生産者と消費者を笑顔でつなぐ地産地消情報紙

泉味 いずみ自慢

とれたて素材が元気の泉

地産地消特集号 2011

泉区の旬の“農産物”で食卓も心も彩り豊かに！

11月は地産地消月間

地産地消とは？

その土地でとれたものを、その土地で消費すること

近年、食品の安全性や地域環境を守る意識から全国で地産地消の取組が行われ、横浜市では平成18年度から11月を『地産地消月間』に認定し、キャンペーンを実施しています。中でも泉区は農家の経営耕地面積が市内1位を誇り、身近な所で作られた新鮮な農産物が手に入りやすい環境です。

地産地消のうれしいメリット

- 新鮮な旬の農産物が身近で手に入る
- 生産者の顔が見え、安心・安全
- 消費者の声を聞き、農家の生産意欲が高まる
- 生産者と消費者の交流が地域を元気にする
- 農産物の運搬距離が短く、CO_2の排出量削減に貢献

泉区産の農産物はココで買えます！

泉区ファーマーズマーケット“ハマッ子”

農産物常設直売所『泉区ファーマーズマーケット“ハマッ子”』は野菜・果樹だけでなく花や加工品、卵もそろっています。

身近な直売所

生産者の自宅の庭先や畑、区内ＪＡ横浜の支店前の直売所で購入ができ、生産者との交流も楽しめます。

地域の店舗

スーパーに地産地消コーナーを設けているところもあり、ふだんの買い物と合わせて購入できます。

知っていますか？ 泉区の農業“力”

経営耕地面積 市内 第1位 318ha

農家数 市内 第3位 461戸

横浜といえば、港やモダンな建物が立ち並ぶ観光地として広く知られていますが、横浜は農業も大変盛んな都市です。特に、泉区は経営耕地面積が市内第1位、農家数が市内第3位と水や緑が豊かで自然環境に恵まれており、農業が貴重な地域資源のひとつとなっています。

泉区で多く収穫される農産物

※2010年 農林業センサスより

その他、白菜、ごぼう、ブロッコリー 等

野菜だけではありません 牛・豚・鶏も元気の泉！

野菜・果樹だけでなく、畜産業も盛んです。牛・豚・鶏の飼育頭数も、堂々の市内第1位！

泉区を食べる！泉区で食べる！
よこはま地産地消サポート店特集 泉版

市内の農産物、畜産物をメニューに使用している『よこはま地産地消サポート店』のうち、泉区産のものを使っている区内の店舗をご紹介します！泉区の恵みをご賞味ください！

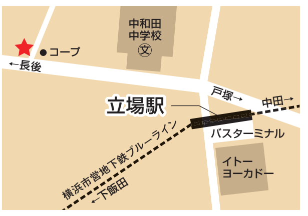
弁当・惣菜 彩（いろどり）

板前歴40年の主人が作る、見た目も美味しいお弁当&お惣菜

秋刀魚煮 250円 玉子焼 300円 ほか

料理は目から。いろどり鮮やかなお弁当とお惣菜を販売しているその名も"彩"（いろどり）。板前歴40年の店主が、素材の新鮮さにこだわって丹精込めて仕込んでます。新鮮な地元野菜を使ってるからこそ出せる鮮やかな色と、しっかりした歯ごたえ。地域のイベントやご近所の集まりに、オードブルのご注文も承っています。

泉区素材の自慢の惣菜。おすすめは玉子焼き。ふわふわして甘い味付けが特徴です。大矢鶏卵の卵じゃないと出せない味です。



住 和泉町3857-10-103（立場駅徒歩5分）
☎ 805-0020 時 10時~20時（土曜のみ19時）
休 日曜・祭日 P 1台 http://irodoribento.com/

パン工房 Baby leaf

地域の人に愛されて、10年目。踊場の小さなパン屋さん

バターブレッド 270円

「パン生地に泉区の卵を使っています。この卵は、茹で玉子にした時に身がギュッと詰まっていて殻が剥けにくい。新鮮な証拠」と話す店長の的場さん。ベビーリーフのパンは手土産として女性客に人気です。東京から買いに来るお客さんもいるほど。ロールパンやバケットといった定番に加え、店長自慢の創作パンも多数そろっています。

泉区産の卵をたっぷり使用。口解けが良く、ほんのり甘い。普通のパンよりもほんのり黄色い生地が特徴です。

住 中田東1-23-11（踊場駅徒歩3分）
☎ 803-9871 時 10時~18時 休 水曜 P 3台
http://katy.jp/pankobo-babyleaf/

珈琲園

コンセプトは地産地消！弥生台の老舗喫茶店

はまぽーくとエリンギの黒ゴマパスタ 890円

自然と住宅が共存する弥生台の街で農作業ボランティアにも参加する瀬川さんは「環境保全の大切さも、都会で農業を続ける大変さもわかる。自然と人の"おいしい"関係を築いていきたい」と話します。お店のコンセプトの一つは"地産地消"。はまぽーくの他、その時に取れた美味しい野菜を農家から仕入れてメニューに使っています。

横浜ブランドのはまぽーく使用！はまぽーくのやわらかくて上品な味わいと黒ゴマの香りが食欲をそそります。

住 弥生台26-5（弥生台駅徒歩2分） ☎ 812-3131
時 10時~19時 休 火曜 P 2台 席 24席
http://www.smy.bz/coffee/coffee.html

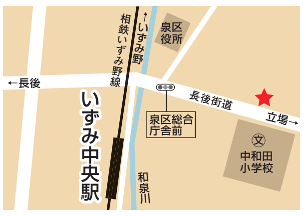
フランス菓子 ラ フォンティーヌ

テレビ番組優勝者を育てた、地元で評判のケーキ屋さん

柿のタルト 378円

雑誌やテレビでお馴染みの泉区の有名店。全国各地の厳選素材を使ったスイーツは県外から買いに来るファンがいるほど。それでも「地域の皆様に育てられた。地元のものも積極的に使いたい」と話す佐伯シェフ。柿のタルトは泉区の果樹園の柿を使っています。他にも季節ごとに泉区産のモモやナシ、カブを使ったスイーツを販売しています。

柿とリンゴとバルサミコを煮込んだ自家製チャツネをたっぷり使用。程よい酸味が柿のほのかな甘さを引き立てます。



住 和泉町3701（いずみ中央駅徒歩4分）
☎ 0120-554-014 時 10時~20時 休 第3水曜、元日
P 有 http://www.la-fontaine.co.jp

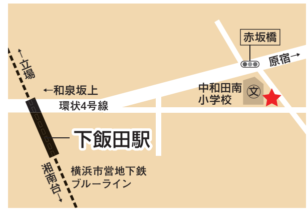
横濱アイス工房 ゆめが丘店

アイスはすべて手作り。牧場直営のジェラートショップ！！

浜なしのシャーベット 300円

戸塚区に本店があるアイス工房。牧場直営だからできる絞りたての牛乳を使ったジェラートアイスは濃厚なのに後味さっぱり。お店で販売するアイスはなんと年間100種類以上！柿やかぼちゃ等、泉区の農産物を使用したメニューもたくさん。ご紹介した浜なしシャーベットも、泉区産。期間限定ですので、お早めにお越しください♪

契約農家から仕入れた浜なしを、後味さっぱりのシャーベットに仕上げました。梨のみずみずしさとほのかな甘さが口いっぱいに広がります。



住 和泉町982-1（下飯田駅徒歩10分）
☎ 800-5353 時 11時~17時 休 月曜 P 15台
席 店内12席 http://www.yokohama-ice.com/

うず潮 小川

地元の野菜にこだわった居酒屋

洋風焼きナス 400円

オープン当初から地産地消にこだわって営業を続けるうず潮小川。「農家と直接やり取りするからその日その時の良いものを使えるんです。」と話す店主の小川さん。小川さんの作る本格和風料理には新鮮な泉区産野菜は欠かせません。自慢の三崎マグロ等、素材にこだわった海鮮メニューも豊富にそろえています。

地元の直売所から仕入れるナスは実がギュッとしまって美味しいんです。バルサミコ酢とオリジナルソースで洋風に

住 和泉町5735-14（いずみ野駅徒歩1分）
☎ 803-8828 時 17時~23時 ※ランチ予約制
休 水曜 席 40席

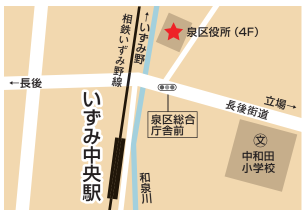
そば処 宮島

区役所の食堂でも地産地消！！日替わりでいろんな野菜を使ってます。

豚しゃぶとたっぷり野菜のおろしあんかけ 700円

区役所4階にあるそば処宮島は、本格そばメニューに加え、日替わりで2種類のランチを出しています。ボリュームたっぷりの定食は食べ応え抜群。サラダや揚げ物など、メニューに使っている野菜の多くは区内の直売所から仕入れています。メニューによっては仕入れてすぐ調理するので、朝摘みした野菜をお昼ご飯で食べられることも♪

泉区産の野菜をふんだんに使っています。新鮮野菜たっぷりで栄養満点！（メニューは日替わりです）



住 和泉町4636-2 区役所4F（いずみ中央駅徒歩3分）
☎ 800-2523 時 11時~15時 休 土曜・日曜・祝日
P 区役所駐車場利用（割引サービス適用外） 席 64席

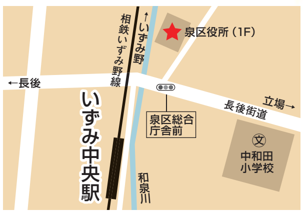
ふれあいショップ サニー

素材にこだわる日替りメニュー。毎日いろんな泉区の食材に出会えます。

秋野菜のトマトソース 870円（ごはん、副菜2品、コーヒーor紅茶付）

障がい者の就労機会の拡大や障がい者に対する理解促進のため、公共施設などに設置されている"ふれあいショップ"。店内にいつも元気な声が響くサニーは、泉区を中心に市内で6戸の農家と直接お付き合いをしています。店長の伊藤さんは「安全安心がモットーなので、フレッシュな採れたて野菜は欠かせません！」と話しています。

白身魚のソテーに秋野菜をたっぷり使ったトマトソースを添えて。（メニューは日替りです）



住 和泉町4636-2 区役所1F（いずみ中央駅徒歩3分）
☎ 804-4531 時 9時30分~17時 休 土曜・日曜・祝日
P 区役所駐車場（割引サービス適用外） 席 35席

おさかな広場

素材と鮮度にトコトンこだわり、本物の味を提供します！

地場野菜と生タラの小鍋 880円

素材の味と鮮度を大事にしているおさかな広場。お子様連れや女性客にも人気のお店です。ご紹介した小鍋は長葱、白菜など泉区の新鮮な野菜をふんだんに使用し、生タラ、白子と共に昆布だしで上品に仕上げました。泉区野菜と海の恵みのうまみを存分に味わえる一品です。6か月になる将来の若旦那（?）がお迎えします。

みずみずしい地場野菜と鮮度にこだわった生タラを昆布だしの特製スープで煮込んだやさしい味わいです。

住 新橋町1177-1 ☎ 812-7111
時 17時~23時 休 月曜 席 20席
http://osakanahir.exblog.jp/

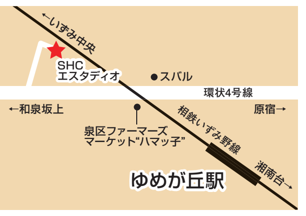
グラウンドキッチン

トコトン地産地消！地元産にこだわったお店です。

スタミナどんぶり 500円

サッカーパーク"SCHエスタディオ横浜"内にあるお店です。サッカー教室で汗を流した子ども達の一番人気がこのスタミナ丼。「せっかく横浜にお店を構えているのだから、土地のものを使いたかった。」とオーナーの藤巻さん。なんとお店で使ってるお米まで横浜産！また、泉区の野菜をふんだんに使った"横濱やきそば"も人気です。エスタディオ横浜にお越しの際は、ぜひご賞味を。

横浜産の豚肉、たまねぎ、ニラ、卵、お米を使ってます！特製ブレンドソースで後引く美味しさ♪



住 和泉町3220-1 SCHエスタディオ横浜内（ゆめが丘駅徒歩7分） 時 11時~18時
休 不定 P 約20台 席 4席

よこはま地産地消サポート店 登録受付中！

地産地消を進める飲食店を応援します！

横浜市では、地産地消を進めるために、市内産農畜産物をメニューに取り入れている飲食店等を募集し、「よこはま地産地消サポート店」として登録、ホームページ「横浜で地産地消」等でPRしています。平成20年4月から募集をスタートし、60店（平成23年10月現在。随時受付中）が登録しています。

よこはま地産地消サポート店の対象

市内にある食品衛生法の飲食店営業等の必要な許可を受けている料理店、一般食堂、レストラン、仕出し屋、惣菜屋、弁当屋等

登録の要件

①所在地が横浜市内にあり、横浜市の地産地消の趣旨に賛同し、市内産農畜産物を活用していること。
②推薦者（生産者、出荷組合、農協、市場、仲卸業者）の推薦書の提出があること。
③市内産農畜産物を活用していることを店頭やメニューに表示していること。

サポート店の役割

市内産農畜産物を積極的に活用し、市民にその良さを紹介し、地産地消の推進に努めます。

登録の手続き

登録申請書と推薦書をご提出ください。申請書類は、ホームページからダウンロードできます。

よこはま地産地消サポート店 検索

登録店への支援

地産地消PRグッズの提供や、横浜市のホームページ「横浜で地産地消」情報サイト、「はまふぅどナビ」等の情報紙に掲載してPRします。

【問合せ】環境創造局農業振興課 ☎671-2639

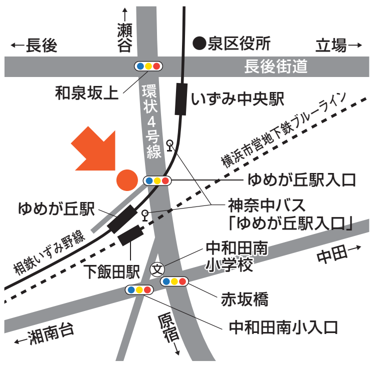
泉区ファーマーズマーケット“ハマッ子”

泉区ファーマーズマーケット“ハマッ子”情報

営業時間
9:30〜17:00
年中無休（年末年始を除く）

駐車場 50台

横浜市泉区下飯田町1624-1
（環状4号線沿い、ゆめが丘駅前）
TEL：803-9272
FAX：803-9261



“ハマッ子”で見つけた珍しい農産物

“ハマッ子”では、キャベツや大根、トマトなど、一般的なものだけでなく、珍しい農産物も販売しています。“ハマッ子”に立ち寄る度に新たな発見があるはずです。ぜひ、お立寄りください！

ルバーブ
自然食品として注目されているシベリア、チベット原産の植物。加工してジャムなどに。少し酸味のある味わいが後を引きます。

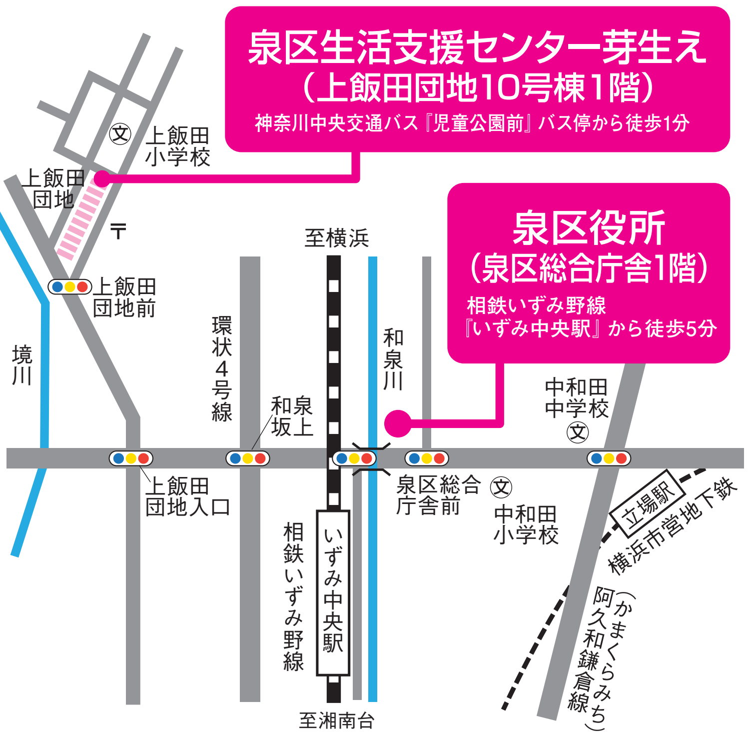
バターナッツ
ひょうたんを思わせるユニークな形ですが、実は南瓜です。普通の南瓜よりも粘質でスープの材料として使われます。

もみ菜
名前を聞くと新種の野菜に思えますが、実は大根の葉。葉も野菜として調理されます。おひたしや油炒めにすると美味！

バナナピーマン
バナナのような形をしたピーマンで、香りは通常のピーマンよりもマイルド。輪切りにしてサラダや天ぷらで味わうのがおすすめ。

※これらの農産物は一例です。季節によって取り揃えている農産物は異なりますのでご了承ください。

お知らせ 〜笑顔をつなごう〜 福祉団体が泉区産の農産物を販売します！



この取組は、泉区の農産物を多くの人に知ってもらい、味わってもらう『地産地消の推進』と、農産物の販売を通じた障がい者の社会参画の推進を目的として実施しています。売り上げの一部が福祉団体の収入となります。ぜひ、泉区産の農産物を味わってみてください！みんなの笑顔が広がります。

場所 泉区役所1階 区民ホール付近
泉区生活支援センター芽生え

期間 11月2日〜12月21日（毎週水曜日、但し11月23日は除く）　**時間** 10:30〜14:00

※売り切れ次第終了です。なお、農産物の出荷状況によって販売ができない日もありますのでご了承ください。

●いずみ自慢についてのご意見・ご質問がございましたら右記担当までご連絡ください。

横浜市泉区区政推進課企画調整係 平成23年11月発行
〒245-0016 横浜市泉区和泉町4636-2
TEL:045-800-2331 FAX:045-800-2505

編集・デザイン：（株）オールスタッフ
協力：横浜市南部農政事務所
横浜農業協同組合

Yokohama エコ活。 あなたの毎日に、エコをプラスしよう。
OPEN YOKOHAMA