



はまふうど ナビ



MARCH 2015 VOL.36

横浜農場*発!

横浜の



たまご 特集



横浜では約 24,000 羽のニワトリが養鶏農家により飼育され、365 日たまごが生産されています。それぞれの農家は、飼育環境や飼料などに独自の工夫をこらし、質の良いたまごの生産に努めています。

ぜひ、お近くの直売所で横浜の新鮮なたまごをご賞味ください。

*横浜農場は、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などの総称です。

横浜の養鶏の概要

横浜の養鶏農家は主にケージというカゴの中でニワトリを飼育しています。そこで飼育されている鶏の種類はロードアイランドレッド種、白色レグホーン種などです。

卵の色について

卵の殻の色の違いは「鶏の種類」によるものです。一般的には羽毛の色が褐色や黒っぽい色の鶏は赤卵を産み、羽毛の色が白い鶏は白卵を産みます。卵黄の色の違いは「与える飼料」によるものです。



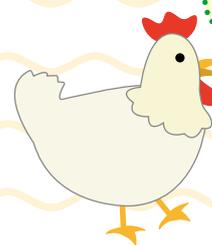
卵の殻の硬さの違い

殻の硬さは一般に栄養分、特にカルシウムなどの無機物の不足のほか、暑さや鶏の高齢化などで低下します。卵殻が薄く弱いと破卵や傷卵が多くなり、商品価値が低下してしまいます。

たまご直売マップ



直売所
詳細情報は 4P へ



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>



はまふど人

登場

vol.36

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

生産者と消費者をつなげたい

中区の関内駅からほど近く、地産地消をコンセプトにしたカフェ ハチマル 80*80がリニューアルオープンします。さまざまな活動を繰り広げるオーナー・あかぎとくあき赤木徳顕さんと店長・すがちあき菅千明さんに、食にかける思い、今後の展開などを聞きました。

それぞれ全く異なる業界で 自然と“食”に目を向けた2人

赤木さんは元々、食品流通などのコンサルタントをされていました。赤木さんが80*80をオープンした2005年以前、すでに食べ物をめぐる偽装や有害な添加物の使用が社会の問題になっていました。こうした問題が起きるのは「作る人に食べる人が見えていないから」と赤木さんは言います。生産



店長
すがちあき
菅千明さん

ハチマル ハチマル
80*80
オーナー
あかぎとくあき
赤木徳顕さん

者と消費者の距離が離れたことがその問題の原因の一つであると考える赤木さんは、生産者と消費者の距離が近い地産地消の取組に注目し始めます。

一方、菅さんは小学校の先生をしていたときに起きたある出来事がきっかけで食に興味を持ち始めます。「子どもたちがハッサクのむき方を知らなかったり、初めてシシャモを食べたとき、その卵をきれいに残したり。給食の際の子どもたちの姿に衝撃を受けました」。人の心身を作る大事なものであり基本となる“食”について発信したいと食の世界に飛び込みました。

地産地消はもちろん 食育にも広がる活動

現在、赤木さんがオーナー、菅さんが店長を務めるカフェ80*80は、横浜から“80km圏内の食材を80%以上使うということ”がコンセプト。80kmといえば横浜を中心に、西は静岡県御殿場、北は埼玉県熊谷、東は千葉県と茨城県の境あたり、南は大島までの範囲です。海も山もあり、食材がバランスよくそろうほどよい距離です。また、使う率を100%ではなく80%としたことで、地産地消メニューの幅が広がります。「ミカンを入れたマリネ、大根の入ったカレーなど、見慣れた野菜を食べたことのない味に」と、菅さんは季節の素材に合わせメニューを工夫。80*80には、食への意識の高いお

客さんが集まります。そこでは珍しい野菜や生産者の話など多くの話が飛び交います。

菅さんは、お店で定期的に親子向けの食育ワークショップも開催しています。ワークショップでは、80km圏内の素材を使用したピザを焼いたり、野菜でシェイクを作ったりしています。

菅さんは昨年初めてお店を

通年メニューのラタトゥイユでも、季節により素材が変わります。冬は根菜がメインでほっくりとした食感に

80*80

場所 中区相生町 2-52

休業日 日曜

営業時間 11:00 ~ 15:00

17:00 ~ 21:00

土曜・祝日は夕方まで閉店

電話 045-663-7056

http://www.8080food.com/





飛び出し、市内の小学校で子どもたちと大豆コロッケを作るワークショップを開きました。参加した子どもたちはその際に使ったフードプロセッサーやフライ返しなどの道具に興味津々。コロッケの材料に子どもたちが育てた大豆を使ったこともあり、ワークショップは子どもたちに大好評でした。そして、子どもたちの興味は参観していた親にも伝染。「フードプロセッサーを購入し、家でも作った」「危ないから子どもを台所に入れなかったけれど、もう少しやらせてみよう」など、うれしい声が集まりました。「お店のイベントには元々食に興味のある人が集まります。でも私は興味のない人たちにアプローチして食への関心を底上げしたい。今回の小学校での開催は、そのための大きな一歩。これからもワークショップの開催などにチャレンジしていきたいです」と菅さん。

情報誌やインターネットを通じて 生産者と応援者をつなぐ

昨年11月、赤木さんが編集長、菅さんがスタッフを務める情報誌“神奈川食べる通信”が創刊されました。県内各地域の生産者を紹介する雑誌で、実際の地場産の食材とセットで販売しています。「本家“東北食べる通信”のコンセプトに共感し、神奈川でもやりたいと手を挙げました。この取組は今、全国に広がっています」と赤木さん。



「神奈川食べる通信」は隔月発行。
お申し込みは
<http://taberukanagawa.tumblr.com/>

2015年の1月号は三浦大根を特集し、生産者の話のほか大根の種類や栽培方法、おいしいレシピなどを紹介しました。大きな三浦大根1本と、農家が加工した3種類の大根の漬物付きの情報誌です。「まず雑誌を読み、脳で知識を食べていただく。地元の食べ物ファンが増え、農家さんとつながる入り口ができれば」。販売開始後読者からは、三浦大根やそれを調理した写真、おいしい食べ方の工夫など、さまざまな反応がメールで寄せられました。「ネット上でつながるやり取りがとにかく楽しく、とても刺激的で勉強になります」と赤木さん。

“食べる通信”を作る過程で、なるべく多くの人に会おうと

考えていた赤木さん。先日は、将来の生産者育成を担う学校“かながわ農業アカデミー”の生徒たちとワークショップを開催しました。農業アカデミーにはこれからの農業に対する問題意識が高い生徒たちがいて、「彼らのように問題意識の高い農家さんと、食に興味があって農業を応援したい読者たち。この二者をつなげるのが、今の僕の仕事だと思います。二者がつながると、もっと大きなフィールドで、みんなで農業を盛り上げていけるのではないのでしょうか。」

横浜の地産地消の今後 今、改めて考え直すとき

今年4月1日、「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」が施行されます(下記参照)。赤木さんはこの条例が横浜の農業の追い風になると考えています。「横浜には農地を守ろうというDNAを感じるんですよ。港北ニュータウンを作るときも一定の農地を確保して街づくりを進めてきた。そのDNAをもう一度思い出して、改めてみんなで考え直す、よいきっかけだと思います」。

“地産地消”の言葉は、ごく普通になりました。しかし、飲食店の中にはその言葉だけが一人歩きしていることもあるとか。「無理せず自然に続けられる、本気の地産地消とは何なのか。それはまだ僕も探り当てられていません。まさにここから第2幕のスタート。どう広がっていくのか楽しみです」と赤木さん。カフェ、畑、学校、情報誌…とさまざまに舞台を変えて活躍する赤木さんと菅さん。2人の行動力を駆使して、今後どんな地産地消の取組が生まれるのか、期待がふくらみます。



三浦市の農家と畑で話す赤木さん

「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」4月1日施行

横浜市の地産地消を市、生産者、事業者及び市民の皆様と協力して取り組みます。

市内産農畜産物の利用促進、また、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ます。詳しくは、横浜市のホームページトップ画面から「地産地消条例」で検索。

たまご 直売所 詳細情報



鶏卵のサイズ



| | | |
|----|--------|--------|
| LL | 70g 以上 | 76g 未満 |
| L | 64g 以上 | 70g 未満 |
| M | 58g 以上 | 64g 未満 |
| MS | 52g 以上 | 58g 未満 |
| S | 46g 以上 | 52g 未満 |
| SS | 40g 以上 | 46g 未満 |

「畜産物の価格安定に関する法律施行規則」の規定による

1 み の わ 箕輪養鶏場

直売所所在地
港北区高田 2485-1
アクセス
市営地下鉄線(グリーンライン)「高田駅」
徒歩 15分 駐車場有



販売時間
9:00 ~ 12:00 自販機有 (24時間購入可)
販売内容
【赤卵】MS 7 ~ 8 個 200円 M ~ L 10 個 300円 LL 8 個 300円
問合せ先 045-592-2236
HP <http://www.umitate.net>
その他
「ハマッツ」直売所 都筑中川店でも販売

生産者から一言

“世界一おいしい”卵を目指しています。胎教によいとされるモーツァルトの曲を二フトリに聴かせているのがこだわりです。自動販売機もあるので、のんびり買いに来てください。



2 お り も 織茂養鶏場

直売所所在地
都筑区南山田町 4526
アクセス
市営地下鉄線(グリーンライン)「東山田駅」
徒歩 10分



販売時間
10:00 ~ 12:00 13:00 ~ 17:00
毎日営業 (臨時休業あり)
販売内容
【赤卵】1パック(10個) L 320円 M 280円
問合せ先 045-591-3428

生産者から一言

飼料を工夫し、雑味を取ったすっきりした味わいを目指しています。



3 ひらもと 平本養鶏場

直売所所在地
都筑区東方町 1771
アクセス
市営地下鉄線(ブルーライン)
「仲町駅」
徒歩 15分



販売時間
9:00 ~ 17:00 月曜定休
販売内容
【赤卵】1kg...470円 【白卵】1kg...450円 (直売所価格、その他量り売りも可)
問合せ先 045-942-0978
HP http://www.5b.biglobe.ne.jp/~a_aki/
その他 売り切れ次第終了

生産者から一言

鮮度にこだわり、新鮮鶏卵を毎日お届けします。



4 ま え だ 前田養鶏場

直売所所在地
緑区北八朔町 1206
アクセス
青葉台駅から東急バス青82系統「病院前」下車
徒歩 1分 駐車場有



販売時間
毎日販売 10:00 ~ 売り切れ次第終了
販売内容
【赤卵】1kg480円 M 10 個 320円 L 10 個 350円
贈答用: 箱 16 個入り 720円、箱 30 個入り 1250円、箱 50 個入り 1900円
問合せ先 045-931-4489 (TEL・FAX)
HP <http://beauty.geocities.jp/miucharly0921>
その他 購入の際、要電話予約

生産者から一言

上質な餌を食べさせ、ビタミンEや鉄分の栄養価が高く、殻の固い黄身のふっくら盛り上がった新鮮な高級卵を低価格で販売しています。



5 おおや 大矢養鶏

直売所所在地
泉区和泉町 5078
アクセス
相鉄いずみ野線
「いずみ野駅」
徒歩約 12分



販売時間
平日 9:00 ~ 15:00 土祭日 9:00 ~ 13:00
日曜定休
販売内容
【白卵】SS/S/MS/M/L/LL/大玉
【赤卵】S/MS/M/L・LLミックス (すべて時価)
問合せ先 045-802-3438
その他 直売所での購入は3パックから (JA 横浜「ハマッツ」直売所 メルカートみなみ店・泉区ファーマーズ店では1パックから購入可)

生産者から一言

常に新鮮なたまごを販売するように心がけています。

