

はまふうどナビ

MARCH 2011
VOL.20

横浜みどりアップ計画2年目の成果 水田の保全契約面積 100ヘクタール突破!

横浜市では、緑地の減少にはどめをかけ、緑豊かなまち横浜を次世代に継承することを目的として「横浜みどりアップ計画(新規・拡充施策)」を「樹林地を守る」「農地を守る」「緑をつくる」の3本柱で進めています。農地を守るために、「継続保有の促進」「農業振興」「農地保全」「担い手育成」「確実な担保」の5つの項目を掲げており、農地保全策の一つとして水田保全に取り組んでいます。

横浜市の農地面積は3,165ヘクタールで、そのうち稲の作付面積は154ヘクタール(農地面積の5%)。お米を生産するだけでなく、私たちに安らぎを与える田園景観やトンボや蛙などの水辺を好む生き物の生息空間の提供、ヒートアイランド現象の緩和、

水源涵養など、水田には様々な機能があります。こうした貴重な都市の中の水田を将来にわたり良好に守るため、「水田保全契約奨励事業」によって、現在までに約100ヘクタールの水田を保全しています(平成22年度末見込数値)。

水田は、主に横浜の北部地域の鶴見川、恩田川、南部地域では境川、柏尾川などの主要河川の流域に広がっており、神奈川県推奨品種の「キヌヒカリ」「さとじまん」や「コシヒカリ」などの栽培品種が704トン生産されています。最近では赤米や黒米、古代米を栽培する生産者もいます。市内産のお米の多くは、個人直売所やJA横浜のハマツ子農産物直売所等で、新米の季節を中心に直売されます。



緑がまぶしい真夏の水田(寺家ふるさと村)



秋はお米の収穫期です(寺家ふるさと村)

※農地面積は、固定資産税概要調書(平成23年1月)の数値。稲の作付面積、生産量は、神奈川県農林水産統計(平成22年12月)の数値。

横浜でお米づくりに参加できます。「恵みの里」で、田植えから稲刈りを体験しよう!

新治恵みの里及び都岡恵みの里では、今年も体験水田の参加者を募集します。都岡恵みの里の体験水田の詳細は4ページをご覧ください。

新治恵みの里 体験水田参加者募集!(全7回)

地元農家の指導で、田植えから稲刈りまでのお米づくりと、新米にして食べるまでを体験することができます。

恵みの里の中で最も水田が多い「田奈恵みの里」での体験水田教室は、JA田奈本所の建て替え等の都合により休止中です。施設完成後に再開しますので、しばらくお待ちください。

日時: 第1回田植え6月4日(土)9:00スタート。収穫まで全7回(土曜または日曜予定)2回目以降の日程は後日連絡します。また、日程は天候等により変更する場合があります。

会場: 緑区新治町の水田(JR横浜線十日市場駅徒歩約15分。新治小学校そば)

内容: 田植え、草取りなどの作業から収穫までのお米作りと、新米にして食べるまでを体験。

対象: 小学生以上の市内在住の方(1人でも可)

定員: 20組(先着順)

参加費: 7,500円(1組につき)

申込方法: FAXまたはメールに、参加者全員の住所、氏名、電話・FAX番号、PCメールアドレスを明記し「にはる里山交流センター体験水田係」(FAX045-931-4947、メールアドレス info@niiharu.jp)まで送付。

受付期間: 4月11日(月)から20日(水)まで。

問合せ: にはる里山交流センター(横浜市緑区新治町887、TEL/FAX 045-931-4947)

直売所へ行こう!

保土ヶ谷区「まちなか農家さんのほどがや朝市」

昨年10月から毎月1回、土曜開市日に合わせて、区役所前で新鮮な保土ヶ谷産の野菜や花きを販売。地域農業振興と地産地消推進のため、区内の市民活動グループ「ほどがや産直便」の方々と連携し、5人の地元農家の皆さんの協力で開催されている朝市は、オープン前から長蛇の列ができ、大好評です。



場所: 保土ヶ谷区庁舎駅側広場(相鉄線星川駅より徒歩2分)

営業: 第4土曜日9:30~12:00(売切れ次第終了・荒天中止) 次回は3月26日(土) 問合せ: 保土ヶ谷区役所地域協働課地域力推進担当 TEL045-334-6380 FAX 045-332-7409

地元の新鮮な農産物なら 磯子の「メルカートいそご」へ

平成22年6月、「メルカートいそご」に野菜直売コーナーができました。メルカートいそごでは、農業資材等に加えて地元農家が生産した農産物のコーナーも常設しており、地元のとれた新鮮な野菜や米、植木、花などを直売しています。

場所: 横浜市磯子区田中2-4-8(JR根岸線洋光台駅から京急バス「金沢文庫行き」に乗車。「田中」バス停より徒歩2分) 営業: 3月~9月8:30~18:00、10月~2月8:30~17:00 定休日: 日曜日、年末年始 問合せ: JA横浜メルカートいそご TEL045-771-9081

はまふうど人 登場

vol.20

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



(株)横濱屋本舗
CEO・最高経営責任者
フードコンサルタント
丸山和俊さん

横浜の農産物を世界に向けて発信したい！ 地場産野菜の加工品づくりに挑戦中

「国産のトマトケチャップは、横浜が発祥地」。その事実を知った丸山さんは、明治29年に横浜で作られた幻のケチャップ「清水屋ケチャップ」を再現して商品化しました。その復刻版ケチャップは限定品として有名デパートで販売され、大きな話題に。現在、丸山さんはJA横浜の協力を得て、すべての素材を横浜産にこだわったトマトソース作りに情熱を注いでいます。

フロンティア精神に共感して 100年前の「清水屋ケチャップ」を再現

以前は、大手コーヒーチェーン店のコーヒー工場長を務め、鑑定士として世界各国のコーヒー農園を回っていた丸山さん。独立後は長年、トマトソース製造に携わっていますが、数年前に仕事の一環でトマトの歴史を調べていたとき、西洋野菜の栽培と加工業を営む横浜の清水屋が、明治時代に日本初のトマトケチャップを製造したという事実を知りました。

新しいものづくりにチャレンジするフロンティア精神に共感した丸山さんは、幻のケチャップの再現を決意。当時、ケチャップ製造に関わっていた清水與助さんのお孫さんのもとに通って話を聞き、大切に残されていた資料を頼りにレシピを調



明治時代の味を再現した「清水屋ケチャップ」。香辛料を含む全て有機栽培の素材を使用しているのが特徴



かつてはコーヒー鑑定士として海外の農園をまわっていた丸山さん

べました。

「当時は香辛料を扱えるのは薬屋だけで、香辛料を使うソース加工は薬屋が行っていました。清水與助さんも薬屋だったそうで、お孫さんによれば、ケチャップには南洋から輸入した「ズク」という香辛料が入っていたとのこと。さっそく台湾に渡ってあらゆる香辛料を試した結果、それが「ニクスク」（ナツメグ）だったことがわかりました」。

主原料のトマトは、アメリカ産のオーガニックを使用して100年前の味を再現。開港資料館に保存されていた当時の瓶のラベルと同様のデザインでラベルを作成し、幻のケチャップが完成しました。市内の大手デパートで限定販売したところ、クチコミで評判が広がり、初回の清水屋ケチャップは短期間で完売してしまうほどの人気を呼びました。

西洋野菜の発祥の地 横浜産の農産物にこだわる

清水屋ケチャップの製造段階から、丸山さんの中では新たな思いがふくらんでいたと言います。

「横浜は日本における西洋野菜発祥の地。昔はあたり一面がトマト畑だったと聞きました。それなら、すべての素材を横浜産にしたソースが作りたかったんです」。

市内の生産農家にアプローチしたものの、当初はなかなか数量が集まらず、長野や熊本のトマトを使って「国産野菜のトマトソース」を作っていた丸山さん。しかし、横浜産素材のこだわりは消えませんでした。その後、JA横浜へのアプローチをきっかけにして、市内産のトマトを仕入れることができるようになりました。自慢のトマトソースを農家の方々に食べてもらったところ、横浜では生産量が少ないにんじくや玉ねぎなどを、トマトソース用に新たに栽培してくれるという生産者も登場しました。丸山さんの情熱が詰まったおいしい手作りソースが、生産者の気持ちを動かしたのかもしれない。

おいしいものを作るには 地場産の素材が一番

丸山さんが横浜産素材にこだわるのには、「すぐに品質がチェックできる」という理由もあります。かつて海外でコー



横浜ビールのレストラン「ソルボンテ驛（うまや）の食卓」（P3下）では、「パッパローウイング」や「オムライス」など、清水屋ケチャップを使った料理が味わえる



横浜産野菜を使ったこだわりのトマトソース(数量限定)。グルメな贈答品としても喜ばれそう

ビー豆を買い付けていた時の経験から、素材の品質を管理するには地場産が一番だと考えるに至ったそうです。

「たとえばブラジルでコーヒー豆を買い付けると、船で輸入されて日本に到着するのが約6ヶ月後。赤道を通る頃には、結露が起こって豆の質が落ちてしまうこともあるのですが、すぐにそれをチェックするのが難しい。

コーヒー豆ではその点に非常に苦労しました。」

地場産の素材なら、作り手とすぐに話ができ、品質のチェックができる。その時々で素材の出来を確認しながら、配合を調整して加工することが可能です。

「おいしいものを作るには、生産者とコミュニケーションを取りながら、素材の品質管理をすることがとても大切」。丸山さんはそう考えています。

ターゲットは世界市場 品質の良さで勝負したい

「地場で採れた素材を使って、その場で作ることが、最高の品質を生む。技術力と品質が伴えば、世界で勝負できる」と話す丸山さんは、横浜産トマトソースを世界市場に売り出すことを目標に掲げています。

「目標はパリで販売することです。フランスはソースの発祥地であり、おいしい野菜のソースがたくさんあります。い

ろんな野菜をペースト状にして、さまざまな料理に加えるという食文化なんですね。中国で日本のラーメンが、インドで日本のカレーが大ブームになったように、ソース文化のフランスに日本の野菜ソースを持って行って、質の高さをアピールしたいと思っています。」

現在、横濱屋本舗のソースは、プレーンなトマトソースに加えて、カレー味やアラビアータなどのラインナップも揃えています。横濱屋本舗のオフィスは、横浜近海で採れる江戸前の魚介を扱っている南部市場の中にあることから、あさりなどの魚介を加えたベスコートソースやブイヤベースなども開発中です。

「市内の生産者さんたちとのネットワークができたので、今後はトマトソースだけでなく、人参やキャベツなどを使ったおいしい野菜ソースを作りたい」。丸山さんの挑戦は、まだまだ続きます。



工場では大量のトマトをカットし、ローストしたにんにくなどとともにじっくり煮込む。トマトソースを作る工程はすべて手作業。

製造元
株式会社横濱屋本舗
横浜市金沢区鳥浜町1-1
TEL:045-770-6281
FAX:045-770-6303

商品の販売元
(株)横浜食品サービス
TEL:045-779-2574
FAX:045-779-2306

横濱屋本舗の商品は電話注文のほか、赤レンガ倉庫やマリンタワー、市内の有名デパートで販売中。

地元横浜のビールを、地元の食材とともに、 地元の方々へ

“ビール発祥の地”横浜。JR桜木町駅の近くにある横浜唯一の地ビール醸造所「横浜ビール醸造所」では、瀬谷区のビール麦畑で生産された二条大麦を使った地ビール「濱麦ラガー」が作られています。昨年からは、これまで廃棄していたモルト糟（ビールを作る過程で生じた麦芽の搾り糟）を平本牧場（神奈川区羽沢町）に牛の餌として提供。栄養分が十分残っているモルト糟を牛の餌として有効活用することは資源の循環にもつながり、畜産版地産地消といえる挑戦です。



濱麦 Lager

（株）横浜ビール代表の太田久士さんは「地元でこだわりをもって生産している方々の生産物を使うことは、地域の活性化につながります。また、それに携われることが私の誇り。生産者と直に付き合い、生産者の想いをメニューに変えてお客様へ伝えていきます」と熱く語ります。

さらに「横浜ビールは地元根付かなければ意味がない。地元の方に広く愛されるビールであってほしい」という気持ちから、地元の素材を大事にしています。例えば、地ビール「ももエール」には、かつて桃の一大産地であった港北区綱島町の桃を使用。ほろ苦いビールにほのかに桃が香る評判のビールは、桃の収穫後、醸造に2~3ヶ月を要し、期間

横浜ビール牛



限定で11月頃に味わえます。

醸造所の2階には、よこはま地産地消サポート店に登録されている直営レストラン「ソルポンテ驛（うまや）の食卓」があり、地ビールとともに、真摯に食に取り組んでいる地元生産者の農産物（モルト糟で育てた横浜ビール牛も）、海産物や加工品を素材にした美味しい料理が食べられます。シェフは旬の食材を使うことにこだわり、毎日おススメのメニューを手書きしています。

(株) 横浜ビール
TEL 045-640-0271 URL <http://yokohamabeer.com/>

ソルポンテ驛（うまや）の食卓
TEL 045-641-9901
URL <http://www.umaya.com/>
住所：横浜市中区住吉町6-68-1 横浜関内地所ビル2F
（JR桜木町駅または関内駅から徒歩6分）
営業：月～金 11:30～15:00、18:00～23:00
土 11:30～23:00、日・祝 11:30～21:00

地ビールのほかにも「地産地消のお酒」があります。詳しくは4ページをご覧ください。

地産地消のお酒もあります！

保土ヶ谷産ジャガイモの焼酎 ほどじゃが焼酎

明治29年から大正10年にかけて、保土ヶ谷区内に神奈川県農事試験場があり、ジャガイモの栽培研究が行われていたことから、保土ヶ谷は全国の種イモ産地として有名になりました。昭和初期には全国屈指のジャガイモ産地だったのです。保土ヶ谷区制80周年記念の街おこし事業として町内会や市民グループと地元酒販組合が協力し、かつて全国に知れ渡っていた保土ヶ谷のジャガイモで「ほどじゃが焼酎」を作りました。保土ヶ谷区仏向町で生産されたキタアカリ（メークインなどに比べて濃い黄色で味が良く、ややサツマイモに似た香り）という品種で作った焼酎は、ほのかにジャガイモの風味が香るやさしい味わいです。

今年度は3500本が作られ、区内の酒店で販売されています。「ほどじゃが焼酎の会」と販売を担当する「ほどがや酒販組合」では売り上げの一部を寄贈し、小中学生のスポーツや文化活動に寄付するなどの支援を実施。焼酎づくりを通じた街づくりに取り組んでいます。

問合せ先：有限会社 酒の青木

TEL：045-331-2558 FAX：045-331-2877

※保土ヶ谷には、他に横浜国立大学のオリジナルワイン「キャベツワイン」もあります。保土ヶ谷内産のキャベツを使用した「キャベツワイン」については、はまふうどナビ15号をご覧ください。



都筑産サツマイモの本格焼酎 夢のつづき

平成18年度から地域活動支援センター「都筑ハーベスト」（障害者福祉施設）では、都筑区池辺町にある畑で化学肥料と農薬を使用せずにサツマイモの「紅東」を栽培し、焼酎「夢のつづき」を作っています。この焼酎は都筑ハーベスト、酒と米うちの、つづき交流ステーション有志や都筑区民の方々とのコラボレーションにより生まれたものです。サツマイモの植え付け、草取り、蔓おこし、収穫には、どなたでも参加できます。毎回、子供から大人まで50人以上がお手伝いにかけています。焼酎の本場鹿兒島で、毎年、丁寧に手作りされている都筑ブランドの本格焼酎「夢のつづき」は年間500本限定。下記の都筑区内の酒店で購入できます。



サツマイモ栽培の様子

問合せ先：都筑ハーベスト

TEL/FAX：045-945-7174

URL：<http://www.tuduki.jp/>

販売に関する問合せ先：酒と米のうちの

TEL：045-941-6251

毎年4月頃に、都筑ハーベストのホームページ上で参加者を募集します。サツマイモの苗の植え付けから収穫を体験してみたい方はぜひご覧ください。

濱の料理人 直伝レシピ

濱の料理人 料理コンテスト アマ部門1位
福田夕実江さんが考案した

小松菜の 肉巻き おにぎり



材料

ごはん…3杯

小松菜…300g、はまぼく（バラ肉しゃぶしゃぶ用）…300g、A（白だし…50cc、砂糖、醤油…お好みの量、ごま油）、肉の下味用の塩、こしょう、肉にまぶす小麦粉、焼肉のたれ

作り方

1. 小松菜を細かく刻む。
2. 鍋に小松菜とAを入れて炒める。
3. ご飯に小松菜を混ぜて、丸いおにぎりを作る。
4. 肉に下味をつけ、小麦粉をまぶしておく。
5. おにぎりに肉を巻いて、フライパンでコロコロ転がしながら、肉に火を通す。
6. 仕上げに、焼肉のたれで味をつける。

野菜と肉、ごはんがいつべんに摂取できるスーパーおにぎりを作りました。原材料はすべて横浜市内産を使用しています。夫と青果納品業の会社を経営し、保育園などに横浜市内産の旬の野菜を卸していますが、どの保育園も食育に力を入れており「生産者の顔が見える新鮮な野菜」と喜ばれています。



おいしく作るポイント

肉には小麦粉をまぶすのを忘れなく。小麦粉がないと、おにぎりとお肉がバラバラになってしまいます。

小松菜を炒める際は、お好きな味にアレンジしてください。分量を覚えなくても作れるところが最大のポイントです。

食農イベント情報

都岡地区恵みの里

農業体験教室「もち米作り教室」

農業指導のもと、もち米作りの体験教室を行います。

日時：第1回田植え 6月5日（日）9:30～（天候等により日程変更あり）

2回目以降の日程は後日連絡。6月（田植え）、7月上旬（草取り）、8月上旬（鳥よけ）、10月上旬（稲刈）、10月下旬（脱穀）、12月中旬（もちつき他）の6回。

場所：旭区矢指町の田んぼ（下川井 IC そば）

参加費：7000円/1家族

募集数：市内在住20家族（1人でも可）。申込多数の場合は抽選。

申込み：ハガキまたはFAXで、参加者全員の氏名、郵便番号、住所、電話番号を記入の上、4月28日（木）必着で、下記へお申し込みください。

申込先：〒241-0031横浜市旭区今宿西町289 都岡恵みの里運営協議会事務局「もち米作り係」
TEL 090-7733-8532 FAX 045-955-5057

問合せ：環境創造局北部農政事務所

TEL 045-948-2483

舞岡ふるさと村 竹の子掘り

毎年恒例の竹の子掘り。期間中の4月16日（土）、17日（日）には、竹の子まつりも開催予定です。

日時：4月2日～4月24日の午前中（予約制）

入園料：大人200円、子供100円（別途、掘った竹の子をお買い上げいただきます。重量換算で、時期により変動します。お問い合わせください）

申込み：3月23日から電話受付

申込み先：JA 舞岡支店（TEL 045-822-1134）、または虹の家（TEL 045-826-0700、URL <http://www.1.c3-net.ne.jp/nijinoie>）