

# はまふうどナビ

JUNE 2009

VOL.13

開港 150 周年記念

## みなとみらい開港菜フェア

～横浜野菜の直売市～

開港 150 周年を記念して、みなとみらいで新鮮なとれたて横浜産農産物の直売市を開催します。売り手は横浜の元気な生産者自身！新鮮で美味しい横浜の農産物であなただの食卓を彩ってください。

会場：高島中央公園（みなとみらい線新高島駅4番出口から徒歩2分）

日時：6月～9月の第4日曜日（6月28日、7月26日、8月23日、9月27日）各回9:00～11:00 雨天：決行、荒天：中止



内容は盛りだくさん！

- とれたて新鮮な横浜野菜（トマト、キュウリ、枝豆、トウモロコシ、ナス、スイカ、ジャガイモ、カボチャなど）ゆでたてトウモロコシも！
  - 旬の横浜の果物（生ブルーベリー、イチジク、梅など）
  - 市内産の果物を使ったジャムなどの農家手づくり農産加工品
  - 市内産の牛乳で作ったソフトクリームとトマトのジェラートなど
  - 横浜の農業・農産物・地産地消がわかるコーナー
- ※出店内容は変更する場合があります。

詳細はこちら

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/nousan/tisantisyo/>

横浜で地産地消

検索

共催：横浜市環境創造局、横浜市農業委員会連合会  
協力：JA横浜

開港菜とは…

横浜開港とともに西洋人が日本にもたらした西洋野菜で、横浜から広まったもののうち、14種類を「横浜開港菜」としました。

### 直売所へ行こう！

#### 南万騎が原農産物直売所 ハマツ子がオープン！

5月16日、旭区に新しい直売所がオープンしました。ハマツ子5店舗目となるこの直売所は、広さ75㎡の店内に、近隣農家約20軒で栽培された旬の野菜を陳列。そのほか、ジャムやクッキー、漬物などの手作り加工品や野菜苗も並びます。  
場所：横浜市旭区柏町131-2  
（相鉄線南万騎が原駅より徒歩2分）  
営業：9:00～17:00（毎週火曜定休）  
問合せ：045-363-9403



#### カフェ併設のブルーベリー直売所で摘み取り体験！

よこはまあさひブルーベリーの森では、7月15日から摘み取り体験（要予約）が始まります。併設の畑カフェで夏のひとときを過ごしてみたいかですか？  
場所：横浜市旭区川島町1648-3（相鉄線鶴ヶ峰駅より徒歩12分）  
営業：7月15日～8月30日は9:00、10:00、15:00、16:00の各回30分間で摘み取り体験（毎週木・金曜定休）。畑カフェは9:00～12:00、15:00～17:00  
料金：大人1000円、子ども500円（2歳以下は無料）  
問合せ：080-6732-1187 URL：<http://www.a-mori.com/>

# はまふっど人 登場

vol.13

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

## 都筑区の農家と飲食店による 地産地消ネットワークが発足



加藤さんの畑で食べたカブは、柿のような甘みがありました。野菜本来のおいしさを多くの人に味わってほしい(花田さん)

市内一の農家数を誇る都筑区では、小松菜やキャベツなどさまざまな種類の野菜が栽培されています。その都筑野菜を使って地産地消に取り組もうと、今年2月、地元農家や飲食店が「都筑フードネット」を発足。ネットワーク立ち上げの背景には、地域の活性化を願う人々の熱い想いがありました。

### 朝採りの地場野菜が その日のうちに店で食べられる

「都筑フードネット」に加盟している飲食店では、近所の畑で朝に収穫した新鮮な地場野菜が、その日のディナーメニューに登場します。例えば、座間さんが店長を務めるCROSSES CAFEでは、今の季節なら「天然石鯛のカルパッチョ 都筑小松菜のジェノベーゼソース」や「真ダコと都筑ルッコラのスパゲッティ」など、多くの料理に都筑野菜が使われています。店のメニューでは、作り手である農家を顔写真入りで紹介。安全で新鮮な地場野菜が食べられるとあって、地域住民の口コミで少しずつ加盟店の評判が広がっているところです。

都筑フードネットに野菜を提供しているのは、組合員全員が横浜市環境保全型農業推進者に認定されている「折本新鮮野菜出荷組合」の加藤之弘さんと、加藤さんが所属する生産者グループ「都筑ファーム」。土作りにこだわる加藤さんは、除草剤を使わずこまめに手で雑草をむしる、畑をビニールで覆い太陽熱消毒をするなどして、極力、農薬を使わずに安全な野菜作りを実践しています。

### 地元の酒販店が、 農家と飲食店の橋渡しに

都筑フードネットの発案者である串田酒店の花田さんは、大型店の進出によって消えて行く個人商店を見るにつけ、店の存続に危機を抱いていたと言います。ネットワークの構想は、配達先の飲食店オーナーたちとの雑談の中から生まれたアイデアでした。

「飲食業は2、3年後には6割しか残らないと言われていた厳しい業界。特に大型商業施設がどんどん出て来ている都筑区では、個人経営の店が将来の不安を抱えています。そんな中で、大手企業にはできない、地元の小規模

(CROSSES CAFE 店長)  
座間聡史さん



(串田酒店 営業部長)  
花田勝文さん

## 都筑フードネット

店ならではの街おこしができないか、と話していたことが事の始まり。つきあいのある飲食店に話したところ、CROSSES CAFEさんなど、5つの店のオーナーが賛同してくれました(花田さん)。

ネットワークの加盟店へは、串田酒店の流通ルートを使って野菜が届けられます。まず、週の初めに収穫予定の野菜のリストを農家から送ってもらい、串田酒店が加盟店にメールで連絡。飲食店からのオーダーを受けて、農家から野菜を集荷・仕分けし、夕方5時くらいまでに各店に配達。前述のように、早ければその日の夕方には、店で朝採り野菜が食べられます。近所の飲食店で地元の野菜を使ったおいしい料理が味わえるのは、このうえない贅沢。イタリア発祥のスローフード運動が、ここ都筑でも実践されています。

### ネットワーク発足で生まれた 店同士のつながり

「個人経営者というのは意外と孤独で、家族やスタッフを抱えて日々葛藤しています。まだ新しい港北ニュータウンエリアでは、個人経営者の横のつながりがほとんどなく、店同士のつながりを持ってほしいと思ったことも、ネットワーク作りのきっかけでした(花田さん)。

フードネットを立ち上げたことで、店のオーナー同士の交流が生まれ、月に1度の定例会では、各店が都筑野菜を使ったレシピを持ち寄り、アイデアを出し合っています。

「洋食、和食、焼肉など、加盟店の業態が違うので、他店のレシピにヒントを得て、アレンジを加えた創作料理ができたりします。自分の店だけではレシピが凝り固まってしまうですが、こうした勉強会に参加することで、レシピの幅が広がりますね(座間さん)。

今では定例会だけでなく、仕事が終わった後に、飲みながら情報交換することもあるそうです。

「フードネットによってそうしたつながりができていくのは、とてもうれしいですね。大手のチェーン店は実績が伸びなければ撤退できますが、個人経営の店ではそういうわけにはいきません。困った時に1人より2人、2人より3人というように助け合える仲間がいることが、とても重要なことだと思います(花田さん)。

さらに、それは街の発展にもつながります。新しい街の駅前には往々にして、大型チェーン店が軒を連ね、どこの駅でも同じような印象を受けるもの。しかし、個性的な店が集まって競い合えば、自然と人も集まります。「フードネット

をきっかけにして、都筑をおもしろい街にしたい」と、花田さんは熱く語ってくれました。

## 地域の子どものための「食育」に取り組みたい

去る5月10日、フードネット主催の初めてのイベント「都筑野菜 料理の祭典」が開催され、約100名の地域住民が集まりました。イベントは、同じ種類の都筑野菜を使って各加盟店がオリジナル料理を披露し、参加者に審査してもらうという立食スタイルの公開試食会。集まった人々はおいしい料理に舌鼓を打ちながら、栽培農家の加藤さんが話す野菜作りの取り組みを、熱心に聞き入っていました。

参加者アンケートによれば、8割以上がもう一度参加したいという回答。「地元でこんなおいしい野菜が作られて



いることを初めて知りました」「外食をして、ひさびさに感動する味に出会いました」という、うれしいコメントが多数寄せられました。

都筑フードネットの今後の活動予定として、8月に

料理教室を通して、地元の子どものために向けた食育に取り組んでいきたい(座間さん)

都筑野菜を使った親子料理教室を開催する企画が進行中です。

「畑で収穫したものを自分で調理して食べる、という行程を体験することで、子どもはもちろんのこと、親御さんに対しても、食育ができるのではないかと思います(座間さん)。

都筑区は、小さな子どもがいる若い世帯が多く、畑と飲食店が近いという土地柄から、こうした食育の取り組みには絶好の場所だと言えるでしょう。また、11月には都筑区民まつりにブースを出し、都筑野菜を使った料理を出したいとのこと。地元農家と飲食店がコラボする都筑ならではのおいしい料理を、ぜひ体験してみてください。



都筑フードネット <http://www.tsuzuki-foodnet.jp/>  
加盟店は「よこはま地産地消サポート店」に登録しています(下記の①~⑤)



イベント会場となったCROSSES CAFEの前では、都筑ファームの野菜や加工品を直売。品切れ続出という盛況ぶりでした(5/31限定)

## 地産地消を進める飲食店を応援します! よこはま地産地消サポート店登録受付中

横浜市では、地産地消を進めるために、市内産の農畜産物を使ったメニューを提供する飲食店等を募集し、「よこはま地産地消サポート店」として登録しています。登録店への支援策として、横浜市のホームページ「横浜で地産地消」情報サイト、当「はまふうどナビ」等に掲載してPRするほか、地産地消を普及啓発するパンフレットや、のぼり旗等を提供します。

### 登録の要件

- 1) 市内にある食品衛生法の飲食店営業等の必要な許可を受けている料理店、一般食堂、レストラン、仕出し屋、惣菜屋、弁当屋、農産加工業者。
- 2) 横浜市内にあり、横浜市の地産地消の趣旨に賛同し、市内産の農畜産物を活用していること、推薦者(生産者、出荷組合、農協、市場、仲卸業者)の推薦書の提出があること、市内産農畜産物を活用していることを店頭やメニューに表示していること
- 3) 市内産農畜産物を積極的に活用し、市民にその良さを紹介し、地産地消の推進すること。

### 登録の手続き

申請書類は、右記ホームページからダウンロードできます。登録申請書と推薦書を提出のうえ、登録してください。  
問い合わせ先:Tel.045-671-2606(環境創造局みどりアップ推進部農業振興課)

### よこはま地産地消サポート店登録店リスト

(平成21年5月20日現在・順次登録中)

- ① CROSSES CAFE  
都筑区中川中央1-26-10  
Tel.045-914-3020
- ② 炭焼地鶏 志摩  
都筑区茅ヶ崎中央30-17  
Tel.045-944-3565
- ③ 炭火焼と旬のおさかな 菜の花  
都筑区荏田東4-1-1ボードウォークガーデンB棟3号  
Tel.045-949-9601
- ④ 炭焼喰人 sumiyakishokunin  
都筑区茅ヶ崎中央26番25号ラフィネプラン1F  
Tel.045-929-2919
- ⑤ Dining Bar Zen  
都筑区勝田町1071スズキプラザ1F  
Tel.045-948-6955
- ⑥ ハム工房まいおか  
戸塚区舞岡町777  
Tel.045-822-5789
- ⑦ ナチュラルレ・ポーノ  
青葉区藤が丘2-4-3藤が丘会館B1F  
Tel.045-978-0355
- ⑧ 焼肉 天山  
西区高島2-19-12スカイビル11F  
Tel.045-461-2989
- ⑨ れすとらん さいとう  
港北区菊名6-13-41ラビス菊名1F  
Tel.045-434-1761

各店の詳細は、 [よこはま地産地消サポート店](#)

# 横浜の“農”と“食”をつなぐ 平成21年度 はまふうどコンシェルジュ講座受講者募集



横浜市では、地産地消の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」を毎年開催しています。講座では、生産者による講義や実習を通して、食と農をつなぎます。

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、企業人など

定員：30名（応募者多数の場合は選考）

参加費：4,000円（実費：バス代・保険料・テキスト代等）

申込期間：6月1日～6月15日（必着）

専用申込用紙（各区広報相談係で配布中）に、名前、住所、電話番号（お持ちの方は、e-mail アドレス、ファックス番号）、地産地消等に関する活動実績、講座の申込み動機、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。

詳細、専用申込用紙はこちら

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/nousan/tisantisyo/torikumi/concierge-apply.html>

申し込み、問い合わせ

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

## 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27日（土）10:00～15:00

第2回：「農」を味わう 7月8日（水）10:00～14:00

第3回：「農」を巡る 7月16日（木）8:30～17:30（予定）

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2日（日）13:30～16:30

## 農家の直伝レシピ

### 翡翠のような 鮮やかな色が美しい 煮梅



#### 材料

青梅……1kg、砂糖……600g

#### 作り方

1. 梅は洗って竹串でつつき、たっぷり水が入った銅なべに入れて火にかけ、実がやわらかくなったら火を止めて冷ます。
2. 水を張ったボウルにひとつずつ丁寧に移し、半日ほど置いてアクを抜く。
3. ホウロウなべに梅と砂糖を交互に入れ、砂糖が溶けたら火にかけて、沸騰する直前に火を止めて煮含める。

煮梅は上品な和菓子のような味わい。ゼリーに入れると涼味満点の夏のデザートに。ビン詰めすれば、冷蔵庫で1年くらい保存可能です。煮梅のほか、フキさん手作りの加工品は、都筑区の大熊にこここ市などで購入できます。

#### 横浜の梅

横浜では、果樹の栽培が盛ん。浜なし、浜かきについて生産量が多いのが梅。横浜で約110トン（平成18年度農林水産省統計情報）生産されており、6月になると、直売所などで販売されるほか、梅干や梅酒、梅ジュース、煮梅などに加工されます。

固い青梅で作ってくださいね

大熊生活改善グループ、よこはま・ゆめ・ファーマー

教えてくれた人



## 食農イベント情報

発見！よこはま「農」の魅力を楽しむ講座  
～夏野菜の恵みを味わう

日時：平成21年8月26日（水）  
10:30～13:00

会場：男女共同参画センター横浜  
生活工房

（JR・市営地下鉄戸塚駅より徒歩5分）

定員：15人（先着順）

保育あり（お問い合わせください）

参加費：1,600円（材料費込み）

内容：ズッキーニと鶏肉のカレー炒め、冬瓜とエビ団子の煮物、サラダうどん

申込み：7月15日（水）から電話または来館にて受け付け

申込先：045-862-5052（男女共同参画センター横浜）

よこはま「農」の魅力を味わう講座  
～夏野菜たっぷり！簡単米粉ピザ

日時：平成21年7月12日（日）  
10:00～13:00

会場：アートフォーラムあざみ野 生活工房  
（東急田園都市線・市営地下鉄あざみ野駅より徒歩5分）

定員：20人（先着順）

保育あり（お問い合わせください）

参加費：1,700円（材料費込み）

内容：横浜市内で農業に従事する女性たちの活動紹介と交流をかねた料理教室です。普段主食として食べている米の粉を利用して手軽にできる米粉ピザと、農園で収穫したブルーベリーで作るブルーベリーアイスクリームなどを紹介します。

申込み：6月11日（木）から電話受付

申込先：045-910-5700（アートフォーラムあざみ野）