

# はまふうど

よこはまの畑と  
食卓を結ぶ情報誌

## ナビ

### 第6号

2007年10月10日号

身近で生産、身近で消費、  
安心・新鮮、無駄ない暮らし



泉区の直売所自然館



## 11月 は地産地消月間

横浜にも、いよいよ実りの秋がやってきました。

本市では、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、「地産地消キャンペーン」を行います。

この期間中には、横浜産野菜の料理教室や、秋野菜の収穫体験、農産物のコンテストである品評会、食に関する講演会などのさまざまな催しのほか、市内各地のJAで、生産者の方々が直接農産物や漬物などの農産加工品を販売する農業まつり（23箇所）が開催されます。

また、11月11日には、「はまふうど地域フォーラム」として、市内の地産地消の取り組みをご紹介します。

秋野菜や新米の美味しい季節、収穫の喜びを味わい、横浜の農産物の実りを楽しみましょう。

### ○「地産地消月間イベントガイド」の発行

11月に行われる、これらのイベント等を紹介しています。

区役所の広報相談窓口、市民情報室、図書館等の公共施設、およびJAで配布するとともに、横浜市環境創造局のホームページからダウンロードすることができます。

★横浜市環境創造局のホームページアドレス:

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyou/nousan/tisantisho/index.html>

### ○直売ネットワーク参加農家直売所マップの作成

横浜市内には、たくさんの農産物直売所があります。

お近くの直売所をのぞいてみませんか。

インターネット上で、市内の直売所を御案内する案内図を公開します。

(11月公開予定)

## はまふうど地域フォーラム参加者募集！！

◆平成19年11月11日(日) 10:00~13:30

◆会場 JA横浜 きた総合センター (横浜市都筑区東方町1401番地)

◆参加費無料

◆プログラム

・地産地消に関する事例報告 (さまざまな立場から)

・パネルディスカッション (事例報告者による)

・オプション企画: 市内産新米・手作り漬物試食交流会 (会費制)

ダイコン・コマツナの収穫体験 (野菜代金をいただきます)

◆応募方法 ファクス、e-mailまたは電話で、「はまふうど地域フォーラム参加希望」、氏名、電話番号を明記の上、オプション企画への参加、不参加を忘れずにお申し込みください。

◆応募期間 11月10日まで

◆応募先 〒231-0017 横浜市中区港町1-1 横浜市環境創造局農業振興課「はまふうど地域フォーラム」担当あて TEL 671-2639 FAX664-4425  
e-mail ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp

# はまふっどびと 登場

このコーナーでは毎回、さまざまな立場から地産地消に取り組む方にご登場いただきます

キリンビール株式会社 横浜統括支社 内田圭介さん



## “キリンビール” つくる側と食べる側の確かな架け橋になるため、 「地産地消」の応援活動を提案・実施する、横浜生まれの企業

### 地産地消の取り組みを始めた動機

キリンビールは、100年前に横浜に生まれ、全国的な企業として成長してきました。地産地消の取り組みは、地元生まれ育んでもらったことへの恩返しとして始めたとのこと。最初の取り組みは、2006年11月、横浜市に持ちかけて実現した「お料理レシピコンテスト」。

ビールは食べながら飲む食中酒の代表であり、「料理と一緒に飲むビールを“もっとおいしく！” “飲んだらうれしくなって！”との思いから、神奈川・横浜の恵みで豊かな食卓をつくる提案をしよう」との思いが結実したものだそうです。

### 地産地消の取り組み

今では、全国のほとんどの支社で地産地消に取り組んでいるそうですが、横浜は特別な思いをもって取り組んでいるとのこと。昨年始めた「お料理レシピコンテスト」は、横浜の都市型農業をどう伝えていくかという視点から、市内の代表的な地場野菜の小松菜をとりあげました。募集ポスターも、麒麟のマークだけそっと載せるなど、脇役としての細やかな気遣いが心憎い。186通の応募の中から6レシピが選ばれました。コンテストの後、その中の「小松菜のグリーンチャウダー」は、市内4店のレストランでメニュー化。課題は、限られたレストランでしか扱えなかったことだそうです。今後はできれば横浜全体に広げていきたいとのこと。



今秋は「選ぼう ニッポンのうまい! 2007」キャンペーンと、いろいろな分野の一番を集める「神奈川・横浜あなたのイチバン」を展開し完了。地域だけで知られているすごいものを募集、結果を新聞、チラシ等でPRする予定です。企画の段階では、JA神奈川やJA横浜とも一緒に検討したので、農協で募集案内したり結果をもどしていただけるのも特色です。応募用紙は、観光案内所、スーパーや飲食店さんにも置き、幅広く巻き込みながら、取り組みの輪を広げているのも好感できます。

さらに、今年は東京ガスと一緒に、東京ガス関東ショールームで、地産地消をテーマにした文化祭を11月23~25日に実施する予定です。皆さん、是非予約をしておいでしてみたらどうでしょう。

### 会社としての理念と個人的な想い

会社として、発祥の地である地元を見直そうと、横浜生まれのキリンビールをアピールし、その先にもどのような協働や貢献ができるかを考えています。「行政とともに横浜の農業・食材を考える中で、地産地消を進める消費の最終段階であるお料理レシピ、食材提案をしています」。

ビールを売ることが本来の仕事なので、普段から「地産地消の仲間に入りませんか」と飲食店にご案内することが多いとのこと。しかし、レストラン経営で地産地消を進め、コストに見合うようにするのは大変であることも事実です。あるレストラン経営者は「自分が作りたい料理の食材を集めることだけではなく、旬の食材やその日に収穫されたものでおいしさを表現し提供することも大事」と話していたそうです。

販売活動への取り組みでは、お客さまにどのような価値をお届けできるかが大切で、地元のお客様との絆を深めることを常に心がけています。このように、「価格」ではなく「商品」や「想い」を伝える非価格営業を進めているそうです。今年の100周年は通過点であり、早くも次の100年に

向けて、「地元発祥の企業として、地元への貢献や協働に取り組み、誰よりもお客様の側で豊かなひと時を提供できるかを考えていきたい」と思いを馳せています。

「個人的には、農協や農家の人、直売所の人など、現場に出向いて、普通だと会えない人に出会うことが喜びです」と内田さん。さらに、「ビールの地産地消。横浜の麦で横浜プレミアムビールができれば」と、単なる夢物語に終わらせたくない様子でした。

## 今後の展開

今後の継続的な取り組みとしては、これまで同様、行政や農協と一緒につくっていく協働型の進め方を心がけている点をあげます。麒麟ビールでは、5年前から九州でJAと地産地消に取り組みはじめ、その後いろいろところで展開しています。首都圏では千葉（産地）が最初。神奈川では、生産県ではなく消費県であるために地場食材が安定して揃わないことが一番の悩みだそうです。今後は流通問題の解決をにらみながら、「やまゆりポーク」のように、安定して生産できる農畜産物を掘り起こし、それらと組んでいきたいとのことでした。

また、地元企業と一緒につながったり、様々な異なる分野のNPOなどと積極的に話をし、パートナーとして一緒にできるこ

とを見つけてやっていきたいとのこと。「まちのメッセンジャーとして動き回るうちに、いろいろなグループと会い、課題解決のためにネットワークしていくことで、次から次へと新しいニーズが見えてくる」と言います。

営業担当は、それぞれの地域担当者として、地元ネタを探し、横浜にどれだけ深く入り込めるかを考え、ビール産業発祥の地をさらに認知してもらおうのが本業で、いつも心がけている大事な点だそうです。

「小松菜で、はまぼーくで、おいしいものを作って、食べて、麒麟ビールがそのそばにあること」、この簡単そうで困難な夢の実現に向かって、着実にチャレンジし続けています。



第1回お料理レシピコンテストで選ばれたグリーンチャウダー



第2回お料理レシピコンテストで選ばれたスティックかぼ豚春巻き

(写真提供 麒麟ビール(株)横浜統括支社)

## 市内で地産地消を推進する はまふうどコンシェルジュ 2期生が誕生しました

報告

修了式



第2回 横浜の「農」を味わう



平成19年度はまふうどコンシェルジュ講座は、

- 第1回 横浜の「農」と地産地消 6月24日(日)から始まりました。講師3人それぞれの立場(行政、農協等)から、横浜の農業について講義をしました。
- 第2回 横浜の「農」を味わう 7月11日(水)では、横浜産の食材を集めて、講師の先生方と20種類以上の料理をつくって味わいました。また、県内農家の指導をされている益田先生から「よこはま・かながわの食と暮らし」についてお話を聞きました。
- 第3回 横浜の「農」の現場を知る 7月25日(水)では、バスで横浜の農の現場—コマツナ、浜なしの農家、直売所、養豚、酪農—を巡るツアーを行いました。
- 第4回 横浜の「農」を体験する は、それぞれに分かれて、直売所体験をしていただきました。
- 第5回 それぞれの地産地消 8月18日(土)は、最後の講座として、ふたつのワークショップ「講座を振り返って」と「(コンシェルジュとして)こんなことをしたい」を行い、全てを修了しました。

直売所に  
行こう!

## 野菜直売所「FRESCO」(フレスコ)

約 50 品種に及ぶ露地野菜を取り扱う西谷駅近くの「FRESCO」

野菜直売所「FRESCO」は、相鉄線西谷駅のほど近くにあり、苜部博之さんが経営。イタリア語で「新鮮」を意味する店名のとおり、木造の店頭には採れたての新鮮野菜がズラリ並びます。年間を通して露地野菜や果樹、ハーブなど約 50 品種の農産物を扱っています。

このあたり一帯はかつてジャガイモ栽培が盛んで、苜部さんも代々受け継いできた特産の「保土ヶ谷いも」や在来種の「西谷ネギ」などにこだわってきました。



しかも、野菜本来の味が楽しめる露地栽培にこだわり、多少効率は悪くとも胸を張って「おいしい野菜です」と言える野菜作りを続けておられます。

9月にはちょうど端境期で品数は少ないとのことですが、白菜やダイコンの間引き菜、なす・しょうが・サトイモ、栗、梅干しなどが並びます。もう少しすると、ブロッコリー・カリフラワー・ダイコン・キャベツ・人参などの秋野菜が出回ります。

直売所は月・水・金の午後2時から6時まで開いています。午前中は多品目に渡る野菜の収穫作業なので、かなり忙しい。足りなくなれば近くの畑に採りに行くこともしばしばだとか。毎年7～9月の繁忙期には、「はま農楽」



の方数名に援農に来てもらっています。

お話をうかがっている時にも、近所の常連客が入れ替わり立ち替わり出入りし、すっかりこの地域の暮らしに根付いていることが分かります。たまたま、野毛の和食料理店の方が仕入れに来ていました。「新鮮さが命」と毎日仕入れに通ってきているとのこと。おいしい新鮮野菜にこだわる農業者と消費者をつなぐ場としての直売所を実感できます!

### 野菜直売所「FRESCO」

場所：保土ヶ谷区西谷町 962  
開店期間：通年月・水・金  
14:00-18:00(2～3月は休業)  
電話：045-381-2881

### 地産地消イベント情報

#### 20周年記念フォーラムまつり

10月21日(日) 9:30から

場所：男女共同参画センター横浜

JR・地下鉄「戸塚」駅下車徒歩7分

内容：たくさんイベントのほか、よこはま・ゆめ・ファーマーが地場野菜等の即売を行います。

お問い合わせ：男女共同参画センター横浜  
(電話 045-862-5052)

#### Foodで風土フェア

11月17(土) 18日(日)

地下鉄「仲町台」駅から、野菜を収穫しながらJAまつりの会場まで歩く収穫ラリー。

定員 200組。有料。

お申し込み・お問い合わせ：JA 横浜営農課  
(電話 (代)045-805-6612)

#### 横浜農業の魅力味わう料理教室 ～大根をまるごと食べつくそう～

12月12日(水) 10:30～13:00

会場：男女共同参画センター横浜

定員：20人(11月15日から電話または来館の申し込み)

参加費：1,500円(材料費・お土産込み)

申し込み先：男女共同参画センター横浜  
(電話 045-862-5052)

横浜市環境創造局農業振興課  
2007年10月10日発行  
〒231-0017 横浜市中区港町1-1  
電話 045-671-2639 FAX045-664-4425  
横浜市広報印刷物登録第190161号  
類別・分類 C-KJ380

## 旬のレシピ

### 【横浜のナス】

ナスは収穫時期の長い夏野菜で、横浜では6月末から10月いっぱいまで収穫されます。日本全国には細長い「長ナス」、まんまるい「賀茂ナス」や「米ナス」、小さな「小ナス」など、地域によりいろいろなナスがありますが、横浜では「千両2号」という品種が多く作られています。

横浜では、ナスは約46ヘクタール栽培され、1、190トン収穫されています(神奈川県農林水産統計年報から)。



レシピ提供：  
よこはま・ゆめ・ファーマー  
田中文江さん

### 秋ナスの南蛮漬け

#### ■材料(5人分)

ナス5個、ピーマン5個、カボチャ1/4個、長ネギ1/2本、赤トウガラシ1本、おろしショウガ大さじ1、だし汁大さじ3～4A(すし酢大さじ3、しょうゆ・大さじ3)、揚げ油

#### ■作り方

- 1 赤トウガラシは小口切り、ショウガはすりおろす。
- 2 ポウルにだし汁とAを合わせ、1を加えて混ぜておく。
- 3 ナスはへたを切り落として縦半分に切り、皮の方に5mm間隔の切り目を入れる。
- 4 カボチャは5mmの厚さに切る。
- 5 ピーマンは四つ割りにして種を除き、長ネギは4cm長さの細切りにする
- 6 揚げ油を170°Cに熱して、ピーマン、ナス、カボチャを色よく揚げ、②に漬ける。
- 7 器に盛って長ネギをのせ、漬け汁をかける。