

# はまふらんどナビ



平成24年度地産地消新ビジネスモデル支援事業

## 新たに地産地消に貢献する 中小企業などを応援!

横浜市では平成23年度から、農によるまちの活性化と新たなビジネスモデルの構築を目指し、地産地消に貢献する中小企業等への支援を行っています。「農業」「経営」「起業」の専門家による視点を取り入れた総合的な審査により、平成24年度は4件の事業を支援しています。

### 地場野菜を使った地産地消惣菜店

#### (有)ナチュラルレ・ポーノ

代表 植木 真さん

市内産野菜を中心に使用した「地産地消」「薬膳」をコンセプトにした惣菜店を開店し、経営するイタリアンレストランで人気の惣菜等を販売します。

2013年3月グランドオープン予定

住所：青葉区もえぎ野 1-18 第2田中ビル 1階  
問合せ：REVIVE-RECIPE TENZO  
(リバイブ・レシピテンゾ) TEL：045-978-0355



### 横濱開港菜等を使用した菓子類の 開発及び販路開拓事業

#### (株)よこはまグリーンピース

代表 椿 直樹さん

市内産野菜（開港菜）を使用した贈答用の焼菓子を製造・販売し、販路を確立します。（※開港菜とは、開港当時に横浜から広まったとされる西洋野菜のこと）現在、発売中 問合せ：椿商店 TEL：045-402-6365



### 横浜市産大麦を使った 地ビール(発泡酒)造り

鈴木真也さん

市内産の大麦を使用し、地ビール（発泡酒）造りを行います。樽生のほか、オリジナルの市内産ラベルを貼った瓶を作成し、スーパーやみやげものの店などで広く販売します。

2013年1月28日より発売

問合せ：ペイブルレーシングヨコハマ  
TEL：045-341-0450



### 横濱うお時における地産地消 ブランディング化計画 2012

#### (有)うお時

代表 渡邊 六朗さん

メッセージカードを媒体に、HPを通して直売所や旬の食材を使用したレシピや地産地消の情報を発信します。

HP「ヨコハマヤサイ」  
<http://yokoyasa.hama1.jp/c21049.html>



## 直売所へ行こう!

### JA 横浜 農産物直売所「ハマッ子」が新たにオープン!

JA 横浜では、12店舗目の拠点直売所となるメルカートかながわ農産物直売所「ハマッ子」を平成24年12月1日にオープンしました。神奈川区区内初のJA 横浜直営農産物直売所は、横浜市営地下鉄「片倉駅」より徒歩6分のところに位置し、面積は139㎡、約40人の出荷者が登録されています。

神奈川区区内には60ヘクタールを超える菅田・羽沢農業専用地区があり、かながわブランド「横浜キャベツ」の代表的な生産地です。直売所ではキャベツをメインに、横浜の新鮮で安全・安心な農畜産物を販売しており、お客様より大変好評いただいています。同直売所はメルカートと併設し、農業用の資材も豊富に取り揃えています。

### ◎ JA 横浜 メルカートかながわ 農産物直売所「ハマッ子」

住所：横浜市神奈川区神大寺2-19-15（横浜市営地下鉄「片倉町」駅より徒歩6分）  
営業：8:30～17:00（3月～9月は18:00まで） 休み：年中無休（年末年始・特定日は除く）  
問合せ：045-481-3913（メルカートかながわ）



# はまふうど人 登場

vol.28

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



横浜ベジフルレディ

かくだみどり  
代表 角田緑里さん(右)

わたなべたえこ  
副代表 渡辺多恵子さん(左)

## 「JA横浜の女性農業者講座から生まれた横浜ベジフルレディ」

横浜市内の農家のお嫁さんや娘さんたちが中心となって結成した「横浜ベジフルレディ」。野菜や果物、花などを持ち寄り、直売会をメインに活動しているグループで、女性ならではのアイデア満載の商品構成が人気です。代表の角田さんと副代表の渡辺さんに、結成の経緯や今後の展開についてお話を伺いました。

### グループ結成のきっかけは JA 横浜主催の女性農業者講座

横浜ベジフルレディのメンバーは、JA 横浜が農業に従事する女性を対象に行っている農業者講座に参加し、1年間ともに学んだ女性たち。平成22年度の農業講座には、20代から60代までの幅広い年齢層の女性25名が参加し、土壌や農薬の基礎などの座学から生産地の視察、加工品作りなど、実践的な内容を学びました。



脱サラして就農したご主人を手伝い、3人の子育てをしながら野菜作りに取り組む角田さん

1年間の講座修了後も定期的に集まって交流を続けるなか、角田さんがグループを結成して活動を始めようと提案。他の人たちも賛同し、横浜ベジフルレディが誕生しました。

「OG会と称して年2回程度の食事会を行っていたのですが、その食事会を通して、講座に参加していた時よりも皆さんと親密になることができました。講座修了後、それぞれが試行錯誤しながら野菜や果物を栽培していましたが、農業を始めて間もない人が多く、まだ販売はしていないという人もいたんです。1人では販売できなくても、みんなで持ち寄れば、販売できるんじゃないかなと思ったのが、グループで活動しようと考えたきっかけです」(角田さん)。



3年前にOLを辞め、家業の果樹栽培を継ぐ決意をした渡辺さん。ブドウやナシ、イチジクを作っています

最初に角田さんのアイデアを聞いた渡辺さんは「ぜひ、やりたい!」と即答。まずは1回目の直売会開催を目指して、体制作りをスタートさせることになりました。メンバーは固定せず、女性農業講座の同期の中から、その時々で参加できる人たちが販売できるものを持ち寄って

集まる、というのがベジフルレディのコンセプト。全員が女性で、畑仕事に加えて介護や子育てなどをしている人もいることから、無理をせず、ゆるやかにつながる臨機応変なネットワークを進めることを選択しました。

「平成22年度の女性農業者講座の参加者は、農業を始めたばかりという初心者が多かったのですが、直売会という機会を作ることにより積極的に農業に取り組めるんじゃないかという思いがありました」(渡辺さん)。

さっそく2人はメンバー全員へアンケート調査を実施。いつ頃どんな農産物を販売できるのかを聞いてその結果を集計し、農産物が集まりやすい時期に最初の直売会を行うことにしました。

続いて、直売会ができる場所探し。「なるべく資金がかからない場所を探したい」とJA 横浜に問い合わせたところ、地域ふれあい課の中村課長(vol.26に登場)が親身に対応してくれて、場所を紹介してもらうことができました。そうして昨年6月、横浜ベジフルレディ初の活動として、中区にあるハッピーローソン山下公園店前で新鮮野菜の直売会を開催するに至ったのです。

「なるべく資金がかからない場所を探したい」とJA 横浜に問い合わせたところ、地域ふれあい課の中村課長(vol.26に登場)が親身に対応してくれて、場所を紹介してもらうことができました。そうして昨年6月、横浜ベジフルレディ初の活動として、中区にあるハッピーローソン山下公園店前で新鮮野菜の直売会を開催するに至ったのです。

### 消費者目線に立って 女性ならではの工夫を凝らした販売

初の直売会に参加したメンバーは7人。事前に打合せをして、出荷する品目や価格、数量などを決め、小分けして袋詰めした商品にベジフルレディのロゴを入れた生産者の名



「お揃いのものを身に付けた方が、お店の人だとわかりやすい」との意見が出たことから、ベジフルレディのロゴを入れた真っ赤なエプロンを作成



ジャムにするとおいしいルバーブも販売



前が分かるカードを入れました。神奈川新聞に直売会の告知記事が掲載されたこともあり、近隣の方々や新聞を見た人たちが買いに来てくれ、持参した農産物はほぼ完売となる売れ行き。盛況のうちに幕を閉じました。

そして約半年後の12月に、中区の食育イベントの中で、第2回目の直売会を同じ場所で開催。この時の参加者は9名で、ミニカリフラワーやミニ白菜、4種のサツマイモなどの冬野菜からキウイや柿などの果物、フレッシュディルをはじめとしたハーブ類、ハボタンなど、約50種の農産物が並びました。

横浜ベジフルレディならではの商品特色は、少量を袋詰めしたセット野菜。少人数のファミリーやお年寄りが買いやすいように工夫し、ごぼうと人参を入れた「きんぴらセット」や、柚子と唐辛子を入れた「柚子コショウセット」などを並べました。また、珍しい市内産の小麦粉や白米なども少量パックで陳列。スーパーではなかなか買うことのできない希少価値の高い農産物も買えるのも、直売会ならではの大きなメリットです。

直売会を開催した山下公園周辺はスーパーがなく、訪れた人からは「毎週、直売してほしい」という要望もあったそう。「朝に野菜を買っていただいた方が『おいしかったから、また買いに来ちゃった』と午後にも自転車を飛ばしてきてくれたり、あまり馴染みのない野菜は食べ方を聞かれたり、お客さんとのコミュニケーションがとても楽しかったです」（角田さん）。



セット野菜はおいしく作れるレシピ付き。新米ママも大助かりです



栽培したローズマリーと、この日のために準備した稲わらで、クリスマスリースやお正月飾り作りの無料体験コーナーも設置しました



## メンバー各自の得意分野を活かしたイベント活動を展開したい

「今後も無理せず、できる範囲で直売会を行っていきたく」と話す2人。年2回の定期直売会を軸に、声をかけていただいた直売会には積極的に参加したいと思っているそうです。また、直売会にとどまらず、食育イベントや勉強会にも意欲を見せています。

「ハーブに造詣の深いメンバーや、お月見などの昔ながらの季節行事を欠かさず行っているメンバーの特技や知識を活かした体験イベントができればおもしろいですね」（渡辺さん）。

「生産者としてはまだまだ未熟なので、視察など、自分たちが勉強できる機会も作っていきつもりです」（角田さん）。

横浜ベジフルレディの今後の活動については、開催時期や場所などが決まり次第、フェイスブックに掲載されるそうなので、こまめにチェックしてみてください。

横浜ベジフルレディの今後のイベントについては、フェイスブックを要チェック！

<https://www.facebook.com/y.vegefrulady>

## はまふうどコンシェルジュ 活動紹介コーナー

市内で様々な地産地消の活動を推進しているはまふうどコンシェルジュの活動紹介コーナー。

本号では「広報誌で横浜野菜・地産地消の紹介」と「地域密着型の食を通じたまちづくり」に取り組むはまふうどコンシェルジュを紹介します！

横浜市では「はまふうど（地産地消）」を実践し、普及につと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」として認定しています（現在215人）。はまふうどコンシェルジュは、自主的にさまざまな地産地消活動を行っています。

### フリーペーパーで地産地消を特集

はやしかたかし  
早坂貴志さん（6期、リスト株式会社）

リスト株式会社は、地元・横浜を元気にしたいという基本理念を持った総合不動産会社です。横浜・湘南を中心に配布しているフリーペーパー「横浜湘南散歩」の2012年秋号において、横浜野菜や地産地消について特集を掲載し、地域にお住まいの方々に横浜の農の魅力を発信しました。



「横浜湘南散歩」2012年秋号



### 横浜産の花や野菜に触れるワークショップを実施

うすいあやこ  
白井彩子さん（7期、FOOD LANDSCAPE）



生け花を通して横浜産の花や野菜に触れるワークショップ <http://foodlandscape.net/>



FOOD LANDSCAPE

（フードランドスケープ）は、「料理」と「デザイン」の2つの軸で食の新たな可能性を提案するフードデザインチーム。カフェ兼アトリエ「カフェスター」（京急黄金町駅から徒歩1分）を拠点に活動し、ワークショップとして、花と食の地産地消をテーマにした「スローフード、スローフラワー横浜」を開催しています。



# 横浜市内のイチゴ狩り特集

「イチゴ狩りに行きたいけれど、車で遠出するのはちょっと面倒」なんて思っている人も多いのでは？  
わざわざ遠くまで行かなくても、横浜市内にもイチゴ狩りを楽しめる農園があります！  
手ごろな値段でお腹いっぱい食べられるのもイチゴ狩りの魅力。ご家族やお友達をお誘いのうえ、ぜひお出かけください！

## 徳江いちご農園（青葉区）

イチゴを腰の高さで栽培（高設栽培）している農園。腰を曲げずに摘むことができるので、お年寄りや小さな子ども、車椅子の方もラクに楽しむことができます。本園の栽培品種はなんと11種類！「紅ほっぺ」「かおり野」「アイベリー」「あすカルビー」「やよいひめ」「あかねっ娘」などが味わえます。

住所：青葉区下谷本町15-8（谷本町ハウス）、青葉区市ケ尾町4-10（市ケ尾ハウス）

営業：1月～5月末（予定）の水・土・日・祝日 10:00～15:00（事前に要問合せ。混雑時は予約優先。売り切れ次第終了。イチゴの状態により臨時休業あり）

料金：1,400円～2,000円（時期によって異なる。30分食べ放題、練乳おかわり自由）

アクセス：谷本町ハウス：東急田園都市線「藤が丘駅」よりバス乗車、「谷本小学校」下車徒歩5分、市ケ尾ハウス：東急田園都市線「市ケ尾駅」よりバス乗車、「下市ケ尾」下車徒歩3分  
連絡先：080-6789-7356 HP：http://tokuenouen.jp



色も香りも違います！  
お気に入りの品種を探そう！



園主の徳江さん

## ゆめが丘農園（泉区）

横浜市南部で一番の広さを誇るイチゴ園で、400人程度収容可能です。ここで食べられるのは「さちのか」「紅ほっぺ」「さがほのか」「おおきみ」の4種類。「今年は寒いのでイチゴの成長がゆっくりですが、その分、甘いイチゴに仕上がっています」と園主の美濃口さん。

住所：泉区下飯田町1653

営業：1月～5月上旬（予定）の土・日・祝日 10:00～15:00

料金：1,200円～1,800円（時期によって異なる。30分食べ放題、練乳おかわり自由）、泉区ファーマーズマーケットで受付

アクセス：相鉄線「ゆめが丘」駅より徒歩2分、市営地下鉄「下飯田」駅より徒歩5分

連絡先：090-2239-5433

HP：http://yumegaokanoen.com



目移りしてしまいそうなイチゴたち



園主の美濃口さん

## イチゴ狩り農園一覧

農園名	住所	アクセス	開園情報	問合せ	コメント
秋本農園（仮）	港北区新羽町4270	市営地下鉄「仲町台」駅より徒歩15分	1月～5月上旬（10時～14時頃）、定休日なし	090-4232-7955	大人数の場合は要予約。直売は売切れ次第終了。
二宮いちご園	旭区今川町11	相鉄線「鶴ヶ峰」駅より徒歩10分	2月頃～5月頃（10時～12時）、不定休	080-5029-1583	電話予約制で30分食べ放題。直売は12月頃～5月頃、10時～。売切れ次第終了。
ひでくんちのいちご畑	都筑区池辺町1577	市営地下鉄「都筑ふれあいの丘」駅より徒歩10分	2月頃～6月頃の水・土・日・祝営業（10時～15時）	080-6705-1515	電話予約制、HPあり。直売は毎日9時半～。売切れ次第終了。
森農園	港北区新吉田町5227	市営地下鉄「東山田」駅より徒歩15分	2月頃～4月頃（時間、休園日は要問合せ）	045-592-7034	電話予約制で、直売は水・木・土曜の午後2時～。売切れ次第終了。

## 農家の直伝レシピ

モチモチ、ふわふわの食感が楽しい

## ジャガイモのパンケーキ

材料（小10枚分）

ジャガイモ…100g、卵…1個、薄力粉…100g、牛乳…100cc、無塩バター…20g、砂糖…30g、ベーキングパウダー…4g、サラダ油…適宜

作り方

1. 無塩バターは室温に戻しておく。薄力粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるっておく。
2. ジャガイモを電子レンジで加熱し、柔らかくならしたらつぶして冷ましておく。
3. ボウルに1、2と牛乳、卵、砂糖を入れて混ぜる。
4. 熱したフライパンにサラダ油を入れ、両面を焼く。



### 恵美子さんについて

泉区下飯田町で露地野菜を中心に栽培。自宅横の直売所（泉区下飯田町1712、期間：4月～7月6:30～）で新鮮野菜を販売しているほか、JA横浜の泉区ファーマーズマーケット「ハマッツ」や「メルカートみなみ」で、自慢のトマトジャムや3種類のスイートポテト（期間限定）、じゃがいものドーナッツなどの加工品も販売しています。

### 恵美子さんのひと手間メモ

パンケーキ生地は、冷蔵庫に入れて1時間ほど休ませると、よりおいしくなります。好きな果物を砂糖を入れて煮詰め、コンスターチでとろみをつければ、絶品ジャムができますよ。赤ワインを加えると味に深みが出ます。



よさこい  
みのおちえみこ  
美濃口恵美子さん

ココアの粉を加えても  
おいしいですよ

教えてくれた人  
よさこい  
みのおちえみこ  
美濃口恵美子さん

