

特集

横浜の ニューウェーブ フルーツ

キウイ

kiwi

～大きな果実を追熟により甘く～ 育てやすさが魅力

港北区 果樹農家 田中勝哉さん

ジューシーで甘酸っぱく、鮮やかな色合いと豊かな栄養が特徴のキウイフルーツ。原産地は中国ということから関東も栽培に適した気候のようです。「他の果物に比べて育てやすく、キウイはこれからもっと人気の出るフルーツだと思います」と、港北区でキウイ栽培に取り組む田中勝哉さんは話します。代々農業を営む田中さんの農地では、先代が昭和50年代にナシやカキ、キウイといった果物づくりを始めました。

田中さんが今育てている品種は「ヘイワード」で、グリーンキウイと呼ばれるスタンダードな品種です。取材した5月下旬の畑では、受粉して約1週間の膨らみ始めたばかりの果実が実っていました。キウイは雌雄が別株のため受粉が必要ですが、田中さんは別の畑地の雄株から花粉を自家精製して使います。限られた畑地で効率よく生産するために、剪定や改植(植え替え)といった管理も重要です。さまざまな工夫により、収穫期には長径が8cmほどにもなる大きな実に育ちます。

キウイが育てやすいと田中さんが話す一番の理由は、実っている状態では果実が硬く酸っぱすぎるために、虫や

横浜では驚くほど多様なフルーツが育てられています。
時流を捉え、横浜のニューウェーブフルーツに
挑戦する生産者の横顔をご紹介します。

樹上で収穫を待つキウイ
(ヘイワード)



鳥があまり寄ってこないという特性です。弱点は風で、防風のためにこの畑を生垣で囲っていました。

11月の収穫後「追熟」することで甘く柔らかくなった田中さんのキウイ「ヘイワード」は、7割が贈答品として全国へ、残りはレストランへの納入や自宅とJAの直売で毎年売り切れるという人気ぶりです。「贈り先でも1週間くらいは傷まずにおいしく食べてもらえるよう、追熟加減を工夫しています。"おいしかったよ。また買いにくるから"とってもらえるのが、何より励みになりますね」と田中さんは朗らかに語ります。

田中さんも所属するJA横浜「果樹部キウイフルーツ班」は、市内全域で約30名のキウイ生産者が研究を重ねており、イエローやレッドなど新しい品種に取り組む農家も多いそう。横浜産キウイフルーツ、これから注目したい「ハマのフルーツ」の一つです。

田中勝哉さんのキウイが買える場所

● 直売所(田中さん宅)

港北区新吉田町4228

時期:12月~1月(在庫限り)

第三京浜道路都筑インターより車で5分ほど

● きた地区JAまつり

会場:JA横浜きた総合センター(都筑区東方町1401)

開催日:11月16日(土)17日(日)

● JA横浜 直売所

・ハマッツ直売所 都筑中川店(都筑区中川中央1-26-6)

・メルカートきた(都筑区東方町1401)



広さ6アールほどの畑地で育てているのは新旧混じった雌株が10本

「キウイは、形が悪くても、大きいほうが甘くておいしいんですよ!」と田中さん



ブルーベリー
blueberry

無農薬・無肥料の農園で 自然の恵みを摘み取り体験

旭区 よこはまあさひブルーベリーの森



※

収穫体験に来たお客様は、大粒で甘いブルーベリーに皆喜びの笑顔を見せる

相鉄本線鶴ヶ峰駅から徒歩10分のところにある「よこはまあさひブルーベリーの森」は、2002年に開園したブルーベリーの収穫体験ができる観光農園です。2000㎡ほどの農園で育てられているのは、ラビットアイ系の4品種約400本。夏には直径1.5cmほどの大きさになる甘みの強いブルーベリーが次々に実ります。生のブルーベリーは、甘くやわらか、皮も種もまるごとぎゅっと食べてしまえるのが魅力。パッと採ってその場ですぐ味わえるので、収穫は小さな子どもから高齢の方まで手軽に楽しむことができます。

「ブルーベリーは品種や栽培方法によって全然味が違うんですよ。ぜひ食べ比べをされるといいと思います」と話すのは園主の金子さん。園内に植えられているブルーベリーは、20品種を試験的に育成した中から、この畑でおいしく実るとわかったものだけを厳選したのだとか。

同園は8年前から無農薬・無肥料栽培に完全移行しました。きっかけは、あるときに肥料をやり損ねたところ、不思議と虫がなくなったこと。初期には枯れる木もあったそうですが、今は、落葉と刈った雑草など園内で発生する自然

のものだけを栄養として加えます。そして草木がしっかり根を張るようになった豊かな土壌で、ブルーベリーたちは力強く育つようになりました。

農園には「畑カフェ旬果」を併設し、園のブルーベリーを生かした品々を提供してきました(カフェメニューは変動します)。こうした多面的で精力的な取り組みの背景には、「訪れてくださるお客様にとっては、一生に一度の農業体験かもしれないから」という金子さんの想いがありました。「こんなに甘くおいしいブルーベリーがこの地で採れるんだ」「自分で選んで食べるって楽しい」そんなふうに地域の農や食への興味を持ってもらえるきっかけになれば…という願いで、よこはまあさひブルーベリーの森は営まれています。



「畑カフェ旬果」を併設。ジャムも加工品として販売する予定



農園のブルーベリーの葉からつくるお茶。今年はほうじ茶ブレンド(赤)とブルーベリー葉100%(金)の2種

よこはまあさひブルーベリーの森

住所: 横浜市旭区川島町1649
時期: 2019年は7月13日～9月15日を予定
摘み取りは予約優先、30分食べ放題と持ち帰り大パック600g付き。
HP: <http://www012.upp.so-net.ne.jp/a-mori/>

※写真提供: よこはまあさひブルーベリーの森

イチジク
fig

～完熟で甘く柔らか～ 健康志向、小家族のニーズにぴったり!

戸塚区 ユアーズガーデン

ブルーベリーやイチゴ、キウイなど8種のフルーツや野菜など約30品目を戸塚区にある約2万㎡の畑で育てる門倉麻紀子さん。なかでもイチジクは、ここ数年、消費者の人気の高まりを感じ、栽培本数を増やしてきました。バナナを中心に、キング、ピオレソリエス、ゼブラスイート、プリジットの5種類、約130本を育てています。

生食のほか、料理やパン、ケーキにも相性が良く、門倉さんのお気に入りの食べ方はワインで煮たコンポートです。食物繊維が豊富で整腸作用が期待できるとされ、女性からの支持が高いイチジク。「いまの時代、食べるなら体にいいものを食べたい、という思いを持つ人が多い。おいしいだけではなく、機能性や、少人数でも食べきれぬ小ささが求められています」と門倉さんは市場ニーズを読み解きます。

イチジクを育て始めたのは約20年前。門倉さんのお父様が苗木を購入し、栽培を始めました。スーパーなどで市場に出回っているのは、日持ちが良くてダメージに強く、流通性の高いドーフィンがほとんど。それに比べてバナナは日持ちせず、もぎとりや直売向きの品種です。糖度は高く、柔らかくまったりとした上品な甘みが特徴で、産地に近いからこそ

食べられる、希少な品種ともいえます。

収穫は8月から10月ごろまでです。主力のバナナのピークは、例年8月下旬ごろ。本来は秋口のフルーツですが、温暖化の影響で年々収穫が早まっています。雨に弱いため、台風で痛むこともしばしば。秋口までたせるためには工夫が必要だそうです。シーズン中は、農園そばのゴルフ場の直売のほか、学校給食にも提供しています。レストランのシェフや料理家にもファンが多く、横浜の旬を届けるフルーツとしてメニューに花を添えています。

杏やプルーンなど、新たな横浜のニューウェーブフルーツに挑戦し続ける門倉さん。「新しい作物は、認知されて、人気が出るまでに時間がかかる。それでも、珍しいものはお客さんの目に留まります。一つの宣伝としての役割も大切です」と話します。消費者目線のマーケティングに長けた門倉流の農園経営に、これからも目が離せません。

ユアーズガーデン

住所: 横浜市戸塚区名瀬町1742
HP: <http://yoursgarden.jp/>
イチジクは8月ごろから同園とナセグリーンゴルフ(住所: 横浜市戸塚区名瀬町1676 / 電話: 045-813-2220)で購入可。電話予約で取り置きも可。



北海道旭川市出身で、農家に嫁ぎ農業を始めた門倉さん



5月下旬に実をつけ始めたバナナ

こんなフルーツも横浜で作っています!

バナナ・パイナップル

カネコ農園 金子清紀さん
(港北区新羽町)

三尺バナナ、パイナップルなど横浜では珍しい南国をイメージするフルーツを育てています。「自分の好きなもの、食べたいものを、自分好みの味でつくっています」と金子さん。

買える場所 JA横浜メルカートきた、ハマツ子都筑中川店
時期 収穫でき次第(不定期)

桃

伊賀果樹園 小菅伊光さん
(泉区下飯田町1373)

黄金桃と川中島白桃を育てる小菅さん。果物の中でも、桃は特に神奈川県で生産するのが難しく、管理が大変なのだそう。築160年の家屋の土間で販売します。

HP: <http://igakajuen.p2.weblife.me/>
買える場所 伊賀果樹園
時期 7月下旬～8月上旬

アボカド

山本諭さん
(保土ヶ谷区仏向町)

海外産を目にする事の多いアボカドを横浜で栽培する山本さん。15年ほど前に栽培を始めた当時、露地栽培での北限の目安とされたそう。

買える場所 自宅販売のみ
時期 11月～年内

レモン

小山収一さん
(金沢区柴町)

約20年前からレモンの栽培を始めた小山さん。リスボンという品種で、酸味が強く芳醇な香りが特徴。

買える場所 柴シーサイド 恵みの里直売所
時期 10月～1月

ドラゴンフルーツ

松本勝彦さん
(港北区小机町)

2009年からドラゴンフルーツの栽培に取り組む松本さん。赤と白の2種を育て、ビビットな色味が印象的な夢赤は、横浜ビールが手がける地ビール「ドラゴンフルーツエール」にも使われています。

買える場所 JA横浜メルカートきた
時期 9月～11月

はっさく 湘南ゴールド

かねこふぁ～む 金子宗司さん
(戸塚区舞岡町)

15年ほど前から湘南ゴールドやはっさくの栽培に取り組む金子さん。期間限定で湘南ゴールドとはっさくのジャムも販売しています。

買える場所 かねこふぁ～む直売所、戸塚区地産地消直売コーナー*(戸塚区総合庁舎3階)いずれも少量販売
時期 2月下旬～3月上旬
※かねこふぁ～むの店は毎週木曜日

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

はまふうど人登場

Vol.51

こうろあん
香炉庵
常務取締役
さいとう まさや
齋藤 雅也さん

農家と消費者をつなぐ加工品を！ 幻と呼ばれる浜なし・浜ぶどうを贅沢なゼリーに

手のひらサイズのゼリーに浜なし、浜ぶどうの完熟の甘みをぎゅっと濃縮。横浜観光の中心部・元町に本店を構える和菓子店、香炉庵が昨年発売した横浜の旬を伝える水菓子です。横浜の有名百貨店のバイヤーの目に留まり、地元発のお中元ギフトとして評判を呼びました。

「浜なしや浜ぶどうは、知る人ぞ知る名品。しかし、希少性が高いので横浜に住んでいても知らない人もまだまだ多く、ナシが横浜で採れるの?という声もよく聞きます。企業として、横浜の生産者の取り組みを発信していく仲立ちをしたい」と、商品開発に携わった香炉庵の常務・齋藤雅也さんは話します。

横浜市港北区で生まれ育ち、幼いころからナン畑を身近に見て育った齋藤さんと社長で弟の齋藤知也さん。浜なしを使って、横浜市民のお土産として選ばれる商品をつくりたいという思いが、商品開発の原点です。浜なしといえば、多くは直売と地方発送のみで売られ、その他ではなかなか出回らないことから、「幻」と呼ばれることも。齋藤さんは浜なしの仕入れ先を探す中で、「半分は発送、半分は直売だから、他に出すも

のではないよ」と農家さんから断られることが続いたそうです。それでもあきらめず、横浜市の協力を得て、農家さんとのつながりを地道に築いてきました。

1年のうちで、浜なしや浜ぶどうが出回るのはほんのわずかの期間。加工品として出すことで、浜なしや浜ぶどうが消費者の目に触れる機会が増えることが期待できます。農家さん一人ひとりに、自分たちの情熱を伝えていきたい」と齋藤さんは思いを語ります。

元町の土地柄、老舗の和菓子店という印象を持たれがちですが、香炉庵は2004年創業のフレッシュな企業。これまで、和と洋のコラボレーションという独自のコンセプトで「黒糖どらやき」などヒット商品を送り出してきました。大量生産には向かない、規格外の地元産果物とのコラボレーションも、「自分たちの規模だからこそできること」と言い切ります。はまふうどコシェルジュ講座も受講し、地産地消への思いを強くする齋藤さん。農家と消費者をつなぐ加工品づくりへの取り組みに注目が集まります。



別の企業で営業や企画の経験を積み、3年前に香炉庵に入社した齋藤さん



明るく洗練された雰囲気のある元町本店。2階には甘味やランチを楽しめる茶寮を構える



昨年初めて販売した浜なしと浜ぶどうのゼリーはパッケージも目を引く。5個入りで税込み1,188円。今年は6月中旬から販売開始

香炉庵
元町本店

横浜市中区元町1-40 / 電話: 045-663-8866
HP: <http://kouro-an.jp/>

横浜市からのお知らせ

まもなく浜なし・浜ぶどうの販売が始まります！

市内の農家が丹精込めて栽培している浜なし・浜ぶどうは、8月上旬から販売が始まります。最盛期に合わせて、果樹の品質と栽培技術を競う「持寄り品評会」が開催されます。浜なしや浜ぶどうの販売も行われますので、ぜひお越しください。

お問合せ

主催: 横浜農業協同組合 営農経済部担い手課 (045-805-6612)
共催: 横浜市環境創造局農業振興課 (045-671-2637)

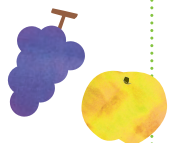
8/20(火) 横浜夏季果樹持寄り品評会

【場所】JA横浜 中里支店2階会議室 (横浜市青葉区下谷本町40-2)

9/3(火) 浜なし・浜ぶどう持寄り品評会

【場所】JA横浜「ハマツ子」みなみ店前 (横浜市泉区中田西2-1-1)

9:30~ 出品物販売用の整理券配布
10:00~ 即売 (袋売り・完売まで)
10:30~11:00 展示
11:00~ 出品物の販売 (完売まで)



はまふうどナビのバックナンバーは
ウェブサイトでもご覧いただけます

はまふうどナビ 検索



横浜みどりアップ計画

発行: 横浜市環境創造局農業振興課 令和元年7月発行

〒231-0017 横浜市中区港町1-1 TEL: 045-671-2638 FAX: 045-664-4425