



はまふうど ナビ



JUNE 2015 Vol.37

横浜農場※1 発!

とれたてホクホク新じゃが特集

今、春先に植えたじゃがいもが収穫期を迎えています。この時期にだけ出回る“新じゃが”は皮が薄く、水分たっぷり! みずみずしい食感を「まるごと」味わってみませんか?

じゃがいも、といえば北海道のイメージが強いかもしれませんが、実は横浜でもたくさん栽培されています。特に、かつて“種イモ※2”の産地として全国にその名をはせた保土ヶ谷地区では、現在もじゃがいも栽培が盛ん。“ほどじゃが”の愛称で、今も地元へ愛されています。



※1 横浜農場…横浜の魅力を発信していくための意欲的な農家や多彩な農畜産物、都市に残る貴重な農景観等の総称。
※2 種イモ…食用ではなく、種にするためのイモのこと

保土ヶ谷共販組合
藤巻芳明さん



じゃがいもには酸性土壌で水はけのよい畑が一番。味も形もよく、皮もすべすべのじゃがいもを目指しているけど、同じようにやっても、天候などによって違いが出てくるのがじゃがいもづくりの難しいところ。掘る時はいつも“今年はうまくできたかな?”とドキドキするよ。

横浜市内のジャガイモ生産

作付面積: **102ha**

東京ディズニーリゾートと同じくらいの大きさ!

収穫量: **2,131t**

政令指定都市 20 市で比較すると3番目の収穫量!



ジャガイモの花

出所:農林水産省 作物統計調査(平成18年度産)から

新じゃがのすすめ

- シンプルに皮ごとゆでて塩やバターをつけて食べましょう! 新じゃがならではのホクホク感と香りを楽しむのがオススメです。
- 水分が多く、日持ちしないため、収穫後早いうちに食べきりましょう。
- 皮が薄く、小さな傷がしやすいので、水洗いはせずに土がついたまま保管しましょう。

直売情報

市内で作られたじゃがいもは、共同で市場に出荷されたり、直売所で販売されたりしています。保土ヶ谷地区の農家が販売している農協の直売所はこちら。

メルカートかながわ

場所
〒221-0801
横浜市神奈川区神大寺2-19-15
横浜市営地下鉄 片倉町駅から徒歩5分
休業日
年中無休(年末年始等特定日を除く)
問合せ先 045-481-3913



はまふうどナビのバックナンバーはウェブサイトでご覧いただけます

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyu/torikumi/hamafoodnavi.html>



はまふうど人

登場

vol.37

さまざまな立場から地産地消に取り組む方をご紹介します

横浜市民に 農の魅力を伝えたい

ハマッ子が案内する観光ツアーが人気の横浜シティガイド協会。歴史や港の風景はもちろん、最近では多くの参加者が横浜市内の農景観を楽しんでいます。理事を務める嶋田昌子さんに、地産地消コースの魅力などを聞きました。



バラエティに富む横浜の農業。畑だけでなく、豊かな水田も広がる



横浜シティガイド協会
理事
しまだまさこ
嶋田昌子さん

大好きな歴史を調べるうちに 横浜の農の素晴らしさに気づく

以前から横浜の歴史に興味を持ち、生涯学習の活動をしていた嶋田さん。「寒村だった横浜が、ペリーの黒船来航をきっかけに突然歴史の表舞台に立った。歴史的に近代に特化した街なのが面白いですね」。地元・横浜について学んだことを社会に還元したいと、ボランティアガイドを開始し、平成4年に6人の仲間とともに横浜シティガイド協会を発足させました。「当初“7人の侍”って自称していましたが、今は100人を超えるメンバーがいます」。

横浜の歴史を日々調べていて「中心地からごくわずかの距離に農地があるのは、横浜の特色だと気づいたんです」。昭和40年代に横浜市が進めた6大事業(※)の計画には、「都市農業の確立」の理念が盛り込まれていました。すべてを都市化するのではなく、市民と行政が話し合い、農地を残すエリアも作ったのです。「あれがなかったら、今の横浜の農業はないでしょう。農地を残したいという意欲を持った市民と行政。両者の意思疎通があったからこそ、緑地が生活に潤いをもたらし、市民は新鮮な農産物を食べられる。すごいことですよ」と嶋田さん。

もたらし、市民は新鮮な農産物を食べられる。すごいことですよ」と嶋田さん。

※6大事業…横浜市中心部の再生と活性化を目的とした事業。みなとみらい地区造成、金沢沖の埋め立て、港北ニュータウン開発、地下鉄の整備、高速道路整備、ベイブリッジ建設の6つ。

**NPO 法人 横浜シティガイド協会
横浜シティガイドデスク**

場所 中区山下町 15
横浜マリンタワー内

休業日 月曜（祝日の場合は翌日）

営業時間 12:00～17:00

www.ycga.com



鎌倉時代の絵図をもとに再現された浄土式庭園がある称名寺

農業を観光のテーマに 仲間と勉強をスタート

横浜市から「農業を観光に使えないか」との声がかかり、地産地消がテーマのガイドコースを本格的にスタートさせたのは5年ほど前。手を挙げた30人ほどのメンバーで資料を集め、講師を呼んで勉強会を開き、コースの設定からポスターの作成まで、メンバーの知恵を集めて一つずつ準備しました。勉強会の後は、実際にコースを歩きます。「市の職員さんが現地で指導してくれました。堆肥の中に手を突っ込まされたときは一瞬ためらったけど、手を入れると熱いのよ。菌が懸命に働いている。五感をフルに使って、横浜の農業を体感しました」。

地産地消コースの楽しみは、実際に食べられること。その勉強会で嶋田さんが印象的だったのは、直前までワイワイと意見を出していた男性陣が、旬の話題になったとたん一斉に静かになったことです。「定年を迎えた年代が多い男性陣は、それまで家事の経験がないので農産物の旬が分からなかったんですね。でも作る人と食べる人の距離が近い横浜なら、少し出かけるだけで男性も旬を身近に感じられ、関心を高められるはずと思いました」。以来、地産地消コースでは男性もリーダーに立ち、ガイドとして活躍しています。

日々増え続ける新コース 何気ない街角を見どころに

新たな地産地消コースの開発は、今も続いています。この記事の取材前日には、市営地下鉄の立場駅から相鉄いずみ野線の緑園都市駅まで歩き、コースとして成立するかを検討する自主学習が行われました。担当の下田佳子さんは「泉区は地産地消の見どころが分散しているので、実はコースが作りにくい。昨日は欲張ってあちこちまわるうちに2万歩も歩いていました」と笑います。コース開発のポイントを伺うと、まずは2時間半ほどで歩ける距離とすること。また、見どころのない道が続かないようにもします。昔あった建物や歴史のエピソード、農産物が味わえるスポットなどを見つけ、何

泉区は、
甘くて大きい
浜なしが自慢です



浜なし



横浜シティガイド協会
下田佳子（よしこ）さん

気ない道でも楽しくする工夫が必要なのです。

現在人気の金沢コースでは、京急線の金沢文庫駅から称名寺、柴シーサイドファーム、柴漁港を巡ります。途中、称名寺に伝わる農業についての古文書の話の聞いたり、江戸時代の農業を描いた絵を見たり。さらに、ミカン狩り体験や柴名物のアナゴ丼を味わうこともできます。「山も海も歴史もと、楽しみが多いコース。ミカン農家さんやアナゴ漁師さんに直接お話を聞くこともできますよ」と担当の吉沢浩子さん。農業や漁業の現場の声を聞き、参加者はもちろんガイド自身も学ぶことができるコースです。

嶋田さんは「市民の皆さんには普段の狭い生活圏内から外に出て、もっと視野を広げて横浜の農業を知ってほしい」と言います。今後は、ツアーと講座がセットになったコースなど、形式を変えた観光の可能性も考えているそうです。

バイタリティーあふれる3人のお話を聞いていると、横浜の魅力的な農産物を探しに、早速出かけたくくなりました。🍊

金沢は
山も海も歴史も
楽しめるのが魅力です



横浜シティガイド協会
吉沢浩子さん



丘の上の畑から見える金沢の海



ミカン狩りができる金沢の観光農園。季節によってジャガイモ掘りも



はまふうど コンシェルジュ 私のおすすめ

横浜の地産地消案内人「はまふうどコンシェルジュ」がイチオシする直売所や飲食店を紹介します。今回、おすすめの直売所と飲食店を教えてくれたのは前原洋平さん。

*横浜市では、“はまふうど（地産地消）”を実践し、普及に努める方々を対象とした「はまふうどコンシェルジュ講座」を開催し、修了した受講生を「はまふうどコンシェルジュ」として登録しています。

地産地消の店 まごころふぁーむ

生産者 横山宜美（よこやまよしみ）さん
所在地 横浜市泉区和泉町 6224-4
アクセス 相鉄いずみ野線・いずみ野駅から徒歩 3 分
問合せ先 045-802-2159
URL <http://www.magokorofarm.jp/>

毎週火・土の午前中に年間約 50 品目の野菜を販売。特にトマトに力を入れ、有機質に富んだ土づくりからこだわっています。今年からは自慢のトマトをもっといろいろな形で食べてもらうため、トマトのシャーベットを販売予定です。キャッチコピーは「浜（ハマ）るトマト」。



こだわりの品種「サンロード」



生産者 横山宜美さん

ヴィドフランス いずみ野店

所在地 横浜市泉区和泉町 6214-1
アクセス 相鉄いずみ野線・いずみ野駅から徒歩 1 分
問合せ先 045-800-3255

地元泉区 横山農園（代表・横山勝太さん）で収穫した、新鮮で色鮮やかな地場野菜を使用したいずみ野店限定の惣菜パンを販売しています。また気軽に立ち寄れるカフェを併設しています。



市内産のプチトマトを使った「塩パントマト」



市内産のトマトを使った「季節の野菜のフォカッチャ」

ヨコハマ環境行動フェスタ 2015

横浜の緑や生きものなどについてワークショップ等
 で楽しみながら学ぶことができます。

場所 クイーンズサークル（西区みなとみらい 2-3）

時間 6月27日（土）11:00～17:00

※内容等は変更になることがあります。

ヨコハマ海の青と都市の緑を守るフェア 2015

身近な環境問題を、講座や体験型ワークショップなど
 で分かりやすく学べます。

場所 横浜大さん橋（中区海岸通 1-1-4）

時間 8月1日（土）11:00～17:00

※内容等は変更になることがあります。

地産地消に関する条例が 施行されました！

「横浜市の都市農業における地産地消の推進等に関する条例」が平成27年4月1日に施行されました。

横浜市の地産地消を推進するため、市役所、生産者、事業者及び市民の皆様と協力して市内産農畜産物の利用を促進するとともに、これらを利用した製品を有効に活用し、6次産業化やブランド化を進め、その魅力を市内外に発信していきます。