

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.60

コマデリ  
小池一美さん  
(青葉区)



## 「ロコ」の柱で、地産地消のコマを回す



このビッグスマイルが  
小池さんのトレードマーク

横浜で地産地消に特化したキッチンカーの草分け的存在  
といえば、青葉区のコマデリです。青葉区出身の小池一美  
さんは、2010年にはまふうどコンシェルジュ講座を受講した  
ことがきっかけで、「私が子どもの頃から見てきた農地が今でも  
残っているのは、地元の農家さんが守ってくれたからだ!」と  
の思いに目覚めました。そこから「私の柱は“地域”」と、当時  
働いていた自然食品店の店先でマルシェの運営を始め、その  
後地産地消を取り入れた飲食店の立ち上げに関わりました。

キッチンカーで開業した  
のは2014年のこと。看板メ  
ニュー「塩ブタBOX」の味の  
ベースは瀬谷区の川口靴店  
の糎を使った自家製塩糎、お  
米も野菜も横浜産というの  
は、創業当時から変わらぬ  
ポリシーです。木が印象的な  
車体と丁寧でやさしい味が  
評判となり、青葉区内の郵便  
局や店舗の軒先、区役所のほか、イベントにも引っ張りだこ。  
「横浜の食材がおいしいことがわかったから、これから地元  
の直売所で野菜を買います!と、わざわざお客さんが伝えて  
くれる。それが何よりも嬉しい」と弾ける笑顔で語ります。

青葉区のプロサッカーチーム「日体大SMG横浜」が地域活  
動に関わるきっかけを作ったのもコマデリです。女子サッカー  
選手たちの梅干しや味噌作りは継続6年目、ホームの試合では  
選手の作ったお米で「ライスボウル」(おにぎり)の販売をした

こともありました。地元の高校  
生との地産地消メニュー  
の開発や、はまふうどコン  
シェルジュ仲間との区役所  
でのマルシェ出店など、地産  
地消を軸に小池さんの活動  
の幅は広がるばかりです。

NPO法人森ノオトが運営しているローカルメディアで10年  
来ライター活動をしているのも特筆すべき点です。コマデリ  
起業前から農家取材や毎月地産地消の情報発信を続け、森  
ノオトと共催で2000人以上が来場する大きなマルシェイベ  
ントも成功させてきました。「キッチンカーって、走りながら地産  
地消の魅力を発信するメディアのようなものかもしれない」  
と、小池さんは言います。

気づいたら12年、地産地消と  
いうコマを回し続けてきた小池  
さん。コマデリはその手段の一つ。  
はまふうどコンシェルジュも、ライ  
ター活動も、キッチンカーも、小  
池さんの軸は「地域」一筋です。



仕込み場は青葉区鶴志田町。  
一戸建てをシェアオフィスしている

生産者から直接仕入れた食材を使ったデリ

コマデリの今後の活動予定は  
こちらでご確認ください  
<https://koikehitomi.com/>



## 横浜市からのお知らせ — 農園情報のご案内 —

横浜市内では間もなく  
「浜なし」や  
「浜ぶどう」が  
旬を迎えます!

どちらも8月中旬から9月上旬の販売を予定。完熟で収穫されるためとても甘  
くておいしいと好評です。販売場所はJA直売所、各農家直売所など直売が多く、  
収穫体験を実施している園も。市のホームページでは、直売を実施している園  
や収穫体験農園を多数紹介! お近くの農園や直売所を探してみてください。

### 浜なしとは?

ナシの品種名ではなく、横浜市内で生  
産されたナシのブランド名。ナシの生  
産量は、約1,440トンで、県内1位です。  
(市町村別作物統計H18より)  
【2019年かながわブランド認定】  
主な品種: 幸水、豊水など

### 浜ぶどうとは?

横浜で栽培されている大粒種を  
中心としたブドウのブランド名です。  
【2020年かながわブランド認定】  
主な品種: 藤稜(ふじみのり)、  
ピオーネ、竜宝(りゅうほう)、  
シャインマスカットなど

CHECK!



果樹園マップ



収穫体験農園

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



発行:横浜市環境創造局農業振興課 令和4年7月発行  
〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425

横浜みどりアップ計画

7  
2022  
Vol.60

# はまふうどナビ



よこはまの農と暮らしを結ぶ情報誌

横浜農場

初特集!

## 横浜の“地産地消キッチンカー”

コロナ禍でニーズが増えているキッチンカー。横浜市内産の野菜や果物、卵などを  
使ったフードやスイーツを各地で販売する“地産地消キッチンカー”を紹介します!

イベントやお祭りなどの会場で、できたてのフードやスイーツを提供し人びとを楽しませ  
てくれるキッチンカー。コロナ禍をきっかけに私たちの生活にすっかり浸透しました。  
「よこはま地産地消サポート店」\*に登録されているキッチンカーの数も近年一気に  
増加し、今春10店舗にもなりました。“地産地消キッチンカー”は、様々な場所へ  
出向いて、横浜の農を広く伝える役割を果たしています。



### 地産地消×キッチンカー Topics

多国籍  
弁当  
**Mona Mona**  
渡辺ひとみさんに聞く!



モナモナ

ハワイアンな雰囲気がかわいらしいキッチンカー「MonaMona」の店主・渡辺  
さんは横浜市の地産地消を応援する「はまふうどコンシェルジュ」講座を昨年  
受講しました。安心・安全な食材にこだわり、JAや生産者から仕入れた横浜産  
野菜をたっぷり使ったお肉料理やスパイスカレーなどを販売しています。

### 渡辺ひとみさんプロフィール

飲食店を開業したいと考えていた頃、今使っている軽車両と出会い一目惚  
れして購入、2019年にキッチンカー「MonaMona」をオープン。2021年地  
産地消サポート店に登録、はまふうどコンシェルジュ講座受講。2022年に港  
北区で飲食店営業許可を取得し、今後の活動拠点にしていきたいと構想中



横浜市役所北プラザ、  
ハウスシェア横浜、  
スポーツイベントなど



詳細はこちら

### 仕入れ~出店当日のTo Do Mona Monaの場合



キッチンカーは、人が集まる場所へ出かけられる機動性の  
高さが一番の魅力であり強み! 実店舗に比べると内部は狭  
く夏は暑く冬は寒いという苦労もありますが、駐車スペース  
さえあれば個人宅や小規模会場でも出店可能。「災害時の  
炊き出しや生きづらさを抱える人たちの就業支援など、  
様々な形の活動もできるのではと考えています」と渡辺  
さんは語ります。

地産地消とキッチンカーのかけ合わせは、相性抜群。コラ  
ボした商品の販売やマルシェなどのイベントを楽しく盛  
り上げるほか、食育や地域活動への寄与も期待されます。  
店主の夢やメッセージをのせて走る地産地消キッチン  
カー。今後の展開に注目です!

「横浜農場」の  
のぼりが目印!

地産地消サポート店のキッチンカーは、  
里山ガーデンや市庁舎前などに  
できたて地産地消フードを楽しもう

\*横浜市産農畜産物を積極的にメニューに取り入れ地産地消に取り組む飲食店を市が認定する制度



# まだまだあります！ 横浜の地産地消 キッチンカー

よこはま地産地消サポート店に登録されているキッチンカーは全10店！  
本号では全店を紹介します。(2022年3月末現在)  
※掲載した各店の販売場所やスケジュールなど詳細は  
2次元コードのリンク先をご参照ください。



## 煮込み料理 カフェ フェリックスフォール

フレンチレストランを営むシェフの、腕をふるった旬の野菜料理をキッチンカーでいただくことができます。JR横浜線・横浜市営地下鉄線中山駅近くにあるレストランも要チェック！



春から秋まで提供される豚バラ肉のトマト煮込み。3日間じっくり煮込んだやわらかい豚バラ肉と、野菜のエキスが染み出たスープとともに

- FOOD** 緑区産野菜を使用した煮込み料理、野菜カレーなど
- PLACE** 緑区役所、横浜市役所、里山ガーデン



## ドリンク サンクスミルク

畜産を学び、乳牛を慈しむ店主が畜産物の価値を伝えるために始めた移動カフェ。瀬谷区オーガスタミルクファームの牛乳をはじめ、こだわりの原料を使用。



アメリカ山公園では、貴重なアメリカ山公園産ハチミツをドリンクに使用。優しい甘さを感じられる

- FOOD** 瀬谷区産牛乳を使用したイチゴみるく、神奈川県内産はちみつを使用したドリンクなど
- PLACE** 里山ガーデン、アメリカ山公園など



## ドリンク &スイーツ チルディッシュ byヨシハライチゴエン

店主が営む吉原いちご園で採れたイチゴをふんだんに使用したイチゴドリンクは、見た目も味も大満足。イチゴ色の赤いキッチンカーもかわいい！

- FOOD** 戸塚区吉原いちご園で採れたイチゴを使用したイチゴドリンク、イチゴクレープ



- PLACE** 吉原いちご園
- 「いちご狩り用クレープ」は、採りたての丸ごとイチゴをのせて食べるスタイル。好きな品種を好きなだけ贅沢に



## 多国籍弁当 デリオット

はまふうどコンシェルジュでもある店主のご主人が製作した黒のスタイリッシュなキッチンカーで、世界の料理が楽しめるお弁当を販売。甘く優しい野菜本来の風味を生かしたお弁当は、子どもにも人気！



ピビンバ弁当は、地域の生産者から直接仕入れたニンジン、サニーレタスなどの野菜が彩り豊か

- FOOD** 青葉区産野菜を使用した野菜たっぷり焼肉ピビンバ、タコライス、ガパオライスなど
- PLACE** 青葉区役所(毎水曜)、里山ガーデンなど



## 味噌汁 キナリノワ

「バケツみたい!」と言われるほど大きな容器に入った味噌汁は、ボリューム、栄養、味も満点!冬は温かく、夏はさっぱりと冷や汁で。



- FOOD** 瀬谷区産野菜を使用した味噌汁・冷や汁、おにぎりなど
- PLACE** 里山ガーデン、秦野市フードトラックパークなど

店主自ら蔵に足を運び厳選した3~4種類の中から好きな味噌を選び、作りたての味を楽しめる。店主と会話しながらの味噌選びも楽しい

## 多国籍弁当 Suçi Mesi

レゲエ音楽を愛する元フレンチコックの店主が、試行錯誤を重ねたオリジナルレシピ。各国料理が織りなす味のハーモニーはクセになります!



ターメリックライスの上に、ヨーグルトソースとピリ辛ソースがかかったジューシーなチキンが食欲をそそる、チキンオーバーライス

- FOOD** 緑区産野菜を使用したチキンオーバーライス、チリコンカンライスなど
- PLACE** 自社前スペース(緑区中山)、緑区役所、里山ガーデンなど



## 新鮮な牛乳を使ったスイーツを牧場から直売! ドリンク &スイーツ (有)相澤良牧場 オーガスタミルクファーム

県内産牛乳の中でひときわ甘み成分が高く、安全性にこだわる牛乳で知られる相澤良牧場 オーガスタミルクファーム。代表の相澤広司さんは「おいしい牛乳を横浜でも作っていることを知ってもらいたい。キッチンカーで味わい、瀬谷区にある牧場を知ってもらえると嬉しいですね」と顔をほころばせます。相澤さんは自らアイデアを駆使して新商品を開発し、そのどれもがおいしさを追求した絶品。ぜひ一度味わってほしい横浜の名物です!



濃厚ながらすっきりした味わいの搾りたて牛乳を使ったソフトクリームには、市内産フルーツなどを使ったジェラートを合わせ、ここでしか味わえないものに。この夏一番のおすすめは国産の炭酸水を混ぜ込んだヨーグルトドリンク!



- FOOD** オリジナルソフトジェラート、フローズンヨーグルトなど
- PLACE** サッカーJリーグ試合会場、「ユニクロ PARK 横浜ベイサイド店」など



牧場主の相澤さん。安心・安全でおいしい牛乳づくりに取り組み、牧場併設の本店カフェやキッチンカーも運営

## スイーツ 緑区の食品容器メーカーによる地域貢献 SHINMEI CAFE

カップを手で広げると花のような皿として、折り目に沿って元に戻すとまたカップとしても使える、自社製「おりがみカップ」。接着剤不使用で環境に優しいこの容器で提供するのはフレンチトースト。横浜市内産の卵と地元ベーカリー特製のふわふわパンで作るフレンチトーストは、どんなソースにも合うよう甘さ控えめに、というのがパティシエ土橋さんのこだわりです。「お客様がおりがみカップを開けた時に、驚きを届けたい」と土橋さんは日々メニュー開発に奮闘しています。



フレンチトースト(ベリーホイップ)あつあつのできたて。やさしい卵の味わいに甘酸っぱいイチゴソースが絶妙



土橋美晴さん(株式会社シンメイ フード事業室所属 キッチンカー-SHINMEI CAFE代表)。コロナ禍で、シンメイ本社隣の公園に集う人々に何か提供したいという社長の想いからSHINMEI CAFEは始まった

- FOOD** 横浜市産の材料を使ったスイーツ、ドリンク
- PLACE** 自社前スペース(緑区寺山町)、里山ガーデンほか 本社周辺の公園など

