

# 農と食と歴史の仏向エリア

～保土ケ谷の野菜を作っているのは、どんな人？～



## まちの魅カインデックス

### ① 「仏向」に歴史あり

～仏向町名の起こりと「正福院」～  
～薬師堂と筆小塚～

### ② 歴史は足元にも…

～水道道から仏向原坂（道路拡張竣工記念碑）～  
～集落跡 仏向貝塚・仏向遺跡・仏向町遺跡～

### ③ 仏向の食と農の風景

### ④ 受け継がれる農家さん

### ⑤ 人と人をつなぐ ほどじゃが

### ⑥ とれたて！保土ケ谷産のおいしい実り

～保土ケ谷野菜の旬カレンダー～

メモ



農と食と歴史の仏向エリア  
～保土ケ谷の野菜を作っているのは、どんな人？～

1

# 「仏向」に歴史あり ～仏向町名の起こりと「正福院」～



## 仏向山 正福院

本尊は「如意輪観世音菩薩坐像」(行基作)  
町名の起こりのお寺である

ほどがや語りべ集

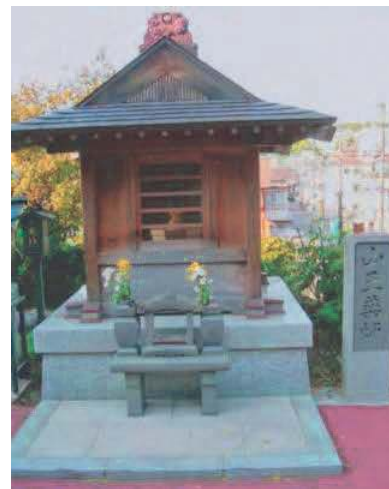
農と食と歴史の仏向エリア

「昔村内 正福寺(現、正福院)の先住堯室、初めて小田原『北条家』へ謁せしとき、願あらば申すべしとありけるに出家の身は他に志願なし桑門の本意とする所なれば、寺の山号及び村里にも佛向の二字をもて名付け賜るべしとの願いにより、かく名付けられた」といわれている(新編武蔵風土記稿)。本尊は子育て観音と称し古来安産の符を出している。約600年の歴史を持つ古刹である。

参道を入ると、正面に樹齢三百年という大イチョウが堂々とそびえている。

1

# 「仏向」に歴史あり～薬師堂と筆小塚～



ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア

**薬** 師堂内に山王権現薬師如来立像が安置され、そして以前あった鎮守の外記薩埵は小兒百日咳平癒の護符があり、心願成就の折には、赤頭巾を奉納したという。本尊の子育観音とともにうわしい靈験であって、参詣の足が絶えなかったという。

**筆** 小塚が2基ある。台石の銘文から、仏向村、坂本村の子どもたちが、学んでいた。(別所村、上大岡村、最戸村の筆子たちの名前も刻む。)



右：観音庚申塔(1742年)  
中：出羽三山供養塔(1855年)  
左：齋上地神塔(1812年)  
※( )内は造立年

仏

向町の杉山神社跡の石塔郡。平成5年8月、仏向杉山神社が坂本小学校裏に移転し、神社跡地に3つの石塔が残されている。

語りべ：金井 眞一さん



2

## 歴史は足元にも…

～水道道から仏向原坂（道路拡張竣工記念碑）～

水道みち  
「トロッコ」の歴史



この道は、津久井郡三井村から横浜村の野毛山浄水場へ約 44km、1887(明治 20) 年、わが国最初の近代水道として創設されました。後ろの広場は、災害時、応援給水車両などに給水作業を行う給水車両ステーションです。



**仏向原坂（ぶつこうはらざか）、道路拡張竣工記念碑**  
昔、この道は、山際に沿ってくねくねと曲がったデコボコ悪路で牛馬も難儀していました。途中、田んぼが並び、夏にはホタルが飛び交う一方、マムシが多く、危険な所でもあったそうです。村人たちが八尺（約2m）ぐらいの道にしたいと道普請に立ち上がり、道路拡張は3回ほど行われました。坂の途中にある記念碑には設立者の名前として、「原一回」が記されています。（大正11年建立）

ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア

2

## 歴史は足元にも…

～集落跡 仏向貝塚・仏向遺跡・仏向町遺跡～



竪穴住居跡（縄文時代前期）



竪穴住居跡（弥生時代後期）



**仏** 向町に所在する仏向貝塚・仏向遺跡・仏向町遺跡（縄文 9,000 年前～弥生～古墳 1,600 年前）では、仏向町団地建替事業の事前調査として 2010 年 1 月から 9 月まで発掘調査を実施。古墳～弥生時代の集落跡、縄文時代の貝塚・竪穴住居跡・集石・土坑などが発見され、遺構（仏向貝塚・竪穴住居跡・土坑・集石等）、遺物（縄文土器・石器・貝・獣骨等）などが発見されています。現在でも畑を掘ると土器類が発見されることがあるそうです。

写真提供：公益財団法人 かながわ考古学財団「遺跡見学会資料」より

ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア

語りべ：金井 眞一さん

### ③ 仏向の食と農の風景

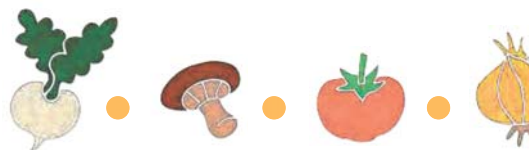
## 農のある生活

#### ● 保土ヶ谷仏向町の直売所を訪ねて

**横** 浜の市街地を望む仏向町の農地には、畑と温室が点在しています。農家さんがそれぞれのやり方で創意工夫しながら頑張っています。

**最** 近はレストランから直接の購入依頼もあるという山本諭さんも、そのひとり。山本さんはトラックの荷台に野菜を積んで移動しながら直売する「引き売り」を代々続けています。

**今** 回のエリアには3箇所の直売所があります。山本温室園では、カンパリトマトと約30品目の露地野菜を生産しています。さらに、10分ほど離れたもう一軒の山本農園も、一年中野菜が並び、日没まで営業しています。福田園芸ではシクラメンや季節の花の苗も楽しめます。また、大手スーパーの地産地消コーナーに出品されている農家さんもいます。自分が住む街に広々とした農地と緑があり、四季折々の食材が手に入ることは素晴らしいことです。採りたて野菜で作る料理は、身近なスローフードで栄養と心の力になると思います。



語りべ：花澤 祥子さん

ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア

### ③ 仏向の食と農の風景

## 仏向の直売所MAP



直売所には季節の野菜などが並びます。味わってみましょう。

※「横浜ほどがや農産物直売所マップ」より抜粋

ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア



## 4 受け継がれる農家さん

### 山本諭さん

お客さんの雰囲気を見ながら、楽しい会話と旬の野菜をいつも届けてくれる山本諭さん。先代から40年以上「引き売り」を続ける、長い歴史のある農家さん。

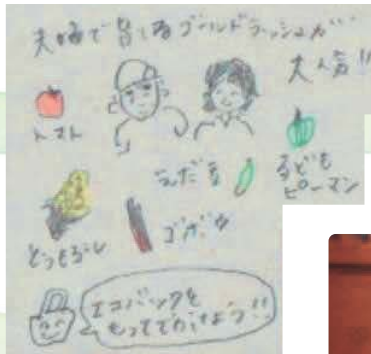


ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア

### 山本農園

仏向町の主婦に大人気なのが、直売を行っている山本農園さん。お店に行くと会話が弾みます。営業時間が長いのも助かるところ。



元気な山本さんがお出迎え



畑と店先にある看板が目印

※③仏向の食と農の風景「仏向の直売所 MAP」参照

語りべ：柳田 里穂子さん

## 4 受け継がれる農家さん

### 山本毅さん



星川や権太坂などのスーパーの地場野菜コーナーで、とれたての野菜を販売しています。毎朝、スーパーに野菜を運び並べる山本さん。四季折々の野菜を切らさないように工夫しながら、約20品目の野菜を栽培しています。※畑での販売はしていません。

ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア

### 福田園芸

毎年11月下旬ごろから売り出すシクラメンの季節になると、温室の中では赤・白・ピンクの花々が競い合います。



晩秋の日だまりの中には、色とりどりのパンジーの花々が咲き誇り、絶景です。季節の苗物と野菜も品質が良いです。

※③仏向の食と農の風景「仏向の直売所 MAP」参照

### 山本温室園

新しいトマトの品種に挑戦している農家さん。カンパリトマトは房採りトマトで、味・色・形ともに見事です。季節の野菜も直売しています。



※③仏向の食と農の風景「仏向の直売所 MAP」参照

語りべ：小川 洋子さん

## 5 人と人をつなぐほどじゃが

ほどじゃが  
焼酎  
まちおこし

区制80周年記念事業で新名物として誕生した「ほどじゃが焼酎」。

原料のジャガイモ（キタアカリ）は100%保土ヶ谷産。発足から2012年までは仏向町の山本毅さん、2013年は川島町の三村さんら3軒の栽培したジャガイモを、鹿児島県の蔵元へ送りました。

販売促進に向けて、「ほどじゃが焼酎の会」が中心となり、チラシでのPR、試飲会を開催するなど、地産地消の大切さを伝えています。

飲み口は、女性も楽しめるスッキリ味で、とても口当たりが良いので、ロックをおすすめします。



ほどがや語りべ集

### 「横浜産キタアカリのポテトサラダサンド」

横浜市とセブン&アイグループ3社が締結した包括連携協定に基づき、地域活性化や地産地消を目的として開発された商品です。栽培農家は、仏向町の小久江さんと横溝さんで、収穫したジャガイモは「キタアカリ」。

商品にするには何回もの工程を経ており、ジャガイモを潰しすぎず、形を残して作られている点が特徴です。毎年、約1か月間（例年7月末）の期間限定で、セブンイレブンで販売されています。

小久江さんは、9代目とのこと。徳川吉宗が将軍の頃より代々農業を営んできたそうです。

お話を伺い、次世代へのつながり、保土ヶ谷の今後に向けた明るい兆しを感じました。



その土地で採れたものを、その土地で消費する。  
おいしい野菜で食卓を彩ってみませんか。

保土ヶ谷産  
キタアカリのサンドイッチ

農と食と歴史の仏向エリア

## 5 人と人をつなぐほどじゃが

現在、保土ヶ谷のジャガイモ農家さんが主力として栽培する「キタアカリ」。

収穫期は5月下旬から7月上旬で、男爵が前半、キタアカリは後半になります。梅雨期のため、空模様と相談しながらの収穫となります。

身は黄色っぽく、甘みとほくほくした食感が特徴で、煮崩れしやすいですが、少々崩れた所に味がしみて、おいしさ抜群です！



ジャガイモ(キタアカリ)の花畑

ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア

### ジャガイモを使ったレシピ

#### スペインオムレツ トルティーヤ

##### 材料(2~4人分)

ジャガイモ	3個
卵	5個
タマネギ	1/2個
ニンニク (みじん切り)	1かけ
オリーブ油	3/4カップ
塩	小さじ1弱

##### 作り方

- ①ジャガイモは皮をむいて3~4mm厚さの薄切りにし、タマネギは粗みじん切りにする。
- ②直径16~18cmのフライパンにオリーブ油を注ぎ、温まったら塩、ジャガイモの順に入れ、弱火でゆっくり揚げ煮にする。2~3分したらタマネギとニンニクを加え、十分に柔らかくなるまで火を通す。
- ③ボウルに卵を入れ、ときほぐす。油をよく切った②を加え、ジャガイモを木べらでつぶしながら混ぜる。
- ④フライパンに、②で使ったオリーブ油から大さじ3を入れる。③を流し入れて弱火でかき混ぜながら、半熟状になるまで焼く。
- ⑤上から皿をかぶせてフライパンを裏返し、オムレツをいったん皿の上に取り出す。
- ⑥焼けた表面を上にした状態で再びフライパンに滑り込ませ、裏面を焼いて円形に整える。





# 6 とれたて! 保土ヶ谷産のおいしい実り ～保土ヶ谷野菜の旬カレンダー～

保土ヶ谷区内露地野菜の旬 ■■ と販売時期 ■■■ の目安

種類	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ネギ		■ 西谷ネギ				■ 普通ネギ	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	
大根	■■■	■■■					■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
カブ	■■■						■■■	■■■	■■■			
ホウレンソウ	■■■	■■■	■■■				■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
小松菜	■■■	■■■	■■■				■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
水菜	■■■						■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
キャベツ		■■■	■■■	■■■			■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	
レタス	■■■	■■■										
ブロッコリー		■■■	■■■	■■■			■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
カリフラワー		■■■	■■■				■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	
タマネギ			■■■	■■■	■■■	■■■						
ジャガイモ			■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
キュウリ			■■■	■■■	■■■	■■■						
トマト			■■■	■■■	■■■	■■■	■■■					
モロシヨ			■■■	■■■	■■■							
インゲン			■■■	■■■	■■■							
ナス			■■■	■■■	■■■	■■■	■■■					
トウモロコシ			■■■	■■■	■■■	■■■						
枝豆				■■■	■■■	■■■						
オクラ				■■■	■■■	■■■	■■■					
サツマイモ							■■■	■■■	■■■	■■■		
ゴボウ							■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	
サトイモ							■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	
ニンジン	■■■	■■■					■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
春菊							■■■	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
白菜									■■■	■■■	■■■	■■■

(野菜の生育状況・天候により変わる事がありますのをご了承下さい) 2009年12月現在  
※上記の表は、区内全域のスケジュールです。

※「横浜ほどがや農産物直売所マップ」より抜粋

ほどがや語りべ集

農と食と歴史の仏向エリア