自動で診断するシステムです。診断結果は当社内にある監視センターに送信され、精度の高い各種データを収集・解析・蓄積することで、チェーンの異常予兆など、機器の状態を遠隔で把握することが可能となります。

故障が発生した際、遠隔監視システム未適用のエスカレーターでは、故障発生後にフィールドエンジニアが急行し、故障原因を特定して復旧しますが、その間、エス

カレーターは運行を停止し、ご利用いただけない状態となります。しかし、「TERM for ES」では、収集・解析・蓄積データに基づいて適切な処置を実施し、故障を未然に防ぐことで、故障によるダウンタイムや利用者事故の予防となります。また、万が一の故障発生時にも、データに基づいた原因箇所の早期特定や早期復旧につながります。

従来のフィールドエンジニアによる定期メンテナンスと「TERM for ES」の相乗効果によって、品質維持やより適切なタイミングでの機器の調整・交換など保守サービスのさらなる向上を目指し、お客様により高レベルの安全・安心をご提供します。

Introduction to a new product

新開発の遠隔監視システムを 適用したエスカレーターを新発売

THE ORIGIN—どこまでも安全・安心を最優先します

当社では、独自の「踏段先端部に緩衝材を用いた踏段」をはじめ、エスカレーターを安全・安心にご利用いただけるよう、日々研究開発を進めています。今号では、新開発の遠隔監視システム「TERM for ES」を適用した新型エスカレーター「TGシリーズ」をご紹介します。

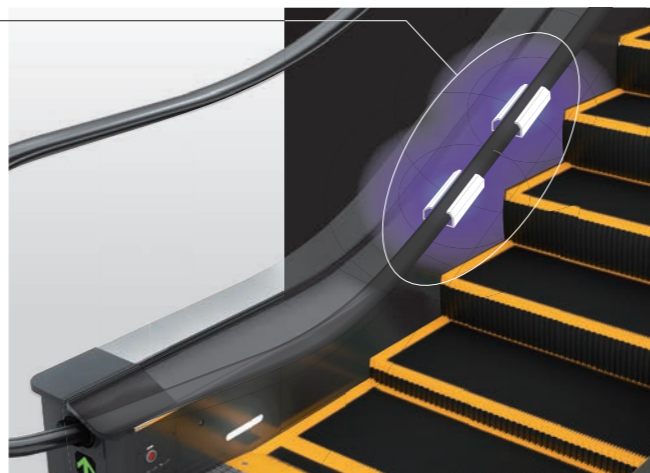


〔 衛生・清潔対策 〕

有償付加仕様

移動手すり除菌装置

移動手すりに紫外線を直接照射し、除菌します。除菌装置は、エスカレーター本体に内蔵されているため、装置に手や指などが巻き込まれる心配がありません。また「UV除菌中」「手すりにおつかまりください」などのステッカーがセットになっており、移動手すりの利用促進による安全性向上に役立ちます。



※「移動手すり除菌装置」「移動手すり抗菌コーティング」の併用はできません。

移動手すり抗菌コーティング

保守契約メニュー

移動手すりを抗菌・抗汚コーティング剤で覆うことで美観を維持します（エスカレーターご納品後の施工となります）。

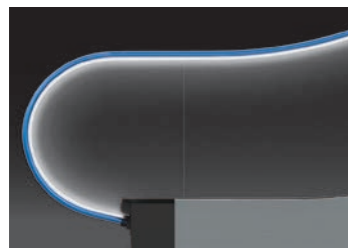


〔 省エネルギー 〕

基本仕様

新・LED欄干照明 (D/DNタイプ)

エスカレーターの欄干に新デザインのスリムLEDライン照明を採用しました。エスカレーターの上端から下端まで、スリムな一本のラインで構成されたLED照明によって、エスカレーターのデザインを一層引き立てます（LED照明は昼光色となります。オプションで電球色も選択できます）。



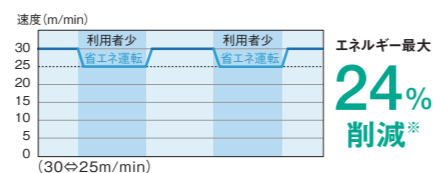
LEDスリムライン照明の新・欄干照明（イメージ）。

4つの省エネルギー・パック

従来の3種類の省エネルギー機能に加えて、さらに省エネ効果の高い「停止待機運転機能」が登場。エスカレーターのご利用状況に応じてお選びいただけます。

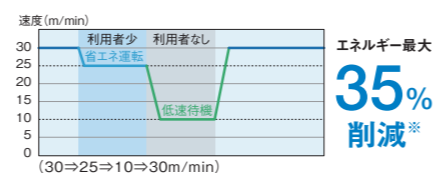
標準装備仕様

省エネルギー・パック① 省エネルギー運転機能



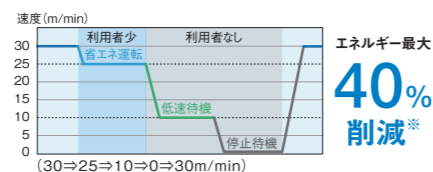
有償付加仕様

省エネルギー・パック② 低速待機運転機能



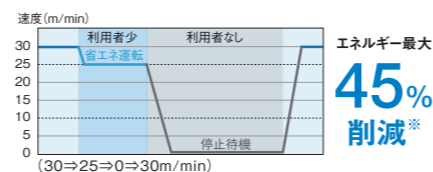
有償付加仕様

省エネルギー・パック③ 低速停止待機運転機能



有償付加仕様

省エネルギー・パック④ 停止待機運転機能



※当社製従来形非インバーター制御のエスカレーターとの比較（S1000形、階高4300mm、欄干照明無タイプ）。



詳しくは、
当社Webサイト
をご覧ください

当社の、事業活動を通じて社会の発展に貢献していくという変わらぬ信念は、持続可能な社会の実現を目指すSDGsの方向性に合致しています。事業活動を通じてより一層SDGsの達成に貢献すべく、環境負荷の低減と安全・安心・快適の両立を進めます。



SDGsへの取り組み

TGシリーズ SDGsへの取り組み
https://www.toshiba-elevator.co.jp/elv/catalog/pdf/new_tg_sdgs.pdf



TGシリーズ詳細

https://www.toshiba-elevator.co.jp/elv/book/catalog/new_tg/book.html



ほかにもいろいろ!

「TGシリーズ」の主な機能をご紹介します!

「安全・安心・快適性の向上」、「省エネルギー」、「衛生・清潔対策」をコンセプトとしたさまざまな機能をお選びいただけます。

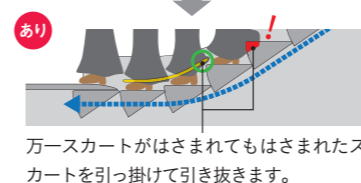
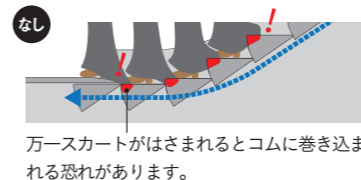


〔 安全・安心・快適性の向上 〕

有償付加仕様

ロングスカートはさまれ防止

「ロングスカートはさまれ防止」機能は、ロングスカートなど丈の長い衣類やサンダルが、エスカレーターの踏段とスカートガードパネルの間に巻き込まれたり、はさまれたりする事故を防止する効果があります。当該機能はエスカレーターの乗降口、下段部の左右のスカートガードに設置されます。



有償付加仕様

エスナビ 運転モニター「ESNAVI」

エスカレーターの運転方向等をお知らせする運転モニター「ESNAVI」。省エネルギー運転中や低速・停止待機中には運転方向と交互に「ECO」表示を行い、省エネルギーをアピール。また、安全装置作動時には作動した安全装置をお知らせします。



基本仕様

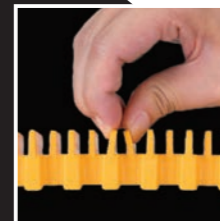
転倒時のけがのリスクを軽減する 「踏段先端部に緩衝材を用いた踏段」

エスカレーターの救急搬送事故のうち64.9%が「転ぶ」事故、29.8%が「落ちる」事故で、事故原因の大半を占めます*。そのため当社では、転倒時のけがのリスクを軽減すべく、踏段先端部に緩衝材を採用した踏段を開発しました。万一転倒した場合でも、緩衝材なしの踏段と比較して、軽度の頭部損傷（意識障害のない頭部の外傷、歯や鼻の骨折と顔表面上の外傷）の発生リスクを約50%低減します。（当社調べ）

※出典：東京消防庁救急搬送データからみる日常生活の事故の実態（2018年）

踏段先端部に 衝撃を吸収する素材

緩衝効果を得るための「柔らかさ」と、変形によるはさまれを防止するための「硬さ」のバランスを考慮して最適な素材を選択しました。（特許第5717814号）



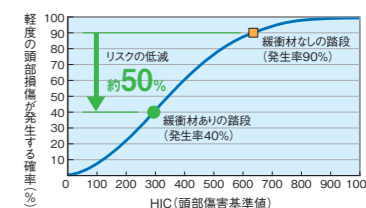
踏段先端部に高さ0.5mからガラスコップを落とした実験。緩衝素材が衝撃を吸収します。（当社での試験結果）

軽度の頭部損傷の発生リスクを低減

利用者の頭部が踏段先端部に衝突した場合を想定し、頭部傷害基準値HIC®を当社独自の手法により実際に測定。インジューリー・リスク曲線（HICとケガ発生の確率を関係付ける曲線）を用いた結果。

インジューリー・リスク曲線

（上昇運転時衝突角度：45°、落下距離1mの場合）



※ HIC (Head Injury Criterion)：衝突加速度から算出し、頭部の傷害の程度を示す基準値。頭部を模擬した被試験体の落下試験により算出が可能。主に自動車業界で用いられている。
※温度、衝突角度、落下距離や経年変化などにより緩衝効果に差が生じる場合があります。

※踏段を指で触る行為やガラスコップの落下は、安全を確保した当社試験環境下での実験です。大変危険ですので再現はおやめください。

神奈川県
三浦市三崎



「夫婦で距離が近い分、あまり口出しをしません」。ミネシゴさんと三根かよこさん。

アタシ社

「三崎に移住した夫婦の活動が街の活気を取り戻す」

出版社が商店街にやってきた。マグロ漁で栄えた港町に新しい風を吹かせる、アタシ社の三根さん夫婦に会いに行った。

●写真 阿部了 ●文 阿部直美

商店街は1つのクラス。皆キャラが濃くて面白い

ミネシゴさん、三根かよこさん夫婦が、大量の蔵書が置ける仕事場を求めて行きついた先は、マグロ漁港として有名な三崎港にほど近い商店街だった。2017年に、神奈川県逗子市から三浦市へ移住。築90年の元船具屋は、地域の人々が「街に面白い人が来たら貸そう」と思っていた」と大切に守ってきた物件だった。

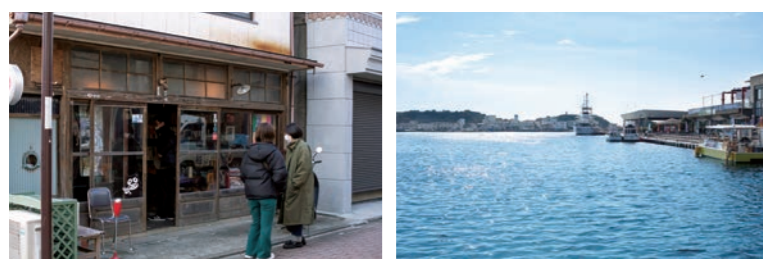
シンゴさんは、20代を美容業界で過ごした。中学3年のクリスマスプレゼントはツイストパーマ。美容の専門学校生時代には「これからの美容師に必要なもの」を知りたくて、一人で横浜駅前に立って路上アンケートをしたという。20歳で美容師に。ただ、腰を痛めて現場を離れることを余儀なくされ、美容業界誌の編集や広告などの仕事へシフトした。

一方、20歳から広告製作ディレクターをしていたかよこさんは、26歳でデザイナーを目指したため桑沢デザイン研究所へ。しかし講師から言われたのは、「君たちは美大や芸大を卒業した生え抜きの下に位置する、下請けの存在だから」という容赦のない一言だった。メインストリームに乗れないのであれば、独自の道

を歩もう。じっくり物事を突き詰める職人気質のかよこさんと社交的なシンゴさんは、共に出版社を立ち上げることを決めた。出発点は、美容文芸誌『髪とアタシ』だ。「スポットライトが当たらないすごい美容師はいっぱいいる。そんな人たちの話を聞きたかった」というシンゴさんが、まずは印刷代金をクラウドファンディングで集めて製作。

書店を回り、直接取引してくれる店を探した。『髪とアタシ』は評判で、その後5号まで発行している。かよこさんが編集長の社会文芸誌『たたみかた』も創刊。2015年に出版社「アタシ社」を立ち上げてからは、取次店を通ず販路も確立した。

「三崎に来てから、風が吹いたんですよ」とかよこさんが言えは、「三崎っていう街の規模の小ささが僕らには良かったんです」とシンゴさん。



(左)三崎銀座通り商店街にある蔵書室「本と屯」。休日には観光客の姿も。 (右)三崎港までは徒歩3分ほど。船内から魚を見られる水中観光船も運行。

「商店街に出版社がやってきた、って皆が面白がってくれて。僕ら、転校生みたいなもんです。商店街は1つのクラス。いろんなタイプの人がいるけど皆キャラが濃くて面白い」。二人は蔵書を並べて「本と屯」の看板を掲げた。出版社だけでなく、誰でも自由に本を読んで過ごしてください、というスペースだ。無料というのも困っちゃうなという意見を受け、希望者にはコーヒーなどを提供して代金をもらうことにした。

そして昨年、「本と屯」の2階に「花暮美容室」をオープン。原宿の有名店にいた美容師の菅沼政斗さんが予約制で接客する。取材の日も、次々とお客さんが2階へ上がった。

「髪とアタシ」もそうだけど、要は、組み合わせ。なんですよ。かよこさんの言葉に、思わず大きく頷いてしまふ。そもそもシンゴさんとかよこさんの組み合わせこそ、絶妙だ。「出版は利益率が低く

て、印刷費など大きなお金が必要です。でも、美容は利益率が高い。その2つを組み合わせるといいって気づいたんですよ。二人は他にも商店街の空き家を借りて、滞在型のシェアオフィスを始めた。空きスペースを雑貨屋にして、なおかつ落語の「寄席」を開催するなど地域の人たちが楽しめるイベントも行う。土台である出版業をうまく回していくために、楽しい仕掛けがいくつもあった。「それこそ、七転八倒しながら行きたいのが今のかたちです。街が小さいから私たちが介入する余地があるし、やったことに対しての余波も大きいんですよ」

街への恩返しへの気持ちで始めたのが、三崎の観光ウェブサイト「goone」だ。遠洋漁業の基地として、人とお金が商店街に溢れていた時代があった三崎。路地裏の人間模様を知るほどに、奥行きのある取材に結びつく。「gooneを見たっていう観光客がさつき来て、かたやきそばを食べて行ったよ」。3軒隣の中華屋さん報告してくれると、二人も嬉しい。そういう距離感で、暮らしている。街に住み、発信する出版社だ。実はこの数年で、三根さんたちの「本と屯」を訪れ、三崎の魅力を知って移住を決めた人がたくさんいる。出版社の枠を超えて我が道を進むアタシ社こそが、新しい風だ。

気になるモノを見つけました

Something Special

15




厳選されたおいしいお米を食べ比べ!

AKOMEYA TOKYOの 「令和3年度産米 2合パック9種セット」

農業特集にちなんで今回紹介したいのが、「お米」をキーワードにしたライフスタイルショップAKOMEYA TOKYOのお米ギフトだ。日本各地から厳選した9品種がセットとなっている。お米の品種は時期により異なる場合があるが、例えば、「北海道苫前産 ゆめぴりか」「特別栽培米 山形県産 黒澤ファーム つや姫」「青森県産 青天の霹靂」などがあり、有名なお米を食べ比べできるのが楽しい。また、1パック2合

と少量のため、1人暮らしの方でも困らないサイズ。特製の桐箱入りで高級感があり、贈り物にも最適だ。

今回、農業特集の中でも触れたように、食の欧米化や食生活の変化により、日本のお米の消費量は減少の傾向にある。各地で収穫されたお米の味の違いを存分に楽しみながら、お米の良さを再発見いただけるのではないだろうか。さらに、日本の農業の応援にもつながっていく。

 合計10名様にプレゼントします。詳しくはP2へ