

はま ふうど

よこはまの畑と
食卓を結ぶ情報紙

ナビ

創刊号

2006年6月20日号

地産地消という言葉をご存じでしょうか。その土地で穫れたものを、その土地で消費すること。それが地産地消です。食文化はその土地の風土に合わせ、長い年月を経て完成されたものです。近くで生産された農産物を消費することは、輸送コストやCO₂の削減にもつながり、環境にもやさしいのです。



創刊に
あたって

**「はまふうどナビ」は、横浜の
“フード”と“風土”をつなぐ情報紙です。
横浜の「食」「食卓」と
「農地や農業、農産物」を結びます。**

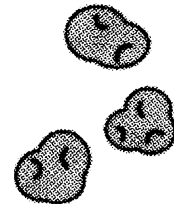
横浜のような大都市で、「地産地消」といっても違和感をもつ市民は多いかも知れませんが、横浜のどこに農地があるのかと。ところが横浜市は、実は全国でも例を見ない農住混在型の大都市なのです。西区を除いて、すべての区に農地が存在し、これらは市域面積の約8%を占めており、大消費地と多様な農業が共存しています。キャベツ畑の向こうにランドマークタワーが見える。そんな農的風景が見られる都市です。

同時に360万人もの人口を抱えているため、野菜の自給率は約20%と、消費が生産を大きく上回っていることも特色です。このような豊富な購買力を活かし、市内農家は、市場出荷、直売、契約栽培など多様な販売形態を持っています。特に直売所は全国的に見ても多く、その数なんと約1000カ所。市内で生産されている野菜約6万トンのうち約4割が直売等で、市場を通さずに取り引きされています。

こうした農業の実態をふまえ、多くの市民の皆さまに横浜の農業と農産物の情報を届け、日常の暮らしの中に、横浜の農業・農産物のつながりを創っていきたくと考え、「はまふうどナビ」を創刊します。

はまふうどナビの情報をヒントに、地産地消をライフスタイルや仕事、市民活動などにとり入れる方が1人でも増えればと期待しています。

*この情報紙は、年に4回発行し、地産地消の実践者や地産地消の取り組み、農産物直売所（JA横浜と横浜市が連携して進めている直売所ネットワークに参加している直売所）、旬の農産物、地産地消に関わる行事などの紹介を中心に構成します。

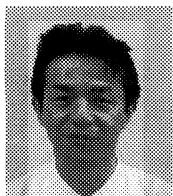


はまふんどびと

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

登場

横浜野菜推進委員会代表 椿 直樹さん



シェフたちが紡ぐ おいしい料理と地場野菜のいい関係

直売所で気づいた 「身近な生産者」の存在

横浜の地場野菜を普及させようと活動しているグループがあります。その名も、「横浜野菜推進委員会」。3年ほど前、料理人の椿直樹さん（中区本牧間門・炭火焼肉樹々苑店長）が立ち上げました。メンバーは料理人や野菜の流通の専門家、管理栄養士、菓子職人など。横浜の食材を使った料理教室や地場の生産者を訪ねる講座などを開いています。

椿さんがこのような活動を始めたきっかけは、たまたま鎌倉の野菜直売所（鎌倉市農協連野菜直売所）を訪ねたこと。「身近に、こんなに地場の野菜やそれを作る農家がいることに気がついた」のだといいます。それまでは、いわゆる「産地」の野菜を、遠くから取り寄せたり、場合によっては海外のものも仕入れていました。「遠くから仕入れれば、当然輸送コストがかかる。それも結局はお客様の飲食代に含まれることになるわけで、だったら、地元で穫れたもので安く提供しようと思ったんです」。また以前、ベジタブル&フルーツマイスター（通

称：野菜ソムリエ）の講座を受けた時に初めて「地産地消」という言葉に合い、自分の店でも地産地消のコンセプトを活かしたメニューや運営ができたらと思っていたのだそうです。

地元食材のよさを 料理教室で伝えよう

さっそく椿さんは、市場関係の知り合いを通じて地元横浜の野菜農家や養豚場を紹介してもらい、訪ねて行きました。ところが、「じかにお話をうかがっているうちに、なにか、商売を越えて伝えるべきものがあるのではないかと感じた」のです。

自分に何ができるだろうかと考え、思いついたのが料理教室。料理を学びながら、横浜の野菜のことも知ってもらおうというねらいです。同じく料理人の友人と2人で料理教室をスタートしたものの、当初は参加者がなかなか集まりませんでした。野菜ソムリエの先輩に相談したところ、多くの人に参加してもらうには、組織を作ったほうがいいとのアドバイス。その助言を受け2003年10月、料理人仲間や八百屋さんなど4人で設立したのが、「横浜野菜推進委員会」です。

活動の柱は、「ボナペティ・ヨコハマ」という、野菜の収穫から始め、食べ比べ、料理教室までを行なう講座（2カ月に1度）、「味覚塾」という、地場の生産者を訪ね、体験・実習・見学のほか味覚を高めるクイズやゲームなどを行なう親子向けの講座（年2回）、そして働く女性を対象にした「ビストロ・ハママップ」。栄養士や八百屋さん、生産者などの話と料理教室がセットになった講座です（1シーズン1回）。料理教室では参加者がグループに分かれて調理し、各グループを委員会メンバーの料理人たちがまわって指導します。料理の作り方のみならず、



農家でキャベツの収穫を体験した講座参加者

流通や栄養面などについても解説し、いろいろな側面から地元の食材を楽しんでもらおうと心がけています。回を重ねるごとに、参加者のなかから委員会に加わる人も出てきて、現在スタッフは20人あまりに増えました。

**職人が目覚めた会話の楽しさ。
そして新たな活動も誕生**

「正直なところ、ふだんの仕事と両立させるのは楽ではありませんが、参加した方たちが横浜にもこないものがあるのかと再認識してくれるのがうれしい」と椿さん。「でも実は、メンバーの意識の向上もすごい」のだとか。「私たち料理人は本来裏方で、無言で食材と向き合っている時間がほとんど。いわば職人氣質なんです。



豚の赤ちゃんにおっかなびっくりの子どもたち

でもこの料理教室に携わるようになって、『これはどうやるの?』『どうしてこうするの?』など、参加者のみなさんと会話しながら一つの料理が



「ビストロ・ハマップ」は、働く女性が対象

できていくことに喜びを感じているようです。

間もなく設立3周年を迎える横浜野菜推進委員会。最近その活動のなかから、新たな動きが誕生しつつあります。たとえば青果店の委員会メンバーが中心になって「よこはま青果塾」を立ち上げたり、栄養士仲間で「食生活ルネッサンス」構想が生まれたり…。椿さんら料理人も負けてはいられないと、いま、横浜で働く料理人を対象にした講座を検討中です。「飲食店関係者や料理人が地場食材の価値に気づけば、より多くの市民に横浜の野菜を広げることができます。そして逆に、横浜野菜の店だから食べにくるお客さんが増える。そんなふうになればいいなと思っています」

地産地消（その地域で生産されたものをその地域で消費すること）を進めることの大切さを表現するキャッチフレーズと標語を募集します。採用になった作品は、地産地消関連のイベントやパンフレット等で活用します。優秀賞（若干名）には、横浜産野菜と果物詰め合わせ、はま菜ちゃんグッズ、キリンピアビレッジペア食事券を贈呈します。

- 募集内容 キャッチフレーズ（40字以内）・ 標語（15字程度）
- 募集期間 平成18年7月18日～8月15日（必着）
- 応募資格 横浜市内に在住・在勤・在学している方
- 応募方法 郵送、ファックス、電子メールのいずれかの方法でお送りください。
 - ① 郵送またはファックスでご応募の場合
ホームページから応募用紙をダウンロード後、プリントアウトしたものに必要事項（氏名、住所、電話番号、作品）を明記の上、郵送またはファックスでお送りください。
 - ② 電子メールでご応募の場合
ホームページから応募用紙をダウンロードし、必要事項（氏名、住所、電話番号、作品）を入力したファイルを、添付ファイルとして送付してください。
- ★環境創造局ホームページから専用申込書（募集要領）をダウンロード
<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/nousan/tisantisyo/>
- 応募条件 お1人、何作品でも応募できます。
その他詳細については、上記HPまたは募集要領をご覧ください。
- 発表 8月下旬予定。入賞者には、直接連絡いたします。

主催：横浜市 協力：JA横浜、キリンビール株式会社 横浜統括支社

「横浜で地産地消」に関する
キャッチフレーズ・標語を
募集します！

【応募・問合せ先】 〒231-0017 中区港町1-1 横浜市環境創造局農業振興課 地産地消キャンペーン係
電話:045-671-2639 FAX:045-664-4425 e-mail:ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp

直売所に
行こう!

Fresh Vegetables

フレッシュベジタブルズ



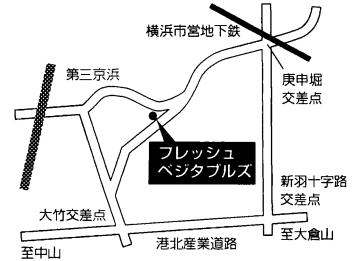
場所：港北区新羽町2516(最寄駅 横浜市営地下鉄新羽駅)
営業時間：月・水・金曜 午後2～5時30分
代表：大谷朝光

田んぼを埋め立てた三角形の土地に大谷朝光さんの直売所「Fresh Vegetables」がありました。月・水・金曜日の午後2時～5時30分の営業。朝光さんとお母さんが交替で店番に立ちます。「なぜかおふくろの方が人気あんの。俺が店番していると、『今日はおばさんいないの』っていわれんだよね」と朝光さんは苦笑いです。「Fresh Vegetables」の野菜は、穫りたてが身上。その日の早朝、畑から収穫し、午前中かけて、洗い、整え、束にして、店に並べる準備をします。夏場は午前4時から収穫作業に追われます。野菜はすべて露地栽培なので、冬は畑の野菜がなくなると直売所は終了。再び店を開けるのは田植

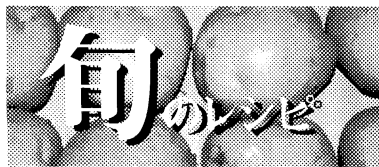
えが終わった5月下旬から。9～10月も稲刈りが入るため休みです。きれいな水に恵まれ、天日干しで乾燥させるコメもおいしいと評判です。

意外にも、お客さんは男性が多いとか。仕事の通りがかりや帰宅途中に立ち寄るようですが、なかには妻に頼まれて買い物にきた風の人も。「車の人が多いから、大きい野菜や重いものも売れるね。トマトなんか箱で買ってく人もいるし」と朝光さん。「男の人もけっこう野菜、好きみたいよ」。

直売所ほか、週2回(月・金曜日)は鶴見区方面に巡回販売にも出かけます。病院やマンション、住宅地の駐車場などルートと時間が決まっており、毎回待っていてくれるお客さんがい



ます。市場やスーパー、学校給食へも出荷していますが、「直売のよさは、やっぱりコミュニケーションかなあ。いろんな人と話せるから、おふくろも楽しそう。売り上げだけじゃ計れないものがある」と、朝光さんは直売の魅力を語ってくれました。



【横浜とジャガイモ】

横浜でのジャガイモ栽培の歴史は古く、安政年間から旧保土ヶ谷区(現在の神奈川区)三ツ沢町の台地に自家用に栽培されていました。適地であったため品質も良く、大正時代には関東一円に種芋を出荷するほど栽培が盛んに。現在は横浜で1,572名の農家がジャガイモを栽培し、作付面積は約84ha。その中でも、泉区が最も作付け面積が多く約11ha、次いで保土ヶ谷区が約10.6haとなっています(2005年 農林業センサス)。生産量は2,422トンです(平成17年度 よこはまの緑)。

横浜の新ジャガは、6月から7月にかけて農家の直売所などに並びます。はま菜ちゃん直売マップURL

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/brand/cyokumap.html>

じゃが餅

■材料：ジャガイモ、片栗粉(ジャガイモの重量の1/3)

■作り方：

①ジャガイモは皮をむいて茹でる(新ジャガなら皮ごと)

②粉ふき芋の要領で水分をとばしてから裏ごし、秤にかけ、重さを計る

③ボールにジャガイモの1/3の片栗粉を計り、②のジャガイモが熱いうちによくこね合わせ、ラップの上で棒状に形づくって包む

④フライパンを熱し、③を5mmくらいの厚さに切って、両面を焼き、醤油をつけて食べる

■ワンポイント

青海苔やニンジン、紫芋などを入れると色取りがきれいです。

地産地消イベント情報

よこはま・ゆめ・ファーマー 料理教室

横浜で農業を営む女性農業者「よこはま・ゆめ・ファーマー」を講師に迎える料理教室です。参加申し込みは各会場へ。

「夏野菜を味わう」

2006年7月11日(火) 10:30～13:00

梅ご飯・エダマメ豆腐ほか

参加費：1,500円

会場：男女共同参画センター横浜北
(電話910-5700)

*申し込み受付は6月11日から

「夏野菜のデザートを味わう」

2006年8月27日(日) 10:30～13:00

ニンジンゼリー・カボチャの蒸しパンほか

参加費：1,800円

会場：男女共同参画センター横浜
(電話862-5052)

*申し込み受付は7月18日から

横浜市環境創造局農業振興課

2006年6月20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180143

類別・分類C-KJ380