

はまふうどナビ



よこはま食と農の祭典 2012 開催報告!

→野菜ソムリエによる
ステージイベントの様子



横浜市では、市内で生産された農畜産物を市内で消費する「地産地消」を推進するため、11月の地産地消月間の取り組みの一環として、11月17日(土)にみなとみらいクイーンズサークル(クイーンズスクエア横浜1F)で「よこはま食と農の祭典2012」を開催しました。

本イベントは、市内で地産地消を進めるさまざまな団体(生産者、はまふうどコンシェルジュ、地産地消サポート店、みなとみらいのホテルなど)と連携して実施しました。

当日は6つのステージイベントのほか、直売やオリジナルブレンド米を作る体験なども行い、多くの市民のみなさまに、横浜の農や農畜産物の魅力を実感していただきました。



みなとみらい三銃士の 総料理長によるトークライブ

みなとみらいを代表するホテル(ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル、横浜ロイヤルパークホテル、バン パシフィック 横浜ベイホテル東急)のそれぞれの総料理長から、地産地消に対する思いなどをホテルの取組を通してお話していただきました。会場に集まった大勢の皆さまに、地場の農畜産物のおいしさや素晴らしさなどをお伝えすることができました。



横浜ロイヤルパークホテル
高橋 明
総料理長



バンパシフィック横浜ベイホテル東急
曾我部 俊典
総料理長



ヨコハマグランド
インターコンチネンタルホテル
齊藤 悦夫
総料理長

その他のイベント詳細は、4ページをご覧ください。

食農イベント & 直売情報

新治恵みの里

にいほる長屋門朝市
~2013年初売り!新治
けんちん汁をめしあがれ!~
お買い上げいただいたお客
様に、アツアツの特製けんちん汁を無料でふるまいます!
大根・里芋・ニンジンなど、地元産野菜たっぷりの新治
農家伝統の味をお楽しみください(なくなり次第終了)。
開催:1月12日(土)9:30~12:00 会場:にいほ
る里山交流センターつどいの家 アクセス:JR横浜
線「十日市場駅」から徒歩15分 主催:新治恵みの
里準備会 問合せ:にいほる里山交流センター
TEL:045-931-4947



田奈恵みの里

農産物直売所「四季菜館」
平成24年5月にオープンした
情緒あふれる蔵の直売所。1月
5日からの初売りには、新鮮な正月野菜がたくさん並び
ます。地場直送の野菜や花、漬物のほか、惣菜や菓子、
ジャムなどの加工品も販売します。
開催:平成24年は12月29日(土)まで、平成25年
は1月5日(土)から営業。毎週月曜定休(臨時休業
あり)。10:00~18:00 会場:田奈農協本所敷地
内(青葉区田奈町52-8) アクセス:東急田園都市線
「田奈駅」から徒歩8分 問合せ:農産物直売所「四
季菜館」TEL:045-507-4593



田奈農協

野菜部直売会

27周年目を迎える人気の直
売所の初売りは1月15日か
ら!田奈産の新鮮な野菜や
漬物のほか、珍しい農産物が並ぶこともあります。元気
な生産者に、おいしい食べ方を聞いてみてください。
開催日:毎週火曜と金曜開催。平成24年は12月25
日(火)まで、平成25年は1月15日(火)から。14:
00~18:00頃 会場:田奈農協長津田支所前(緑
区長津田5丁目1-6) アクセス:JR横浜線「長津田駅」
南口ロータリーからすぐ 問合せ:田奈農協指導相談
部 TEL:045-981-6281 *駐車場はありません。



はまふうど人 登場

vol.27

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



齊藤悦夫さん

ヨコハマ グランド
インターコンチネンタル ホテル
総料理長 西洋料理担当

食材選びは目利きが命。地元の生産者の方々から、おいしい素材の選び方を学びました

館内のレストランや宴会で地産地消に取り組んでいる「ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル」。その陣頭指揮をとっているのが、齊藤総料理長です。地産地消という言葉が一般的に知られる前から地場の農畜産物を積極的に活用し、農家の方々と信頼関係を築いてきた齊藤さんに、地産地消についての考えを伺いました。

横浜の地産地消をリードする さまざまな活動を展開

みなとみらいのシンボリック的存在であるヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル。イタリアンの「ラ ヴェラ」やフレンチの「アジュール」をはじめとする6つのレストランと、3つのラウンジやパティセリーがあり、その一部のレストランや宴会において、地産地消を取り入れたメニューを提供しています。

また、ホテルでは毎年、社内の若手コックを対象にした料理コンテスト「未来のシェフ達」を実施していますが、昨年は横浜市とのタイアップ企画として、地産地消を

テーマに開催されました。そのコンテストで、市内産野菜を生地に練りこんだユニークなあんぱん「はま菜ちゃんパン」が総料理長賞を獲得。このパンは今年商品化され、期間限定（11月1日～30日）でホテル1階のパティセリーで販売されました。

ホテル全体の地産地消の取り組みを指揮する齊藤さんは、横浜市内のさまざまな地産地消活動にかかわるキーマンのひとり。11月17日にみなとみらいで行われた「よこはま食と農の祭典2012」では、横浜ロイヤルパークホテルの高橋総料理長、パン パシフィック 横浜ベ



(上) ヨットの帆をイメージしたホテルの外観は、みなとみらいのシンボル (下) 県内産の食材で作る婚礼メニューのひとつ



横浜産の小松菜などを使った「はま菜ちゃんパン」



「高橋さんと曾我部さん、お2人とも本腰を入れて地産地消に取り組んでおられ、刺激を受けました」

イホテル東急の曾我部総料理長とともに、地産地消についてのトークライブを行いました。

また、横浜市内のシェフらによる NPO 法人「横浜ガストロノミー協議会」のメンバーでもある齊藤さんは、食育活動の一環として地元の小学校を訪れ、児童を対象に地場の素材を使った料理教室を実施。毎回、使用する食材は異なりますが、第一線で活躍するプロのシェフによる料理教室は子どもたちに大人気です。

鎌倉のレンバイとの出会いが、 地産地消に取り組むきっかけ

新鮮な野菜や魚介類など、食材の持ち味を生かした料理に定評がある齊藤さんが大切にしているのは、素材選びです。現在のように地産地消が一般的になる前から神奈川県産の食材に注目し、自ら市場に足を運んで素材を厳選していました。

「当時は地産地消という言葉が知らずにやっていたことですが、鎌倉市農協連即売所（通称レンバイ）に出かけたことが、地場産に目を向けるきっかけになりました」。

レンバイは、昭和初期に外国人牧師から「ヨーロッパの農家は、生産した野菜を直接消費者に売っている」という話を聞いたことから始まった直売所。今では近隣農家が4班に分かれ、交代で出店しています。

10年以上前に齊藤さんが初めてレンバイを訪れた日、いくつかのブースの中にトマトだけを販売している農家さんがいました。他の店のトマトに比べると値段が割高でしたが、多くのお客さんが買い求めていたそのトマトは香りが強く、触ると糖分でべたべたしていたそうです。

「どの食材もそうですが、野菜は目利きが命。触ってみて

香りを嗅いでみないことには、それがおいしいかどうかはわかりません。スーパーでラップに覆われた食材を見ただけでは判断は難しい。自分の目利きで選んだ食材がおいしかった時の感動はひとしおですよ。

その店で買ったトマトは驚くほどおいしく、すっかりやみつきになってしまったという齊藤さん。以来、4日に1度、自分たちで鎌倉の市場に出向き、買い付けをしています。

畑に通って教えてもらった 採りたて野菜のおいしさ

横浜産の食材をはじめとして、広く神奈川県全域から地場野菜を仕入れている齊藤さんは、親しくお付き合いしている生産者も多く、収穫を手伝いに行くこともあるそうです。

「ある農家さんが裏庭の竹藪を手入れしたいと言っているのを聞いて、息子を連れて竹を切りに行ったこともあります。切った竹はいただいて小さくカットし、ホテルに持って帰って、器やキャンドルホルダーとして利用しました。また、年末に100升以上のもち米を炊いて、もちつきをする農家さんがいるのですが、毎年、参加させていただいています。」

そうしたお付き合いが長年続き、畑通いをする中で学んだのは、生で食べる野菜のおいしさや楽しさ。

「先日、都筑区の農家でスナップえんどうの収穫をしたんですが、採りたての生のスナップえんどうのおいしさにびっく

りました。また、カリフラワーも採れたては生が一番おいしいですね。口の中でじゅわ〜と溶けます。」

ホテルでは、生のカリフラワーをスライスしてサラダに入れています。これはホテルのすぐ近くに生産地があり、朝に収穫したものをその日に提供するから可能なこと。齊藤さんが畑で感動したその味を、我々消費者もレストランで堪能できるのは、地産地消の大きなメリットです。

横浜産野菜は地元の専門業者さんを通して仕入れていますが、旬野菜以外は「青み野菜を何キロ、葉もの野菜を何キロ」というようなおおまかなオーダーを出し、その時に集められるものを持ってきてもらうようにしているとのこと。

「地域と季節を限定してしまうと、どうしても希望する食材が入手できない時があります」。そういう時には齊藤さんが直接、知り合いの農家さんのところに行って、野菜を分けてもらうこともあるそうです。

ホテル内のレストランに、 横浜産野菜のブースを作りたい

ホテルでは、宴会料理などで「地場野菜を入れてほしい」というお客様からのリクエストがとても多く、リクエストに応じてメニューを作っていますが、「今後は、レストランでも横浜産の素材をもっと取り入れたい」という齊藤さん。現在は、ホテル1階のbuffet・ダイニング「オーシャンテラス」に横浜産野菜のコーナーを作る構想を練っているそう。朝、昼、晩を通してbuffetスタイルの「オーシャンテラス」にはサラダバーがあり、ここに横浜産野菜のブースを作って、生産者の方の氏名とコメントを表示したいと考えているそうです。

また「オーシャンテラスでは、朝食メニューで絞りたてのベジタブルジュースを出していますが、横浜の特産品である小松菜をベースに使用したフレッシュなグリーンスムージーをメニューに加えたい」と現在のアイデアを話してくれました。



buffetスタイルのオーシャンテラス



「イタリアから持ち帰った珍しい西洋野菜の種を渡して、親しい農家さんに栽培してもらったこともあります」

はまふうどコンシェルジュ 活動紹介コーナー

市内で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、「地産地消を紹介する本の発行」と「食の体験を通して楽しく学べる場づくり」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、さまざまな地産地消活動を行っています。

「10歳からの地産地消Book」発行

大竹斎子さん（3期、食のい・ろ・は代表）



「食のい・ろ・は」では、子どもの自立を手助けする料理教室を開催。子供にわかりやすく横浜の地産地消をお知らせするため、平成22年度は「10歳からのごはんBook」を、23年度は「10歳からのお弁当Book」を、24年度は「10歳からの地産地消Book」を発行し、好評を得ています（1冊200円）。

←10歳からの地産地消Book

※本の購入・お問合せは、FAX（045-861-5408）もしくはEメール（iro.ha.syoku@mbe.nifty.com）でご連絡ください。

「食の楽しい学び場」開設

和賀康子さん（7期、NPO法人「フーズマイルぐりぐら」代表理事）



食で科学を学ぶ様子

子どもから大人まで、食の体験を通して楽しく学べる場づくりを行っている「フーズマイルぐりぐら」。食や横浜産野菜を題材に、学力やビジネス力を楽しく育む学童「食楽式スクールぐりぐら」を来年春に港北区に開設します。認知症予防の教室やシニアの職場づくりを進めるなど、食によって生活を豊かにするだけでなく、社会の課題にも取り組んでいます。

よこはま食と農の祭典 2012 詳細報告!

市内産をいただきます! 「新米ごはんとお惣菜」

地産地消サポート店と生産者(佐藤克徳さん)にご協力いただき、市内産の新米ごはんと市内産農畜産物をふんだんに使ったお惣菜の試食体験を行いました。用意した100食分の新米ごはんとお惣菜はあっという間になくなるほどの大盛況で、参加された多くの皆さまに、市内産の新米ごはんのおいしさとプロの料理人の作るお惣菜の味をじっくりと味わっていただきました。



協力店舗: 関内 喜びの里/れすとらん さいとう/鉄板バル PARIGOT/横浜クルーズ・クルーズ/ヨコハマワインバンク・クリュ/横濱うたげやど根性ホルモン/浜懐石 つねとら(計7店舗)

よこはまの農を知ろう! 食べよう! 愉しもう!

「野菜ソムリエコミュニティかながわ」のメンバーにご協力いただき、横浜の農家インタビューの映像報告や市内産農産物を使用した試食、クイズなど盛りだくさんのステージイベントが行われ、参加された多くの方々に横浜の農を体験していただきました。

バターを作ろう! 味わおう!

生産者(肥田裕子さん)にご協力をいただき、バターづくり体験や横浜の酪農の歴史、ご自身の酪農経営についてお話ししていただきました。イベントの最後にはアイスクリームの試食配布を行い、多くの方に楽しみながら参加していただきました。



はま菜ちゃんビンゴ大会

横浜ブランド農産物30品目の「はま菜ちゃんシール」を使って、横浜の野菜や果物の品目・旬について、ゲームを通して楽しく学べるビンゴ大会を行いました。子どもから大人まで、賞品獲得を目指してビンゴカードを真剣に見つめていました。

農家の直伝レシピ

酸味控えめで
子どもに大人気

トマトケチャップ

材料 (1.5リットル分)

トマト…5kg、たまねぎ…140g、
にんにく…ひとかけ、砂糖…60g、塩…少々、
こしょう…少々、ローリエ…2枚

作り方

1. トマトをざく切りにして鍋に入れ、中火で煮る。水分が出てきたら強火にして何度か混ぜる。
2. 量が半分くらいになったら、ざるで濾す。
3. たまねぎとにんにくをミキサーにかけ、2に加えて煮る。
4. さらに半分の量になったら、調味料を加える。
5. 弱火にして、好みの固さになるまで煮詰める。

知美さんのひと手間メモ

煮詰まってきたら、焦がさないように火加減に注意してください。瓶詰めにする場合は、冷暗所で1年は保存可能です。

オムライスにかけてもおいしい!



知美さんについて 保土ヶ谷区西谷町で露地野菜を中心に栽培している知美さん。畑の一角にある河原農園直売所では、新鮮野菜とともにケチャップやジャム、ドレッシングなど自慢の加工品を販売しています。JA 横浜の「メルカートつおか」や南万騎が原農産物直売所「ハマツ子」でも知美さんの加工品が購入できます。

そのままでも、
調味料としても
使えますよ

教えてくれた人

よこはま・ゆめ・ファーマー
河原知美さん



横浜横断!? ウルトラ農クイズ2012

多くの方にご参加いただいた、横浜の地産地消や農業に関するクイズ大会。予選を勝ち抜いた3名が決勝に進出し、ステージ上で白熱した戦いを繰り広げました。成績上位者には賞状と賞品を贈呈しました。



直売・ミニイベント・地産地消紹介コーナー

直売コーナーや地産地消 PR コーナー、オリジナルブレンド米(100%市内産)を作るミニイベントなどを実施。多くの人で賑わいました。

