



はまふうどナビ



DECEMBER 2014 Vol.35

～横浜農場物語～

横浜を彩る

花特集



シクラメン

横浜では、シクラメンやパンジーなど、さまざまな花が生産されています。横浜のお花で、あなたの暮らしを鮮やかに彩りませんか？

横浜は、全国の中でも花苗、鉢花の生産がとても盛んです。今の季節には、パンジー、ビオラ、アリッサム、キンギョソウ、ストックなどの花苗やシクラメン、プリムラ類などの鉢物が出荷されます。



ガザニア



プリムラ・ポリアンサ



パンジー



ビオラ

地場産をよろしく
お願いします



横浜市園芸協会花弁部会長
荏原さんと奥様浩美さん

直売情報

市内産の花を生産者直売で購入することも可能です。

花の直売マップは農業振興課、北部農政事務所（都筑区役所内）、南部農政事務所（戸塚区役所内）等で配布中！

Webページでも閲覧できます。

横浜 花直売

検索

実はすごい！



横浜の かき 花卉生産

実は横浜の花の生産は、栽培面積で全国トップクラスです。

全国の市町村で、パンジー、ニチニチソウが全国1位、マリーゴールドが3位、ペチュニアが4位、ベゴニアが7位、シクラメンが8位です。

（農林水産省統計 平成18年産 全国1,805市町村）

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.35

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

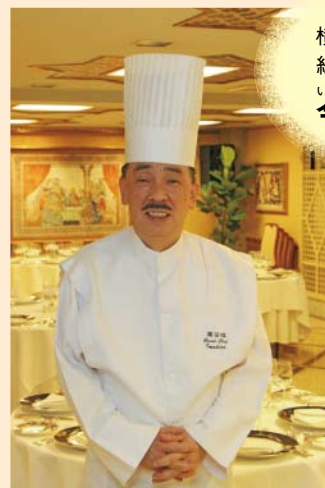
おいしいものがある 横浜に人が集まる

中区の元町・中華街駅から徒歩からほど近くに、仏蘭西料亭霧笛楼があります。地産地消活動に熱い情熱を傾ける総料理長の今平茂^{いまひらしげる}さんに、横浜野菜の魅力やさまざまな活動のエピソード、今後の展開についてお話を聞きました。

憧れの街・フランスで

地元・ヨコハマの魅力に気づく

横浜で生まれ育った今平さん。かつては東京に憧れ、東京で西洋料理の世界に入ると、今度はフランスに憧れたと言います。研修でフランスを訪れたとき、料理人たちが地元の食



横濱元町 霧笛楼
総料理長
いまひらしげる
今平 茂さん

材を積極的に使う姿を見て、地元に対する彼らの誇りが伝わってきました。「やっぱり自分のルーツの横浜が大好きだと気づいた。この街でしか作れない“横濱フレンチ”を作りたいという思いが強くなりました」。そして、霧笛楼の調理場に入り、30余年。今、この“横濱フレンチ”を実現している要素の一つに、横浜産の新鮮な食材があります。

例えばヨーロッパなどから野菜を仕入れるとなると、現地の農家から近くの市場、さらに中央市場へ。飛行機で12時間ほどかけて日本に着くと、成田で検査が……。元町の霧笛楼に着くまでに相当の日にちが必要です。「でも横浜の畑はお店からほんの15～20分。畑からもぎたての新鮮な野菜はゆで時間が短くて、風味が保てるんですよ」と今平さん。

料理人が地元の食材に誇りを持ち、生産者も自らの仕事に誇りを持つ、そのことがお互いの信頼関係につながる。それが、地産地消の素晴らしさだと今平さんは考えています。

畑と調理場で生まれる 料理のインスピレーション

今平さんとはときには野菜を見に、畑を訪れます。農家の人の話を聞いたり、毎日土に触れる手を見たりしていると、野菜づくりへの情熱が伝わってくるとのこと。「すごいなあと思って。だからこそ絶対に粗末にできないし、私自身にもこの野菜をおいしく調理したいという情熱が生まれます。調理場では思いつかないインスピレーションがいろいろわいてくるんです」。

調理場に戻ると早速、その

野菜をロースト(蒸し焼き)。収穫してすぐの野菜はあまり手を加える必要がないそうです。例えばカブなら、丸ごとローストしてシンプルに塩コショウで味付けするだけで、味が際立つとのこと。「このカブに合う食材やスパイス、調理法などのインスピレーションが再びわ



霧笛楼の看板料理「カリフラワーズのブランマンジェ」。蜂蜜とレモンビネガーのソースをかけた「晩秋のオマールエビ」横浜野菜を添えて

横濱元町 霧笛楼

場所 中区元町 2-96

休業日 月曜不定休

営業時間 11:30～14:00

(LO、土・日曜・祝日は14:30まで)

17:00～20:00(LO)

<http://www.mutekiro.com>



料理講習会でつくる「横浜ポトフ」。素材を一度ローストし、ジューシーな食感に仕上げます



畑のすぐ近くにマンションが立ち並ぶ都市型農業

本日の収穫は
ブロッコリー、ロマネスコ、
キャベツ、カブ…

いて、カブの味を最大限に生かす方法が見えてくるんですね。

こうした畑と調理場でのインスピレーションから、野菜の存在感がある一皿が生まれます。12月～1月頃に旬を迎えるのはカブのほか、西洋ネギ、ロマネスコ、縮緬^{ちりめん}キャベツ、カリフラワーなど。「新鮮なカリフラワーは味が濃厚で、まさしく畑のクリームなんです。特に茎の部分は味に深みがありますね。土に近い部分だからでしょうか」。

大人も子どもも興味津々 料理を通じて学ぶ地産地消

今平さんはレストランの外でもさまざまな地産地消活動を行っています。度々開催している地産地消料理講習会は、いつも大人気です。「市民の方々が地元の食材にもすごく興味を持っていらっしゃるのを実感します」。前回の講習会では、やまゆりポークや野菜の生産者が同席し、参加者から多くの質問があったそうです。「農業のことなど、普段はなかなか聞きづらい質問も出ましたが、生産者さんは「厳しい規定をしっかりと守っているから安全です」とはっきり言っていました。生産者と消費者が直接つながる機会は大事ですね。地産地消の素晴らしさをもっと伝わると思います」。

また、今平さんは横浜の名だたるシェフ仲間たちと小学校で食育教室も行っています。学校に着くとまず、子どもたちと一緒に給食を食べます。「これが大事なんです。一緒に食べていると、子どもたちがいろいろ質問してきます。そこでだんだん親しくなるんです」。その後、一緒に料理を作ります。ジャガイモの皮をむいて、スープに。どんどん変化するジャガイモを見ながら、「子どもたちの目が本当に輝いていますよ」。自然とチームプレーが生まれ、料理ができあがると達成感につながります。みんなで味見し、そのおいしさと喜びもひとしおです。「食事を作る大変さや楽しさ、みんなで食卓を囲む大切さなどを子どもたちはしっかり感じています。さらに、“横浜にこんなにおいしい野菜やお肉があることに誇りを持ってほしい”という話にも真剣に耳を傾けてくれますね」。

後日、子どもたちから今平さんに届いた手紙には、“このスー

プを家族みんなに作ってあげたい”“今日、みんなで料理したことを一生忘れない”など、素直な気持ちがつづられていました。「その優しい言葉で、私たちのメッセージが伝わったと実感できてうれしいです」。

都市型農業の魅力と今後 オリジナリティーで横浜を元気に

今平さんに横浜の農業の魅力を聞くと、「あちこちにある畑で、農家の人たちが種や苗を植える時期をずらすなど消費者のことを考えて野菜などを生産している。その結果同じ野菜でも収穫時期がずれて、長い期間採れたてを味わえる。これが“横浜スタイル”ですね」。

さらに、今後期待することは「もちろんこれからも安全でおいしい野菜を作り続けてほしい。それと同時に、横浜オリジナルの新しい野菜が生まれるといいですね」。今平さんは、日頃からチャレンジ精神旺盛な横浜の生産者の姿を見て、いずれ実現するのではないかと、大きな期待を寄せています。「そのオリジナル野菜を使って、もっとおいしいオリジナル料理に挑戦したい。農家の人たちと一緒に頑張る。それが料理人としての使命の一つだと思います」。

“楽しくておいしいものがある場所には必ず人が集まる”という考えから、よりおいしい料理に今平さんは挑戦し続けます。その“横浜フレンチ”を楽しみに、今日も多くの人が横浜に集うことでしょう。 🍊

小町の生産者さんと



はま菜ちゃん料理コンクール本選開催!

～ようこそ横浜農場へ～



みんな笑顔で記念撮影

市内の小学生を対象に横浜の特産物「キャベツ」を使った新しい学校給食のメニューを募集した結果、1,362点(昨年度比152%増)の応募がありました。その中から一次審査の書類選考で選出された6組の小学生が、プロの審査員の前で実際に調理する本選を開催しました。

なお、今回の入選作品は、学校給食の献立メニューの候補として取り扱われます。

どんな料理が出たのかな?
詳しくはこちら↓



～審査員長から一言～

子供たちの真剣な表情、まなごしを見ていると、もっと、もっと、我々大人が日頃の食に対して、家庭はもちろんのことですが、安全・安心な環境を作っていかなければ...と、つくづく思いました。

ホテルモントレ横浜総料理長
横浜マイスター
吉田敏彦さん

本選概要

日時：平成26年11月9日(日)

13時～16時

場所：JA横浜

「クッキングサロンハマッツ」

主催：横浜市環境創造局

共催：横浜市教育委員会

(公益財団法人)よこはま学校食育財団

協賛：JA横浜、JA田奈

はま菜ちゃんグッドシェフ賞



みそキャベツあんかけやきそば

阿部 日菜詩さん(青葉区東市ケ尾小学校6年)

みんなが喜ぶグッドペア賞



まごはやさしいきんぴら

佐藤 梅花さん(都筑区中川小学校3年)
越野 可雅里さん(都筑区中川小学校3年)

はま菜おいしさいっぱい賞



たっぷり野菜ととり肉のトマトにこみ

古谷 真央さん(港北区駒林小学校5年)

はま菜もりもりシスター賞



はま菜ちゃんたっぷり!!ひき肉カレー炒め

柏木 愛由夏さん(中区大鳥小学校6年)
柏木 友理愛さん(中区大鳥小学校4年)

やさしさ・アイデアいっぱい賞



キャベツとベーコンのショートパスタ

高橋 京子さん(青葉区美しが丘西小学校6年)

こころほっとする賞



キャベツの愛情ふりかけ

清野 孝弥さん(青葉区美しが丘西小学校5年)

写真提供：JA横浜

横浜市と企業との 地産地消の連携 (JR 東日本横浜支社)

横浜市は企業と連携して地産地消を進めています。今回はその中でも横浜市とJR 東日本横浜支社との取組であるマルシェと市内産の農産物を使用した商品開発について紹介します。



鴨居駅マルシェ

鴨居駅改札外コンコース

開催情報

毎月第2火曜日開催
予定 15:00～18:00

次回開催予定

平成27年1月20日(火)

市内産の野菜や果物を駅のコンコースで販売します。



横浜駅マルシェ(2箇所で開催中)

① JR 横浜駅中央北口改札内

開催情報

毎月第4火曜日開催
予定 15:00～19:00

次回開催予定

平成27年1月27日(火)



市内産の野菜や果物、横浜産の特産品などを駅構内で販売しています。

改札内のため入場券が必要です

② ルミネ横浜西口ルミネイベントスペース

開催情報

毎月第2土曜日開催
予定 11:00～16:00

次回開催予定

平成27年1月10日(土)



はまふうどコンシェルジュ*が市内産の野菜や果物、惣菜等を販売します。

市内産の農産物を使用した商品開発

JR 横浜駅北改札内 いろいろ庵きらく横浜北口店

営業時間

平日 6:45～22:45

土曜 7:00～22:00

日祝 8:00～20:00

年中無休

市内産の小松菜と岩井の胡麻油を使用しています。はまふうどコンシェルジュで組織される団体「はまキッチン」のアドバイスのもとメニュー開発されました。

改札内のため入場券が必要です



胡麻油香る 豚肉とハマの小松菜そば



店舗外観

*はまふうどコンシェルジュとは横浜市が実施する「はまふうどコンシェルジュ講座」を受講修了した、生産者と消費者とをつなぐ、地産地消の案内人。現在280名が市内で地産地消活動を推進しています。