

はまふうどナビ

よこはまの都心部“みなとみらい”で『よこはま食と農の祭典2011』を開催しました！



よこはま食と農の祭典 2011 報告①

横浜市では、農産物が豊富で農業まつりなどのイベントが各地で開催されている11月を「地産地消月間」としています。その月間行事として、今年は11月5日(土)に、横浜の都心部“みなとみらい”のクイーンズサークル(クイーンズスクエア横浜1階)で、地産地消イベント「よこはま食と農の祭典2011」を開催しました。

当日は多数の方々にご来場いただき、地産地消トークライブや地産地消体験イベント、旬の横浜野菜・農産加工品の直売コーナーや農のある風景の写真展等を通じて、横浜の“農”の魅力に触れていただきました。



当日の会場の様子。トークライブの他、直売も盛んに行われました

みなとみらい de 地産地消トークライブ はまふうど人登場

地元横浜の元気な農家やレストランオーナー、流通関係者や野菜ソムリエ、横浜の地産地消案内人「はまふうどコンシェルジュ」など8組、計28名が集結し、横浜の農の魅力と地産地消への熱い思いをトークライブ形式で語りました。



出演者の方々は来場者に横浜の“農”の魅力をわかりやすく伝えるため、写真スライドや横浜市内産野菜を用いた試食を用意するなど、それぞれ趣向を凝らし“農”にかける情熱を熱く語っていただきました。用意した40席はほぼ満席で、立ち見ができるほど大盛況でした。

食農イベント～味噌づくり特集～

◎舞岡ふるさと村 虹の家

日程: (A)1月20日(金) 豆洗い、1月21日(土) 味噌作り
(B)1月21日(土) 豆洗い、1月22日(日) 味噌作り
(C)1月28日(土) 豆洗い、1月29日(日) 味噌作り
※同じ内容で開催、第3希望まで申し込み可。
時間: 豆洗いは午後2時30分～4時(設定時間内で10分程度) 味噌作りは午前9時30分～午後0時30分
定員: 各回30人(両日参加できる方)
アクセス: 横浜市営地下鉄「舞岡駅」から徒歩5分
参加費: 3,200円/1人(出来上がり5～6kg)
申込方法: 12月21日(必着)までに往復ハガキまたはHPで虹の家へ
申込・問合せ先: 舞岡ふるさと村虹の家
(〒244-0813 横浜市戸塚区舞岡町2832番地、毎週火曜、年末年始休館)
TEL: 045-826-0700 FAX: 045-826-0749
URL: <http://www.1.c3-net.ne.jp/nijinoie/>



◎田奈恵みの里

日程: 2月17日(金)、18日(土)(どちらかご希望の日)
時間: 午前10時～午後1時頃
定員: 各回25人
参加費: 6,000円/1人(材料費込み、約10kg 持ち帰り)
持ちもの: 容器(20L ぐらいのサイズのフタ付容器。農協でも注文販売しています)。昼食は各自持参。当日は地元野菜を使った美味しい豚汁のサービスあり。
場所: 田奈農協センター
(JR・東急田園都市線「長津田駅」から徒歩1分)
申込方法: 参加者の住所・氏名・電話番号・ご希望の日にちを明記のうえ、12月20日(必着)までにハガキまたはFAXで下記申込・お問合せ先へ(電話申込不可)。応募者多数の場合、抽選。当落はご連絡します。
申込・問合せ先: 田奈農業協同組合 営農経済部「みそ係」(〒227-0064 横浜市青葉区田奈町52-8)
TEL: 045-981-1819 FAX: 045-989-4300



◎寺家ふるさと村 四季の家

日程: 1月12日(木)、13日(金)、19日(木)、20日(金)、26日(木)、28日(土)、2月2日(木)、3日(金)、5日(日)、9日(木)、11日(土)、16日(木)、23日(木)、24日(金)
時間: 午前の部10時～12時、午後の部14時～16時(集合時間厳守)
定員: 各回6名(成人のみ)。2名1組は1名としてカウントします。欠席の場合は必ず代理の参加者を立ててください。お子様連れや見学は不可です。
参加費: 6,500円/1人(1名10kg、2名1組は5kg ずつ持ち帰り)
講師: 地元の婦人部2名
アクセス: 東急田園都市線「青葉台駅」から東急バス青30系統「四季の家」停留所下車徒歩1分。東急バス青31系統、「鴨志田団地」停留所下車徒歩3分。
申込方法: 希望日の2週間前(必着)までに往復ハガキで四季の家へ。お申込みの際は、ハガキに希望日(1人1希望日)、午前・午後の別、参加者の住所・氏名・電話番号を記入してください。返信用宛名も明記してください。申込が多数の場合は抽選です。
申込・問合せ先: 寺家ふるさと村四季の家
(〒227-0031 横浜市青葉区寺家町414、火曜休館)
TEL: 045-962-7414
URL: <http://homepage3.nifty.com/jikehurusatomura/>



はまふうど人 登場

vol.23

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



はまキッチン

長谷川さとみさん(中)

加藤葉子さん(右)

大谷ゆかりさん(左)

「消費者と生産者の架け橋になりたい」 野菜ソムリエたちが始めた新たな地産地消活動

11月に開催された「よこはま食の農の祭典2011」で、地産地消活動を推進する団体「はまキッチン」の結成が発表されました。市内の消費者と生産者をつなげる地域密着型の活動を行うことがはまキッチンのコンセプト。創設メンバーである長谷川さん、加藤さん、大谷さんの3名に、グループを結成した思いや今後の活動について、お話を伺いました。

はまふうどコンシェルジュ講座で 得た知識を多くの人に伝えたい

「はまキッチン」は、野菜ソムリエコミュニティかながわに所属するはまふうどコンシェルジュのメンバーから構成されるグループです。「野菜ソムリエ」とは、日本野菜ソムリエ協会という民間団体が行っている資格試験に合格して認定された人のこと。初級、中級、上級と3段階にレベルが分かれており、現在、日本全国に約4万人(初級の人数。中級は約1400名、上級は約100名)の認定ソムリエがいるそうです。生産から栄養学、おいしい調理方法まで、幅広い知識を身につけている、いわば野菜や果物のスペシャリスト。資格取得後は野菜教室や料理教室などを通して、その知識を広めている方が少なくありません。



大谷さんの本業はコピーライター。産直食材通販のサイト作成に携わり、野菜ソムリエとしての知識を活かしています

長谷川さん、加藤さん、大谷さんは、ともに中級ソムリエの資格を持っていましたが、地元横浜の野菜について

もっと詳しく知りたいと思い、はまふうどコンシェルジュ講座に応募しました。

「野菜ソムリエとしてさまざまな地域で活動する中で、消費者の地産地消に対する関心の高さや、消費者に向けて情報を発信したいと考える生産者の方々の思いをひしひしと感じていました。そうした人たちを仲介する人材を育てる「はまふうどコンシェルジュ講座」の事業がとても画期的だと思い、受講を決めました」(大谷さん)。

はまふうどコンシェルジュ講座(全5回)では、横浜の農業の歴史や施策について講義を受けたあと、フィールドワークとして生産地を見てまわり、収穫や直売所でのお手伝いを体験したり、横浜野菜を料理して味わいました。

「私が育った北部では、少量多品目の生産を行う農家さんが多いのですが、講座の一環で訪問した大規模生産を営む羽沢の広大なキャベツ畑や、さまざまな果樹を栽培している南部の果樹園を見て、横浜の野菜や果物の生産についての視野が広くなり、見識がより深まりました」(加藤さん)。

はまキッチンの代表を務める長谷川さんは、はまふうどコンシェルジュ講座に参加したことによってはまふうど人のつながりができ、活動の幅が広がったと言います。

「講座で知り合った方々とネットワークができたことで、都筑フードネッ

ト主催の体験型イベント『おさんぽ農場』の企画に加えて

いただき、『親子クッキング』を担当しました。また以前、保育園のスタッフとしてお手伝いをしたのですが、私が野菜ソムリエ&はまふうどコンシェルジュであることを知った園長先生から『園児や保護者に向けて、野菜の食べ方について話してもらえないか』と依頼されました。野菜嫌いのお子さんや保護者の方々に向けて、地元の野菜をおいしく食べる講座『食育のつどい』を定期的に続けています」。

はまふうどコンシェルジュ講座の受講をきっかけに、横浜市や民間団体が主催する食育イベントや料理教室に講師として参加したり、横浜野菜の



濱の料理人メンバーでもある加藤さん。はまふうど人たちの協力を得て、横浜野菜も販売する八百屋カフェ「ベジフルショップ カフェあくり」(*1)を自由が丘にオープンしたばかりです



11月に開催された「食と農の祭典」で、はまキッチンのキックオフを宣言

レシピを提供するなど、野菜ソムリエとしての仕事が増える中で、生産者と消費者を結ぶ橋渡しの必要性を感じた3人は、個々の活動を組織化して協力体制を作るため、野菜ソムリエコミュニティかながわに所属する他のはまふうどコンシェルジュの仲間にも声をかけ、「はまキッチン」を創設しました。

みなとみらい農家朝市では 農家さんと一緒に横浜野菜をPR

毎月第4日曜日に開催されているみなとみらい農家朝市で、毎年9月に野菜ソムリエコミュニティかながわのはまふうどコンシェルジュが中心となって生産者のお手伝いをしています。農家さんと一緒にブースに立ち、新鮮な野菜の食べ方などを提案しているのですが、これが訪れるお客さんに大好評。使ったことがない野菜を目の前にして迷っているお客さんに、おいしい食べ方のヒントやレシピを伝えると「じゃあ、作ってみるわ」と野菜に手を伸ばす人が多く、野菜の販売に大きく貢献しています。



子育てが一段絡し「料理教室を開きたい」という夢を実現するために野菜ソムリエの資格を取得した長谷川さん。横浜野菜推進委員会メンバーとしても活躍中です

「農家さんから、『またお願いしたい!』と言われたときは本当にうれしかったですね」(長谷川さん)。

地元で栽培されている野菜や 果物を味わう豊かさを知ってほしい

食のイベントで彼女たちがよく行うのが「食べ比べ」。いちじくを例に挙げると「柘井ドーフィン」「バナナ」など、さまざまな品種を食べ比べ、食感や味、香りの違いを体験します。少量多品目の栽培を行う都市型農業の生産者が多い横浜市では、市場にはあまり出回らない野菜や果物が多く栽培されており、食のイベントを通して横浜の農業の特徴を知ってもらうことも、はまキッチンの活動目的のひとつなのです。

「一般の消費者の方々は、スーパーで購入できるいちじくしか知らないですね。でも、市内ではバラエティに富んだ



品種が作られています。それらを並べて、形や香り、味を比較する食べ比べは横浜の農の豊かさを知ってもらいたい機会。毎回参加者の方にとっても喜んでいただいています」(大谷さん)。

地元の農家さんを自ら訪れ、生産者の顔が見える野菜や果物を使った料理教室も、はまキッチンの主な活動。「自分が住んでいる地域の畑の様子を見て、そこで採れる野菜を料理して味わうことこそが、生活をとても豊かにする。そのことを1人でも多くの人に知ってほしい」という強い思いがあるからです。

横浜市内には約4200軒の農家が畑を耕し、およそ1000軒の直売所があります。意識しながら地域に目を向けてみれば、意外と近くに生産地や直売所が見つかるかもしれません。

「メンバーの中にも、病気で辛い日々を送っていた時に地元の野菜と出会い、豊かな緑地を再確認して生きることへの希望が湧き、人生の価値観が大きく変わった人がいます。私たちの活動が、地産地消を取り入れるひとつのきっかけになったらうれしいですね」(加藤さん)。

今後も農家さんのお手伝いをしながら横浜野菜のPRをしたり、収穫体験と組み合わせた料理教室、子供から大人までを対象にした食育講座を主催したいと話すはまキッチンのメンバー。「横浜の野菜や果物の宣伝部長」として、これからますます忙しくなりそうです。

「よこはま食と農の祭典2011」では、チョコレートと横浜の秋野菜の意外な組み合わせをご提案

はまキッチン
連絡先
hama_kitchen@yahoo.co.jp

*1: ベジフルショップ
カフェ あぐり
東京都目黒区自由が丘
2-3-16自由が丘グリーン
ビル103号
自由が丘駅から徒歩10分
(自由学園通りのモンサン
クレール、目黒通りのザ・
ガーデンそば)
TEL: 03-5726-8757

地産地消新ビジネスモデル支援事業を決定しました

横浜市では、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、新たに地産地消に貢献する食と農をつなぐ取組をする企業等に対し、助成金により支援します。今年度は、高齢者や買い物弱者向けの地産地消野菜の配達や横浜の食材にこだわった加工品の販売など、3事業への支援が決定しました。

I 23年度支援事業 (8月下旬から各事業とも実施中です)

事業名	申請者	事業内容
「地産地消」をお届けサービス	花田勝文	生産者グループと連携し、高齢者や買い物弱者向けに、地場の新鮮野菜や加工品の配達サービスを行う。また、店舗での販売だけでなく、団地の集会所やマンションのエントランス等で移動販売を実施する。
横浜焼小籠包販売事業	株式会社よこはまグリーンピース (代表) 椿直樹	横浜の素材にこだわった焼小籠包の製造・販売。横浜の豚肉「はまぼく」や横浜ビールの酵母、はまっ子どうし、横浜醤油や岩井のごま油を使用。インターネットや全国百貨店の催事、飲食店、イベントなどで販売する。
横浜うお時に おける地産地消 ブランディング化計画	有限会社うお時 (代表) 渡邊六朗	横浜の食材を使った地産地消仕出し弁当の販売。客の用途に応じ、横浜の食材を選ば仕出し弁当の提案・販売を行う。弁当蓋の裏面に市内産野菜の旬カレンダーなど、地産地消をPRする情報を印刷したパッケージングを作成し、地産地消の情報を広める。

II 制度の概要

- 1. 制度** 市内の地産地消等に寄与する活動を対象に新商品の開発や販売促進に要する費用など、平成24年3月31日までの事業に対し、1団体あたり130万円を上限に1/2以内の助成をします。
- 2. 選定方法** 経営・起業・農業関連等の専門家によって構成された5名の審査員による審査会(プレゼンテーション審査)により審査し、決定。審査は「地産地消への貢献性」「事業性」「革新性」を基準に行い、経営等について専門家への報告と、アドバイスを受ける機会を設けることにより、継続的な事業推進に役立てていただきます。

よこはま食と農の祭典 2011 報告②

地産地消体験イベントコーナー

① **地産地消！来て、見て、参加して学校給食** 横浜市立小学校の栄養教諭・栄養職員により、横浜の食育キャラクター「バランスイーナちゃん」による野菜の話のほか、野菜クイズを行いました。



横浜市立小学校の栄養教諭・栄養職員

② **ペットボトル鉢を利用して野菜を育ててみよう！** 青葉みらい農くらぶの皆さんが講師となって、来場者の方々に実際に作物を家庭で育てる体験をしていただくこと、ペットボトルを利用して鉢に種をまく体験教室を行いました。



青葉みらい農くらぶ

③ **秋のはまベジ×チョコベジ** 野菜ソムリエコミュニティかながわの皆さんによる、横浜の秋野菜の紹介と、野菜にチョコをつけて食べるチョコベジを通じて、新しい野菜の食べ方を多くの方にご提案しました。

④ **ドライハーブでシューズキーパーを作ろう！** 港北区の花農家・加藤さんが丹精込めて育てたハーブを使ってシューズキーパーづくりの体験教室を行いました。

横浜の農業・地産地消紹介コーナー

横浜野菜推進委員会、食のい・ろ・は、はま農楽、はまふうどコンシェルジュ食育の会、横浜市立小学校栄養教諭・栄養職員が行っている、地産地消や“農”に関する取組をパネルで紹介しました。

旬の横浜野菜・農産加工品の直売コーナー

保土ヶ谷区の農家による新鮮野菜の直売や都筑区・泉区・保土ヶ谷区のよこはま・ゆめ・ファーマー（女性農業者）による農産加工品の直売、戸塚区の酪農家によるアイスクリームの販売を行いました。開会前から多数のお客さんが並ぶ大盛況ぶり、新鮮な野菜や農家手作りのお惣菜・ジャム、アイスなどをお買い求めいただきました。



よこはま農のある風景の写真展

みなとみらいギャラリー（クイーンズスクエア2階）で、横浜の農風景等の写真展を開催しました。約800名の方々にご来場いただき、都会に広がる農地と、そこでたくましく育ち・きらめく農産物の姿を通して、港町ヨコハマのもう一つの顔“農”の魅力を感じてもらいました。



濱の料理人主催 第2回“濱の鉄人”料理コンテスト表彰式

テーマは「横浜産の調味料を引き立てる地産地消メニュー」。「横浜市内産の農畜産物と調味料をそれぞれ1種類以上使用」「1人前の原材料費500円以内」という条件の下、エントリーした市内の8名の料理人が競い合いました。審査は、参加者がコンテスト期間中にエントリー店の料理を食べ、一番気に入った店の料理をハガキで投票する方法で行われました。



今年の濱の鉄人に選ばれたのは「れすとらん さいとう」オーナーシェフ齊藤良治さん。メニューは「濱っぽく！はまぼーくのポシェ 自家製サツマイモのニョッキとともに」です（下記で家庭用にアレンジしたレシピを紹介します）。

濱の鉄人直伝レシピ

材料と分量（3〜4人分）

豚肉ブロック（ロースなど）400g / 塩7g / サツマイモ250g / 胡麻油30ml / 醤油30ml / バルサミコ酢30ml / ハチミツ40g / いらごま 適量 / 粉チーズ 適量

作り方

1. 豚肉ブロックを約3センチ角にカットし、分量の塩をよくもみこむ。ビニール袋などに入れて密閉した状態で、2〜3日冷蔵庫でマリネする。
2. マリネした豚をたっぷりのお湯の中に入れ、アクを取りながら1時間ほど茹でる。
3. サツマイモは1センチ角にカットし、蒸す、茹でる、もしくは電子レンジで火を通す。
4. 胡麻油、醤油、バルサミコ酢、ハチミツをボールで混ぜ合わせソースとする。
5. 茹でた豚、火を通したサツマイモをお好みの量のソースで和えてお皿に盛り、いらごまと粉チーズをかけて完成。

茹で豚をサツマイモとともに鉄人ソース和え

れすとらん さいとう
オーナーシェフ 齊藤良治さん



鉄人メニュー「濱っぽく！はまぼーくのポシェ 自家製サツマイモのニョッキとともに」

ニョッキのかわりに蒸したサツマイモを使用しました。ご不明な点は、お気軽に店までお問い合わせください！



濱の鉄人のお店

れすとらん さいとう

〒222-0011 神奈川県横浜市港北区菊名6-13-41 ラピス菊名1F
（東急東横線・JR 横浜線「菊名駅」東口から徒歩5分）

TEL/FAX: 045-434-1761 営業時間:
11:30〜14:30 (14:00LO)、18:00〜22:00 (20:30LO) 月曜・第2日曜休

地産地消関連BOOK

地産地消ガイドブック（仮称）を発行します！

横浜市では JA 横浜、JA 田奈、神奈川新聞社と協力して、横浜の地産地消を紹介するガイドブックを制作しています。買収農産物直売所等、食べる（横浜市内産野菜を扱う飲食店）、体験する（もぎ取り等ができる農園等）の3つのテーマを中心に、横浜の農業や農産物の魅力をたっぷり紹介します。現在、市内全域で取材を行っています。このガイドブックは2012年春に市内書店等で販売予定です。



10歳からのお弁当Book



はまふうどコンシェルジュの大竹斎子さんが代表を務める「食のい・ろ・は」が、お弁当設計図で子供たちの興味を引き、おかずの種類、栄養、盛り付け方法などを考えさせる構成になっている本「10歳からのお弁当Book」を発行しました。子供も読みやすいように、ルビ付きのわかりやすい言葉で説明しているのも特徴です。

お問合せ先：食のい・ろ・は
お申込み方法：FAX (045-861-5408) または
E-mail : i.ro.ha.syoku@mbe.nifty.com
値段：200円/冊（送料別）