

はまふうどナビ

MAY 2010
VOL.17

横浜の「農」と「食」をつなぐ

平成22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、普及につとめる方々のための「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。また、地産地消をテ
ーマに、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が生まれ
ることも期待されます。あなたもこの講座を受
講し、「はまふうどコンシェルジュ」として活動
しませんか。

今年で5年目を迎えるこの講座の卒業生は
121名になりました。卒業された方々は、それ
ぞれの地域や小学校、飲食店などで、地産地消
の取組みを展開しています。



「農」を巡る講座で、浜なし園を見学



「農」を味わう講座で学ぶ、横浜野
菜のおいしい食べ方

応募要項

対象：地産地消、農業、食育等の活動に関わって
いる団体に所属している方、企業人等
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)
申込期間：5月17日～5月31日(必着)
申込方法：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、講座の申込動機、
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HPからタウ
ンロードしてください。
[http://www.city.yokohama.jp/me/
kankyou/nousan/tisantisyu/torikumi/
concierge-apply.html](http://www.city.yokohama.jp/me/kankyou/nousan/tisantisyu/torikumi/concierge-apply.html)

「はまふうど」とは…?

横浜の「浜」に、「フード(食
べ物)」と「風土」をあわ
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。

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：横浜の地産地消 | 6月26日(土)9:30～15:30 |
| 第2回：「農」を味わう | 7月7日(水)9:00～13:30 |
| 第3回：「農」を巡る | 7月15日(木)8:30～17:30 |
| 第4回：「農」を体験する | 7月各日 |
| 第5回：それぞれの地産地消 | 8月1日(日)13:30～16:30 |

申し込み、問い合わせ

〒231-0017 中区港町1-1 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
TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425
e-mail:ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp

直売所へ行こう!

JA 横浜トレッサ朝市スタート

JA 横浜の協力のもと、トレッサ横浜でフランスのマルシェ(市場)をイ
メージした野菜の直売を開催。新鮮な地場野菜をさらに美味しく食べる
秘訣を、生産者から直接聞くこともできます。

場所：トレッサ横浜北棟2階リヨン広場(港北区師岡町700番地)
車利用の場合は環状2号線師岡町交差点側。新横浜駅からバスあり

開催日：6月5日(土)10:00～11:00(売り切れ次第終了)

問合せ：トレッサ横浜 045-534-2220(代表)
港北区区政推進課企画調整係 045-540-2230

URL：<http://tressa-yokohama.jp/>

tvk 収穫祭

神奈川県産の食材・食品の物販、環境にやさしい企業や環境活動を行
う団体の紹介、音楽ライブ、親子参加型ワークショップなどが行われる
収穫祭。とれたての新鮮な横浜の農産物や農家手作り加工品なども直売
されます。

場所：日本大通り(みなとみらい線日本大通り駅そば)

開催日：6月5日(土)11:00～17:00、6月6日(日)10:00～16:00

出演：柿沢安耶、白井貴子ほか(予定)

問合せ：tvk 収穫祭事務局 (tvk 事業部内)045-651-1711(代表)

はまふうど人 登場

vol.17



矢沢定則さん

前 JA 横浜営農経済部長

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

J A 横浜独自のメリットを最大限に活かす 都市農業の独自の一括販売システム

横浜市内には、およそ3200ヘクタール（東京ドーム684個分）の農地があり、約4500軒の農家が農業を営んでいます。人口367万人を擁する大都市にあって、これだけの農地が残っているのは全国的に見ても珍しいケース。農業がここまで守られたのは、農地保全のハード面と、農産物販売のソフト面がうまくかみ合ってきたからこそ。農地保全のために、横浜市は「計画的都市農業の確立」というコンセプトの下、およそ半世紀の間「農業専用地区」制度など多様な農業施策を重ねてきました。また、販売面では、生産者の方々が市場出荷のほか、独自の販売チャンネルを有していますが、加えて、20年前から行われている JA 横浜独自の一括販売制度が横浜の農業に大きく貢献しています。この制度を考案し、中心となって取り組んできたのは JA 横浜の矢沢さん。仕組みづくりの背景と横浜ならではの農業の形について、お話を伺いました。

都市農業を守るために 生まれた「一括販売」制度

一般的に、農協における農産物販売は、農家によって組織された組合が品目や品種を決めて計画生産し、安定した一定量の作物を、農協を通して市場に出荷する「共販」という方法で野菜や果樹を販売しています。これに対し、JA 横浜が行っている「一括販売」は、JA 横浜に登録している生産者なら誰でも、品種や量に関わらず、いつでも農協に出荷できる制度です。規格外の作物でも、少ない量でも出荷できるため、自家用野菜の規模で野菜作りをする人や市場出荷が難しくなった高齢農家まで、さまざまな農家が参加できるのが大きな特徴。農協は、出荷された野菜を市場やスーパー、直売所に卸します。平成4年にスタートしたこの制度の背景には、都市化に伴って零細化していた農家の販売先を確保する必要性がありました。

「一括販売の前身となる小口農家の販売は、約20年前に舞岡の農業地域でスタートしました。宅地化がどんどん進み、農業が打撃を受けていた時代です。当時の舞岡には55戸の農家がありましたが、専業農家はそのうちの15戸で、40戸は他の仕事にも従事している兼業農家。農業専用地区に指定されている舞岡で何とか農業を続けるために、規模の大小に関係なく、

地域のみんなで力を合わせようというところから、一括販売の仕組みの原型ができました。

市場に農産物を卸すには、1種類で200個くらい揃わなければ商品になりませんが、自家用野菜くらいの規模でやっているところでは、1種類でせいぜい20個くらいしか収穫できません。ならば、そうした小規模農家を10軒集めて200個の作物を揃えればいいと、スタート当初、矢沢さんは自らトラックを運転して各農家を回り、野菜を集めていたそうです。

ところが、集めた野菜を市場に持って行っても、形が揃いで規格に合ったものが少ないために、商品価値を認めてもらえません。そこで、市場を通さずに、農地に隣接する大手スーパーと直接契約し、毎朝採れたての野菜を持って行きました。すると、市場では評価されない作物を、近隣に住む消費者が安心感を持って購入してくれたのです。

「その頃はまだ『地産地消』『地場野菜』なんて言葉がなかった時代です。でも、近所の人たちは『うちの近くの舞岡で作った野菜』ということで、価値を認めてくれる。それが一括販売の原理になっています」。

逆転の発想で生まれた 横浜独自の地産地消スタイル

農業を活性化させるには、たとえば愛媛のみかんや、新潟のコシヒカリのように、名前を聞けば誰もがわかるようなブランド品を作るのが、一番いい方法です。しかし、農地があちこちに点在していて、まとまった広い面での農地が確保できない横浜ではそれは難しいこと。全国展開できない横浜の農業を存続させるには、同じ地域の消費者に支えてもらわなければなりません。現在、市内に9店舗ある JA 直営の農産物直売所「ハマッツ子」「メルカート」は、そうした逆転の発想によって生まれた地産地消の拠点です。

「他都市では、観光スポットのような大きい直売所を作って収益を上げているところもありますが、横浜ではひとつの大きな拠点を作るのではなく、ネットワーク網での流通を構築しています。農家の個人直売所と JA の直売所、大手スーパーなど、市内のいたるところを網羅して、どこに行っても市内産野菜が購入できる仕組み。店舗の規模が小さくても、隣近所の人々が毎日買いに来てくれるような場所が近くにあればいいと考えています」。

農産物直売所「ハマッツ子」や「メルカート」の各店舗は、およそ半径5キロ四方にある農家の野菜を扱っていますが、店によって種類や数が偏らないように、市内の他の地域で採れ



横浜で採れる野菜の量は、市内全体の消費量の2割弱。米に至っては、市民1人あたりわずか210グラム。生産量が少ないからこそ、地域住民に向けた流通をしないと農業が成り立ちません



地元の農産物が購入できる横浜のファーマーズマーケット「ハマッ子」

たもので補完しています。だいたいどの店も近隣5キロ圏内の生産物が70%、それ以外の横浜産野菜が30%くらいの割合。どの店舗も横浜産の野菜が占める率はほぼ100%ですが、地場率が高いということは、旬の野菜以外は扱っていないということです。

「ハマッ子などでは、地域の農業を見せるような品揃えをしているので、季節はずれの野菜はないし、旬の時によく採れるものがあれば、そればかりになる時もあります。生産農家の奥さんは、ほうれん草ばかり続く時には、飽きないように工夫してほうれん草を使った料理のバリエーションを考えます。それが農家の知恵だし、その土地の食文化を作っています。生産者から調理方法を教えてもらうのも、直売所を利用するメリットだと思いますよ。」

「個」→「隣」→「域」へ 地産地消は自給の連鎖

農地が減少しつつある横浜では「専業経営で儲かる農業」という展開は難しい、と言う矢沢さん。横浜の農業の価値は市民と共有するところにある、と話します。

「本来、それが農業の基本形です。農業の目的は、まずは自分の口をまかなう「個」の自給。そしてみんなで助け合って生きていくために、個人の直売の形で隣近所におすそ

わけをする。それが「隣」の自給。そこに農協の歯車を噛み合わせてもう少し広い範囲の地域へとつなげ、「域」の自給へと発展させる。「個」から「隣」、そして「域」へとつながって、消費者である市民の間にその連鎖がぐるぐる溶け込んで行くのが、横浜の農業と地産地消の形です。」

そもそも横浜には、明治、大正の時代から引き売りや軒先の直売で近隣の人たちに作物を売り、自分の畑の規模に見合った流通を築いてきた農家の人がいます。

「行政や農協に頼らずとも、農家がずっと昔から地産地消の原型を独自に築いているのです。現在、市内には農家の個人直売所が約1000軒ありますが、大規模農家が減る一方で、こうした小さな直売所は増えてきている。これは横浜ならではの特殊な現象ですよ。」

今後は、定年帰農者や女性の農業従事者ができる範囲で農業を続けられるよう、支援に力を入れて行きたいとのこと。市場で産地間競争をするような大きなビジネスにはなら



ないけれども、そんな農業モデルがあってもいいんじゃないか、矢沢さんはそう考えています。

20年以上前から続く農家直売所、大熊にここ市。「一括販売を始める前に視察に行き、こういうやり方があるんだとヒントをもらいました」(矢沢さん)



JAの直売所で月に2回販売する横浜産の牛や豚などの肉類は大人気。地元農家から1頭買いをするので、さまざまな部位の肉が揃う

ハマッ子直売所店舗一覧

JA 横浜が開設している農産物直売所ハマッ子には、新鮮とれたての市内産農産物が並びます。ぜひご利用ください。

直売所名	営業日	所在地・連絡先	アクセス
メルカートきた	3月～9月 8:30～18:00 10月～2月 8:30～17:00 年中無休(年末年始を除く)	横浜市都筑区東方町1401 045-949-0211	市営地下鉄線(ブルーライン) 仲町台駅から、市営バス「江田駅行き」で「向原」下車
メルカートみなみ	3月～9月 8:30～18:00 10月～2月 8:30～17:00 年中無休(年末年始を除く)	横浜市泉区中田西2-1-1 045-805-6641	市営地下鉄線(ブルーライン) 立場駅から徒歩7分
メルカートつおか	3月～9月 8:30～18:00 10月～2月 8:30～17:00 年中無休(年末年始を除く)	横浜市旭区今宿西町289 045-953-9558	相鉄本線鶴ヶ峰駅から神奈中バス「若葉台中央」「亀甲山」へ乗車、「農協前」下車すぐ
たまプラーザ農産物直売所「ハマッ子」	10:00～17:00 年中無休(年末年始を除く)	横浜市青葉区美しが丘2-15-1(たまプラーザ支店内) 045-905-1353	東急田園都市線 たまプラーザ駅から徒歩2分
南万騎が原農産物直売所「ハマッ子」	9:30～17:00 毎週火曜日・年末年始	横浜市旭区柏町131-2 045-363-9403	相鉄線南万騎が原駅より徒歩2分
本郷農産物直売所「ハマッ子」	9:30～17:00 水曜日・年末年始	横浜市栄区桂町279-24(本郷支店内) 045-896-0546	JR 根岸線本郷台駅から徒歩10分
瀬谷農産物直売所「ハマッ子」	9:30～17:00 毎週水曜日・年末年始	横浜市瀬谷区本郷2-32-10(瀬谷支店内) 045-304-9599	相鉄本線瀬谷駅から徒歩15分
泉区ファーマーズマーケット「ハマッ子」	9:30～17:00 年中無休(年末年始を除く)	横浜市泉区下飯田町1624-1 045-803-9272	相鉄いずみ野線ゆめが丘駅より徒歩1分、市営地下鉄ブルーライン下飯田駅より徒歩5分
中里農産物直売所「ハマッ子」	9:30～17:00 毎週火曜日・年末年始	横浜市青葉区下谷本町40-2(中里支店内) 045-973-2522	東急田園都市線藤が丘駅から徒歩10分

市内の直売所情報はこちらでもチェックできます JA 横浜ホームページ <http://www.jakanagawa.gr.jp/yokohama>

●第2回直売ネットスタンプラリーを開催します

JA 横浜では、直売ネットワークに参加している直売所を対象としたスタンプラリーを実施。市内の各直売所を訪ねてスタンプを集め、プレゼントをゲットしよう! スタンプラリーのガイドブック(スタンプ台紙)は、参加直売所・JA 直営直売所・メルカート各店で配布します。

期間:6月1日～9月30日

応募締切:平成22年10月6日(水)

問合せ:JA 横浜営農部農業振興課

045-805-6612

地産地消スイーツ特集

市内産牛乳のアイスクリームやプリンを召し上がれ!

肥田牧場直営 アイスクリーム工房

昭和17年に乳牛の生産農家として産声を上げ、親子3代で築き上げた肥田牧場。手作りアイスクリーム工房では、美味しい新鮮牛乳で作ったソフトクリームのほか、市内産のトマトや浜なしを使ったジェラートなど、季節感を大事にしたメニューを展開しています。



季節限定のフルーツフレーバーも豊富



場所: 横浜市戸塚区品濃町836-2(JR東戸塚駅から徒歩5分)
 営業: 4月~10月 平日11時~19時(土日祭日は10時~) 火曜定休
 *11月~3月の平日は18時まで
 問合せ: 045-825-2291
http://www.004.upp.so-net.ne.jp/merria_farm/

小野牧場直営 横濱アイス工房

横浜は近代酪農発祥の地。アイスクリームも横浜が発祥です。小野牧場は、横濱ビーフをはじめとする約350頭の肉牛と乳牛約50頭を飼育する、県内3位の規模の牧場。全国枝肉共励会最優秀賞や、農林水産大臣賞受賞の実績があります。アイス工房には毎朝搾りたての牛乳が届き、店内の工房で高温殺菌してジェラートを手作り。さっぱり感とコクが自慢です。



麦焦がしと抹茶のジェラート



横濱アイス工房 ゆめが丘店
 場所: 横浜市泉区和泉町982-1
 (市営地下鉄下飯田駅から徒歩10分)
 問合せ: 045-800-5353
<http://www.yokohama-ice.com/>

ミクニヨコハマ

よこはま地産地消サポート店にも登録されているミクニヨコハマ。市内産の新鮮な野菜などをふんだんに使ったメニューが人気のレストランです。この4月から「ハマっ子牛乳」(泉区・相澤良牧場産)と玉子(都筑区・織茂養鶏場産)を素材にした、地産地消デザート「ハマっ子プリン」が登場! 「ソースにも市内産の旬のフルーツ(春は二宮園のいちご)を使い、素材の風味を存分に感じられるように仕上げました」とシェフの難波さん。ぜひ、横浜の地産地消のスイーツをご賞味ください(要事前予約)。



濃厚でクリーミーながら、さらっと食べやすいプリン

ミクニヨコハマ

場所: 横浜市西区高島2-19-12ヨコハマスカイビル29階
 (横浜駅東口より徒歩3分)
 問合せ: 045-442-0430 <http://www.oui-mikuni.co.jp>

食農イベント情報

暮らしに「エコ」をプラス 環境行動フォーラム2010

テーマは「都市型エコライフのすすめ」。楽しく環境やエコを知り、体験できます。
 日時: 6月5日(土) 10:00~18:00、6日(日) 10:00~17:00
 会場: BankArt Studio NYK 1~3階 (みなとみらい線馬車道駅から徒歩4分)
 内容: 環境に関するステージ&イベント、展示&体験コーナー、地産地消コーナー(地場野菜の直売)
 入場料: 無料(一部ワークショップ有料)

地産地消 親子料理教室

横浜の農畜産物を使った料理教室。子どもと一緒に食の安全安心、正しい知識を学びます。
 日時: 7月3日(土) 10:30~14:00
 会場: JA 横浜本店(相鉄線二俣川駅北口徒歩2分) 定員: 50組(抽選の上、ハガキにてご連絡) 内容: 太巻き寿司、生クリームからのバター作り体験、季節の野菜食べ放題
 参加費: 1人 500円 締切: 6月21日(月)
 申込先: JA 横浜きた総合センター女性組織課 代 045-942-2312(9:00~16:00)

発見!よこはま「農」の魅力

楽しむ講座 ~ブルーベリーと無花果を味わう~
 市内の女性農業者による採れたてブルーベリーと無花果を使った料理教室。
 日時: ①ブルーベリー7月1日(木)、②無花果9月2日(木) ①・②ともに10:30~13:00 場所: 男女共同参画センター横浜フォーラム(戸塚駅から徒歩5分) 定員: 15人 参加費: 各回2000円(お土産付き) 持ち物: 三角巾、エプロン 申込み: 男女共同参画センター横浜フォーラム(045-862-5052)に、①は6月11日から、②は8月中旬(予定)から、電話または来館で先着受付(予定)

農家の直伝レシピ

梅の季節に作りたい! 梅みそドレッシング



魚介類のサラダにも合いますよ

材料

梅みそ(黄梅...500g、砂糖...200g、みそ...100g、みりん...大さじ5) ドレッシング(梅みそ...大さじ2、サラダ油...大さじ6、白ワインビネガー...大さじ2、塩・こしょう・粒マスタード...少々)

作り方

1. 梅を洗ってたっぷりの水につけておく。へたを取って鍋にたっぷりの水と黄梅を入れて沸騰させ、茹でこぼす。
2. 鍋に、梅と、ひたひたより少なめの水を入れ、再び火にかけて沸騰したら中火にし、アクをこまめにとる。
3. 煮詰めた梅をザルにあげ、種のまわりについている果肉をへら等でそぎ落とし、鍋に戻す。
4. 2回に分けて砂糖を入れ、とろみがつくまで煮詰める。最後にみそとみりんを入れて再び煮詰める。
5. ドレッシングの材料をボールに入れて、フレンチドレッシングを作り、梅みそを混ぜ合わせる。

よこはま・ゆめ・ファーマー 門倉麻紀子さん

教えてくれた人



麻紀子さんのひと手間メモ

ドレッシングは市販のフレンチドレッシングでもOK。甘さは自分のお好みで調整してください。ただし、砂糖が少ないと長期保存はできません。梅酒を作った後の梅を利用してもおいしくできます。

戸塚区にある麻紀子さんの農園ユアーズガーデンで収穫した梅は、ナセグリーンゴルフ(戸塚区名瀬町1676、TEL.045-813-2220)のフロントで直売されます。また、農園ではブルーベリーやいちじくの摘み取り体験も実施。詳細は <http://yoursgarden.net/> をチェックしてください。