

平成 27 年度認定			
活 動 状 況   	氏 名	たかはし こうじ 高橋 孝次	生 年 昭和 7 年生
	住 所	神奈川県川崎市	
	品 目	のらぼう菜 ・ 鎌倉時代に菅村に伝来したとされるアブラナ科の地域野菜 ・ 花蕾や茎葉を食用とし、茹でると鮮やかな緑色 ・ 主な産地は川崎市多摩区菅地区の他、東京の西多摩、埼玉の比企地域等 ・ 川崎市内では約 170 戸が栽培	
	技 術	肥培管理と栽植密度の工夫、広め畦幅 70 cm、株間 60 cm ・ 元肥なし、追肥（12 月、1 月、2 月）の寒い時期に施肥 ・ 植え付けは「サク」なみに東向きか南西に寝かして植える ・ 第 1 回の収穫「とうだち」25 cm位の時に地際より 5 cmか 10 cmで切り、収穫する。最初の成長点を低く決めることがコツ。その後は気温の上昇により「とうだち」の伸びが早くなる。葉先より 25 cmくらいが出荷に適している。残り下の部分は地際に最も近い芽のある箇所を切り戻すと太い「とうだち」が出てくる。	
活 動 状 況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 昭和 24 年に就農（当時の用途は食用と採油用） ・ 平成 13 年に「菅のらぼう保存会」を発足し、定期的に講習会を開催 ・ 川崎市多摩区、高津区、宮前区、柿生区の小学校（15 校）や中学校（2 校）の生徒に食農教育を 25 年間実施。小学生の場合は、2 年生、3 年生、5 年生の生活科、夢教育を行っている。中学校では部活動として活動している。35 年間、10a 以上の農園を近くの農家から借り、学校園としてその指導、現在は学校内の畑で指導を継続 ・ 川崎市農業技術支援センターと高津養護学校の食農教育講師 ・ 市民を対象とした講義を積極的に展開 ・ 平成 25 年度から川崎市内の生産者を対象とした栽培技術講習会を開催 ・ 川崎市・明治大学・神奈川県による「のらぼう菜に関する共同研究」に参画 ・ 民間企業との加工食材としての研究に参画。3 社の企業がのらぼう菜の菓子・パンを発売、好評を得る ・ 神奈川新聞の取材の受け入れ 		

	<ul style="list-style-type: none"> ・ のらぼう菜が地域特産物として川崎市で大変有名になり、学校の授業でも取り上げられるようになった。 ・ 令和 2 年度は新型コロナウイルスの感染拡大のため、関係していた学校 20 校がすべて休校となり、教材として育てていた野菜苗のポットが不用となってしまった。今後の学校関係からの相談も始まっておらず、令和 2 年度は様子見です。今年で 88 歳となるが、90 歳まで学校関係の仕事はがんばってやろうと思っています。
相 談 に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ のらぼう菜栽培に係るもの全般の技術指導、講演（時間にして概ね 40 分～2 時間程度可能） ・ 視察受け入れ、収穫体験、マスコミ取材も可能
受 賞 歴	
主 な 役 職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 昭和 45 年～ 農協振興委員 ・ 平成 13 年～ 「菅のらぼう菜保存会」会長
HP	