

はまふうどナビ

横浜の“農”と“食”をつなぐ

平成23年度はまふうどコンシェルジュ講座受講者募集

はまふうどコンシェルジュとして、
横浜の地産地消を応援しませんか



横浜市では、地産地消をさらに充実したものにするために、はまふうど(＝地産地消)を実践し、普及に努める方々のための「はまふうどコンシェルジュ講座」を今年も開催します。

この講座では、横浜の農業、農産物、生産者、食などをテーマに、講義や実習を通じて“農”と“食卓”をつなぎます。今年で6年目を迎え、講座の修了生は153名になりました。修了された方々は、それぞれの地域や小学校、飲食店などで地産地消の取り組みを展開しています。異業種のさまざまな方々が講座を介して出会うことで、新たなネットワークも生まれています。ぜひ、この講座を受講して「はまふうどコンシェルジュ」として活動しませんか。



はまふうどコンシェルジュ講座「農を巡る」：コマツナ畑の見学

「はまふうどコンシェルジュ講座」 スケジュールと内容

連続講座となるため、全講座を受講してください。

1回のみのご参加はできません。

- 第1回：横浜の「農」と地産地消
6月25日(土)9:30～15:30
- 第2回：横浜の「農」を味わう
7月6日(水)9:00～13:30
- 第3回：横浜の「農」を巡る
7月14日(木)8:30～16:00
- 第4回：横浜の「農」を体験する
7月中
- 第5回：それぞれの地産地消
7月31日(日)13:30～16:30



はまふうどコンシェルジュ講座「農を巡る」：浜なし園の見学

募集概要

対象：地産地消、農業、食育等の活動を行うグループに所属している方、栄養士、飲食店関係者、流通関係者、企業等で地産地消に取り組んでいる方など

定員：30名（応募者多数の場合は選考）

参加費：5,000円（実費：バス代・保険料・テキスト代等）

申し込み期間：5月16日～5月30日（必着）

申し込み方法：専用申込用紙（HPからダウンロードまたは各区広報相談係で配布）に、名前、住所、電話番号（お持ちの方はe-mailアドレス、FAX番号）、地産地消等に関する活動実績、講座申し込みの動機、講座で得た情報等の今後の活かし方、所属団体名（会社名）を明記の上、封書、FAX、e-mailのいずれかの方法でお送りください。e-mailの場合は、専用申込用紙（Word形式）を下記ホームページからダウンロードしてください。

http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisho/torikumi/concierge-apply.html

申し込み・問い合わせ先：

横浜市環境創造局農業振興課 はまふうどコンシェルジュ講座担当

〒231-0017 中区港町1-1 TEL:045-671-2637 FAX:045-664-4425

e-mail: ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp

はまふうどとは、横浜の「浜」に「フード（食べ物）」と「風土」を合わせた言葉です。横浜の「食」「食卓」と「農地や農業、農産物」をつなぐことを意味しています。

直売所へ行こう！

ハートフリーマーケット

緑区の農家を主体とした援農グループ「十六町歩の会」が、地域作業所「あしたば工芸」「ピネル工房」「鴨居ピネル」と一緒に地場野菜等を直売しています。グループの活動は担い手のいない農地の保全につながっています。おいしい新鮮地場野菜やお菓子をご賞味あれ。アクセサリーなども販売しています。

開催日：毎月第3木曜日10:00～12:00（6月～9月実施、10月以降の日程はお問い合わせください） 会場：緑区役所1階ピロティ（JR・市営地下鉄グリーンライン中山駅から徒歩5分） 問合せ：環境創造局 北部農政事務所 TEL:045-948-2482 FAX:045-948-2488

横浜クルーズ野菜市

横浜クルーズでは「地産地消」をテーマに、地場食材を利用した料理の提供を心がけ、野菜ソムリエと管理栄養士監修のランチバイキングを行っています。同時に、神奈川県産の野菜販売を行っています。月に一度の朝市では、横浜の生産者の方々を招いて地場野菜の販売を実施。農家直売の新鮮野菜をお得な価格で提供しています。

日時：毎月第3火曜日12:00～14:30（予定。詳しくはお問い合わせ下さい） 会場：スカイビル27階（JR 横浜駅東口直結徒歩3分）

問合せ：横浜クルーズ TEL:045-450-2111 FAX:045-461-2555

はまふうど人 登場

vol.21



パン パシフィック
横浜ベイホテル東急
総料理長

曾我部 俊典さん

さまざまな立場から地産地消に取り組み方をご紹介します

新郎新婦が横浜の畑で野菜を収穫 ユニークな地産地消ウエディングの取り組み

パン パシフィック 横浜ベイホテル東急が昨年からはじめたウエディングメニュー「幸せの収穫メニュー」が、静かな人気を呼んでいます。1日1組限定のこのプランでは、披露宴で出される料理の一部に、新郎新婦が収穫した横浜産野菜を使用。2人の収穫の様子をスクリーンに映し出すこともできるなど、手作り感にあふれた思い出深い結婚式を演出しています。



料理の美味しいホテルとして知られる

石鍋裕シェフがプロデュースする「クイーン・アリス」や、脇屋友詞シェフが腕を振る「トゥーランドット 游仙境」などがあり、料理がおいしいホテルとして知られるパン パシフィック 横浜ベイホテル東急。シェフやキッチンスタッフなど総勢約100名を指揮している総料理長の曾我部さんは、

ウエディングなどのパーティ料理のプロデュースも手がけており、横浜産野菜を取り入れたオリジナルの地産地消メニュー作りにも力を入れています。

中でも1日1組限定の「幸せの収穫メニュー」は、新郎新婦が生産地を訪れて、披露宴で使う野菜を自分たちで収穫するという、他に類を見ないユニークなウエディングプラン。収穫した野菜は前菜やスープなどに使われますが、事前に総料理長と新郎新婦がメニューについて相談し、世界でひとつだけのオートクチュールメニューが作られます。

「手作りの結婚式を挙げたい」 新郎新婦のニーズに応える

大規模ホテルには珍しく、個々のニーズにきめ細かく対応するサービスが人気の秘密ですが、このプランを立案し



「地産地消メニューを取り入れることで、新郎新婦やゲストの方々が、地元の野菜の旬を知るきっかけになれば」と曾我部さん

た背景には、ウエディングスタイルの多様化があります。

「最近では『仲人さんを立てずに、自分たちらしい手作り感重視の式を挙げたい』『2人で両親や招待ゲストの方々に感謝の気持ちを伝えたい』というニーズが増えてきました。昔の結婚式といえば、自宅にお客さんを招いて一家総出で料理を作ってもなしていましたが、今はホテルなどで結婚式を行うことが多い。自分たちで料理を作ることはできなくても、2人で収穫した野菜でゲストをもてなしてはどうだろうというアイデアから、このプランを企画しました。また、横浜で結婚式を挙げられる方は地元愛が強いんですね。横浜産野菜を収穫し、それを披露宴の料理に使ってゲストへの感謝の気持ちを表現する。

さらに、地産地消をメニューに取り入れることで、横浜ならではの結婚式が挙げられるという点が、そこにうまくマッチしました。

2010年秋から始まったこのサービスは、開始してから1か月に1~2組の利用があるとのこと。農家の方々の協力体制も整い、今後はさらに展開して、新郎新婦が披露宴で使う野菜の種をまくところからスタートするというサービスも考えているそうです。



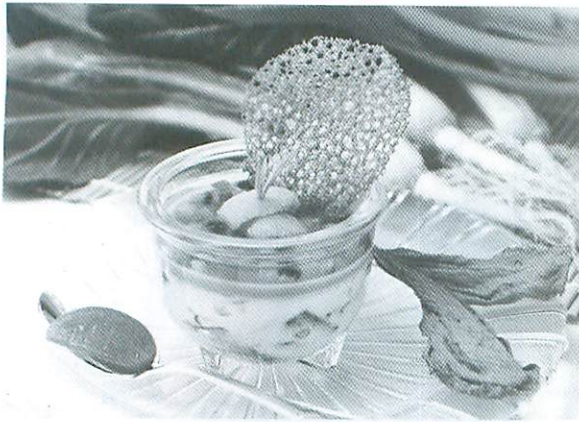
新郎新婦の収穫の様子

招待ゲストに喜ばれる 総料理長の手描きレシピカード

曾我部さんは、卸の取引先から年間の収穫リストを入手し、そのリストをもとに、結婚式の1~2か月前に新郎新婦とメニューを相談。新郎新婦は式の1週間前~前日までに畑に行き、農家の方と一緒に野菜を収穫します。

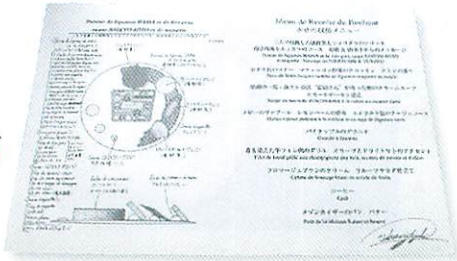
「これまでに収穫に行っていた方の中には、農作業が初めてという方も少なくありませんでしたが、みなさんから『来てよかった』と喜んでいただいています。想像以上にテンションが上がるそうですが、土や野菜にはそういう力があるんでしょうね。提携している農家の方も非常に協力的で、採ったばかりの野菜をその場で味見させてくれ、その味が本当においしいと感激する人が多いですよ。」

希望があれば、披露宴で収穫の様子を上映し、総料理長がゲストの前で「2人が収穫してきた横浜産野菜で作りました」と料理の説明をすることもあります。また、料理メニューには、総料理長の手描きによるレシピカードが添えら



ウエディングメニューの一例「二人で収穫した清野菜とウニのフラン ソースアメリカーナ」。色彩豊かな料理は素材の持ち味が生きています

れていますが、これが招待ゲストに大変好評です。結婚式では初対面の人とテーブルを囲むこともあります。こんな演出があれば、隣り合った人と会話が盛り上がることでしょ。



披露宴でゲストに配られる総料理長の手描きレシピ。おもてなしの心がより一層伝わる

方が喜ばれるんです」。

昨年の5～6月には、ホテル内のレストラン「カフェスカ」で「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 横浜・神奈川～地産地消～」というフェアを開催。市内産を中心に、神奈川県内で生産されている食材を集めたビュッフェスタイルのディナーを提供し、好評を博しました。その時に生産地を巡り、曾我部さん自身も横浜産野菜の種類の豊富さに驚いたそうです。

「横浜で農業に従事している人の中には若い人が多く、海外の珍しい野菜を栽培するなど、どんどんと新しい試みにチャレンジしていることも印象的でした。我々料理人が今までイタリアやフランスから輸入していた野菜が、横浜市内で作られているんですよ」。

その一方で、昔からこの地で作られている小松菜やほうれん草、カブなどのおいしさにも感動したと言います。

「朝採りの野菜は本当に瑞々しくて、これはぜひ継続して使いたいと思い、ウエディングメニューに組み込むことにしました。市内産の小松菜を使ったオリジナル料理には、ドライの小松菜やほうれん草を添えています。見た目はドライハーブのようですが、ボイルして乾燥させているだけで『こんなにおいしくなる?』と料理人自身が驚くほど、素材の味が濃い。野菜の味がストレートに伝わるんです。料理を食べたゲストの方々も「これが一番おいしい!」と絶賛する横浜産小松菜のドライ。ウエディングメニューの一番人気の一品です。



カフェスカで行われた昨年の地産地消フェアでは、各野菜に生産者の名札を立てて、地元野菜のディスプレイをした

横浜産野菜の種類の多さと濃厚な味に驚かされた

曾我部さんがこのホテルの総料理長に就任したのは2008年。それ以前は東京・渋谷のセルリアンタワー東急ホテルのメインダイニング「クーカーニョ」のシェフを務め、2008年ミシュラン東京で1つ星を獲得しました。

「渋谷のホテルにいた時は、世界の珍しい素材を輸入して海外を意識した料理を作っていましたが、横浜に来てからは地元密着型に頭を切り替え、地元の素材を取り入れるようになりました。地元愛の強いお客様が多いので、その

11月～12月にかけて、ホテル2階のレストラン「カフェスカ」で地産地消フェアが行われます。この機会に、横浜野菜のおいしさをぜひ味わってみてください。

ナイト・キッチンスタジアム
こだわり食材 横浜・神奈川～地産地消～

期間：11月1日～12月16日

料金：ディナーbuffet 4,700円（土・日・祝日は5,600円）*税込サ別

問合せ：カフェスカ TEL：045-682-2218



みどりアップ
しています!宣言

に登録しませんか?

一人ひとりの行動が地球温暖化やヒートアイランドの抑制に貢献するみどりアップ。みどりある暮らしを心がけることで、地球全体のCO₂削減にもつながる行動となります。

「横浜産農産物を積極的に購入し、横浜の農業を応援しています」「家庭菜園や農園での収穫体験を通し、農業理解を深めています」など、皆さまの取組を横浜市に登録しませんか?

ご登録いただくと、次のようなメリットがあります。個人または団体での登録が可能です。

- メッセージなどがホームページで紹介されます。
- メールマガジンでタイムリーな話題を入手できます。
- 抽選でプレゼントが当たります（個人登録対象）。

お寄せいただいた皆さまの取組をホームページでご紹介しています。ぜひ、多くのご登録をお願いします。

インターネットでの登録はこちら

みどりアップ宣言登録

検索

URL <http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/etc/jyorei/keikaku/midori-up/midori-up-plan/sengen/>

携帯電話からの

登録はこちら



【問合せ】

横浜市環境創造局みどりアップ推進課

〒231-0017 横浜市中区港町1-1

TEL：045-671-2712 FAX：045-224-6627

Eメール：ks-sengen@city.yokohama.jp

地産地消の講演会 参加者募集!

世界的に有名なフレンチの巨匠、 三國清三シェフによる食育

～「味覚教育」と地産地消活動から学ぶ

テレビや雑誌でもお馴染みの三國シェフが、
地産地消や食育について講演します。
ぜひご参加ください。

日時：7月23日(土) 14:30～16:00(受付14:00～)

会場：アートフォーラムあざみ野

(市営地下鉄・田園都市線あざみ野駅より徒歩5分)

参加費：無料 定員：40名(先着順)

講師：三國清三氏

申込方法：横浜市ホームページの専用フォーム

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyo/>

からお申し込みください。

募集期間：6月1日(水)～6月10日(金)

*定員に達し次第、募集を終了します。お申し込みをされた方には
特にご連絡しませんので、直接会場へお越しください。

問合せ：横浜市農業振興課

TEL:045-671-2637 FAX:045-664-4425

主催：横浜市環境創造局 共催：男女共同参画センター横浜北

プロフィール

1985年、東京四ツ谷に「ホテル・ドゥ・ミクニ」をオープン。2000年には九州・沖縄サミット福岡蔵相会合の総料理長を担当。2007年、厚生労働省より卓越した技能者「現代の名工」として表彰される。2010年にフランス共和国農事功労章オフィシエを受勲し、国際的にも高い評価を受けている。「体の中からきれいになる ミクニごはん」(朝日出版社)など著書・関連書籍も多数。現在、子供の食育活動やスローフード活動を進めている。



農家の 直伝レシピ

菊部みつほさん

教えてくれた人



みつほさんは梅干し作りの名人。ふっくらとして香り高い梅干しは、品評会でいくつも賞を受賞しています。梅干しや加工品、畑の野菜は直売所フレスコ(保土ヶ谷区西谷町962 TEL:090-2646-4147)で購入できます。

手作りすれば、安心しておいしい!

梅干し

材料

梅…3kg
塩…540g(梅の18%)
赤シソ(葉の部分)…300g
赤シソ用の塩
…60g(赤シソの20%)

作り方

1. 梅はていねいに洗い、ひと晩水につける(柔らかい種類の梅は水につけない)。
2. 梅をざるにあげて水を切り、塩をもみつけるようにしながら容器に漬け込み、押し蓋をして重石(梅と同じか1.5倍くらいの重さ)を乗せる。
3. 水が上がったら重石を軽くして(梅が漬け液にかぶる程度)、冷暗所に置く。
4. 3週間くらいしたらシソの葉を加える。シソの葉はよく洗って塩をまぶした後、押すように揉んで固くしぼり、アクを捨てる。梅の漬け液で軽く揉みしぼり、梅の表面に広げる。
5. 土用の天気の良い日に3日間干す(1日1回、梅を返す)。

みつほさんのひと手間メモ

梅干しは一度に5キロ以上漬けると、早く水が上がって漬けやすいですよ。梅を塩漬ける時は、下は少なめ、上は多めに塩を入れるとうまくなります。土用干しの際は、雨にあてないように。



食農イベント情報

新治恵みの里 緑区役所で出張直売

新治の農家自慢の新鮮野菜を販売します。
トマト、キュウリなど旬の夏野菜をたっぷり
召し上げられ。

日時：6月28日(火) 9:30～11:00

会場：緑区役所ピロティ

(JR・市営地下鉄グリーンライン
中山駅から徒歩5分)

問合せ：横浜市北部農政事務所

TEL:045-948-2481

FAX:045-948-2488

舞岡ふるさと村虹の家

収穫体験ジャガイモ掘り(予約制)

日時：個人6月18日(土)、19日(日)

受付9:00～11:00 / 団体(30株以上
掘り取る方)6月4日(土)～19日(日)まで。

受付9:30～11:00

期間中は月・火曜休み

入園料：大人200円、

子供(3歳以上～小学生)100円

販売価格：5株600円(5株単位)

申込み：5月18日から電話受付。

虹の家(045-826-0700)または

JA 舞岡支店(045-822-1134)まで