

伝統の「横浜キャベツ」と新たな直売を両輪に

神奈川区羽沢町、ときおり東海道新幹線が走る線路の脇に、金子英樹さんの畑の一つがあります。4月下旬に訪れると、半月後に収穫を控えた小ぶりのキャベツたちがずらりと並んでいました。

実は、横浜市はキャベツの一大産地。市内での年間収穫量5,000トン、春キャベツなら全国8位です。中でも神奈川区は市内最大のキャベツの出荷量で、その中心は菅田羽沢農業専用地区のあるこの羽沢町や菅田町です。JA横浜では、「横浜キャベツ」という統一のブランドで出荷する「共同販売（共販）」を行ってきました。

大量消費される野菜の流通には、日本各地の旬の時期に合わせて出荷することで、1年を通して安定的な供給を確保する「産地リレー」と呼ばれる仕組みがあります。横浜キャベツも、愛知県・千葉県・群馬県といった他の産地と重ならない時期に出荷できるよう栽培されており、金子さんも、5月と11～12月の年2回収穫します。

代々農業を営む家に生まれ、約30年前から農業を始めた金子さん。



横浜キャベツは柔らかさと適度な歯応えがあり、サラダにぴったり。すぐに火が通るので「ロールキャベツ」などもおすすめ」と金子さん



土づくりに力を入れるキャベツ畑

以前は畑のほとんどでキャベツを栽培していましたが、輸入キャベツの流通で価格が下落したことを契機に、約10年前から自宅の作業場とビニールハウスで直売を始め、多品目を栽培するようになりました。

最初は箱単位で売っていた野菜も、お客さんの要望に応え、必要な分だけ買えるように変更。規格外品は「詰め放題」で提供するなど、工夫を重ねたところ人気となり、野菜が高騰した去年は、150人もの行列ができたこともあるそうです。

新しいことに挑戦しつつも、キャベツをつくり続けたいという金子さん。「横浜キャベツのブランドを、父の世代が守ってきてくれました。それをなくしてしまうのはもったいない。今後は地産地消が進み、より多くの横浜の人に食べてもらえる機会が増えるといいですね」と金子さんは話してくれました。



夏と秋冬に行う自宅での直売が好評！お客さんに喜んでもらえるよう色々な野菜を育てるようになりました(写真提供:金子農園)

INFORMATION

金子農園

直売は6～7月、10月下旬～12月の水・土曜
詳しい日程はInstagramから
📍 <https://www.instagram.com/kanekofarm831>



横浜市からのお知らせ

みずみずしくておいしい 夏の果実大集合！ 横浜のブランドフルーツ 浜なし・浜ぶどう

市内の生産者が丹精を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」も開催されます。販売も行われますので、ぜひお越しください。



8/22
(金)

横浜夏季果樹持寄り品評会

即売 展示 展示品の即売

📍 JA横浜きた総合センター（横浜市都筑区東方町1401）

同時期に「浜なし・浜ぶどう持寄り品評会」も開催！

問い合わせ

主催：横浜農業協同組合 営農部担い手課 (TEL 045-805-6612)
共催：横浜すみどり環境局 農業振興課 農業振興担当

詳細はこちら



よこはまの農と暮らしを結ぶ情報誌

特集

全市

浜なし 浜ぶどう・浜柿



昭和40年代、果樹栽培に取り組む農家が増えました。「浜なし」「浜ぶどう」「浜柿」は、JA横浜から認定された果樹生産者だけが使用できる統一ブランド名。生産量が限られているため、スーパーに流通することはほとんどなく、直売がメイン。

青葉区・緑区

米・麦 豆・雑穀



青葉区・緑区を通る鶴見川の流域は、昔から米や麦など穀物類の栽培が盛ん。大正時代、「山内ビール麦耕作組合」が組織され、山手の外国人居留地で始まったビール製造に使用された歴史もあります。



全市

花



海外から新しい花が入ってきた横浜。外国人からの需要や、市場への出荷がしやすい立地も相まって、花栽培が盛んになりました。

都筑区

小松菜

都筑区は市内の小松菜の生産地！折本新鮮野菜出荷組合による「YOKOHAMA都筑産こまつな」は、かながわブランド登録品。



港北区

網島の桃

昭和13年の鶴見川の大氾濫前まで「西の岡山、東の網島」と評されるほどの名産地でした。



全市

畜産

「横浜ビーフ」「はまぼーく」は、かながわブランド登録品。新鮮な卵・牛乳・乳製品、ハム・ベーコンなどの加工品もこだわりの高品質！



神奈川区

キャベツ レタス →P4



羽沢洋菜出荷組合による「よこはま羽沢レタス」は、かながわブランド登録品。「横浜キャベツ」の出荷量は神奈川区が市内最大です！



多彩な横浜の農業

横浜市には、海あり山あり、都市あり里あり！ 横浜の名物農産物とその産地を紹介します。

開港で外国とのつながりが早かった横浜では、西洋野菜や花、フルーツの栽培、畜産が国内でも先駆けて盛んになりました。以来、時代の変化に合わせ、希少性の高い作物にチャレンジしたり、共販組織をつくって販路を広げるなど、多彩な農文化が育まれています。

瀬谷区

横浜瀬谷うど →P2

1年の手間をかけ、太陽光を遮断し、白く柔らかに育てられます。くせがないので生でも食べることができます！

What's 伝統野菜

その土地で古くから作られてきており、土地の気候風土にあった野菜として確立されてきたもの。
津久井在来大豆、のらぼう菜なども横浜では栽培。



保土ヶ谷区

ほどじゃが

保土ヶ谷区は戦前まで種イモの一大生産地でした。今も「ほどじゃが」と呼ばれ地域で親しまれています。

西谷ねぎ

保土ヶ谷区に伝わる伝統野菜。西谷ねぎの旬は4月頃。太くやわらかで甘みがあり香りも良いのが特徴。



金沢区

みかん →P3

柴地区では平成4年に区画整理が完了し、まとまった広さの農業専用地区が誕生！温州みかんの栽培が盛んになりました。海を眺めながらのみかん狩りは毎年大人気です。



What's オリジナルブランド 農産物にも注目！

からべ 苜蓿大根、こいまめ 恋豆(枝豆)など、生産者独自のオリジナルブランドの野菜も登場していますよ！



すっきりと香り高い春の味覚

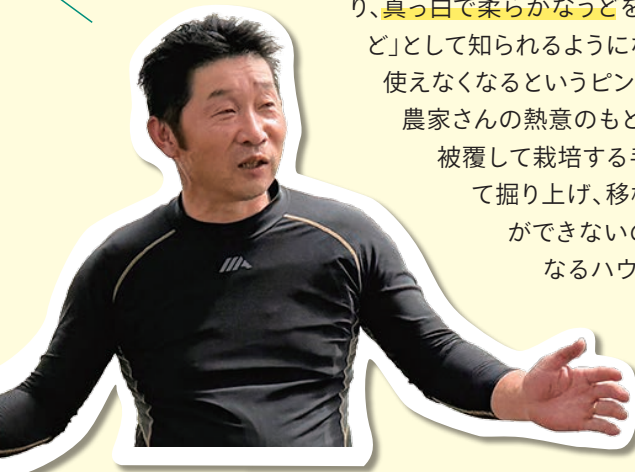
横浜瀬谷うど

平本順一さん
(瀬谷区)

希少な高級食材として人気の横浜瀬谷うどは、かつては「^{むろ}うど室」と呼ばれる地下の室で育てられるこの地域ならではの名産品でした。今はハウスで栽培するスタイルに刷新!上瀬谷地区は今、地域全体で新しい農産品に続々と取り組む動きが盛んです。

「お彼岸の時期に出てくる旬のうど。春の味覚を楽しんでほしい」。瀬谷区で代々続く農家の平本順一さんは、農作物で四季の移ろいを味わう暮らしの豊かさについて語ります。横浜瀬谷うどは、穂先が柔らかくすっきりとした香りが特徴で、贈答用にも重宝されるそうです。

食べやすいうどです。
一度食べてみて



平本さんは通年でとうもろこしやアスパラガスなど何十品目の野菜や果物を栽培

2027年に国際園芸博覧会「GREEN×EXPO 2027」が、この地域で開催されます。農家の皆さんは、その後のまちづくりを見据えて、さまざまな作物の試験栽培をしており、平本さんは「今後多くの方が上瀬谷を訪れることになります。この地域で体験型の農業が盛んになることで、来訪者にとっては農業が身近になるのでは」と語ります。

横浜瀬谷うど オススメの食べ方

横浜瀬谷うどは、水にさらすだけでアク抜きいらず、くせがないので生でも食べられ、酢味噌和えやサラダにもおすすめです!平本さんに好きな食べ方をうかがうと、「うどをスライスして鶏肉と一緒に炒めて醤油で味付けするとおいしい」とのことです。

調理例

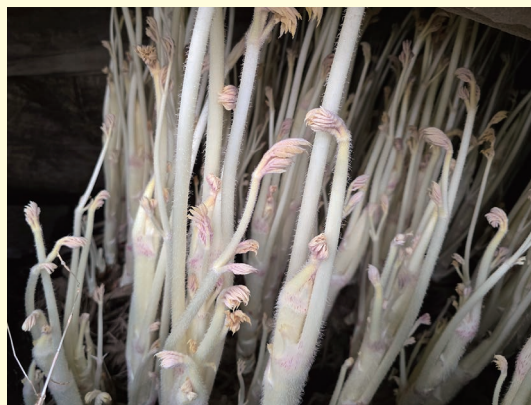


イチゴも地域ぐるみで栽培にトライ。甘く贅沢な味わい。パッションフルーツやアスパラガスも新たな瀬谷の名産にしようと、試験栽培が進行中

INFORMATION

横浜瀬谷うどを買える場所 (2月~4月ごろ)

「ハマッ子」直売所瀬谷店 (横浜市瀬谷区本郷2-32-10)



ビニールハウスで栽培を開始した横浜瀬谷うど



甘さの秘訣は「海」?!

柴のみかん

しゅういち
小山收一さん
(金沢区)

「今まで食べたみかんの中でいちばん甘かった!」というファンもいる柴のみかん。金沢区柴町で「柴シーサイドみかん園 やぶ」を営む小山收一さんに話を伺うと、甘さの秘訣は「半農半漁」の暮らしが影響していました。

シャコやアナゴが有名な柴漁港を抱えるこの地区では、かつて漁業を行いつつ自家用農業を行う「半農半漁」がほとんどでした。小山さん宅でも漁業が生活の中心。漁に出ない日は農作業に充て、自家消費用の野菜や魚網に使うシュロの木などを育てていたそうです。平成初期に行われた土地改良事業で農地が整えられ、農業専用地区が誕生し、出荷販売する農家が増えてきました。柴シーサイドみかん園やぶもこの頃から始まり、今では200本ほどの温州みかんを栽培しています。「昔から湘南や静岡の方では海の近くでみかんを育てていたから、ここでもやってみようと思ったんだよ」と小山さんは話してくれました。

「自分で収穫するにはたいへんな量の実る。消費者に直接採ってもらえたら、いい経験にしてもらえと思ってね」と小山さんは、柴で初めてみかんの収穫体験にも取り組みました。現在は、年間約5000人が訪れており、周辺のみかん農家10軒ほどで「柴シーサイド恵みの里」のみかん狩り体験を受け入れています。

小山さんのみかんで興味深いのが、近くの浜辺にあがるアマモやアオサなどの海生植物を肥料として与えていることです。廃棄物として燃やすと海水の塩分で焼却炉が傷むそうですが、果樹の根本に撒いてみたところ、みかんが甘くなったのだそうです。



農園から柴漁港は徒歩10分弱の近さ。小山家の漁船も係留されている



横浜・八景島シーパラダイスや海の公園が望める農園

漁師でもあった小山さんは、地球温暖化の影響で獲れる魚の種類が変わってきていることに気が付いていました。「海は変化が早い。農業も昔の考え方にとらわれず新しいことに取り組んでいかないとね」と小山さんはちょっと誇らしげに語ります。



間引きされたみかんを搾って作られるドレッシングや調味料 (写真提供: アマンタリーナ)



搾った後青みかんの皮を蒸留して作られた精油は、洗剤にも使用されています (写真提供: よこはまの森洗剤)

青みかんが生み出す 循環型の地域ブランド

取材時のみかんの木には、たくさんの白い花蕾が付いていました。甘くて大きい果実にするため、これから間引き作業が行われていきます。その過程で発生するまだ青いみかんは、かつて廃棄されていたが、ドレッシングやジュースなどに加工され、各地の直売所やマルシェなどで人気です。

小山さん直伝! 甘いみかんを収穫するコツ

「木の真ん中へんになっている真っ黄色のものがいい。陽がよく当たっているからね。あまり大きすぎないものも良いね。まあ、木の上のものと下のものと食べ比べてみて、自分がおいしいと思った方を持っていけば良いんだよ」



INFORMATION

柴のみかん狩り (例年10~12月)

※時期はお問い合わせください
※みかんが無くなり次第終了です
柴シーサイド恵みの里 (横浜市金沢区柴町464)
<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/machizukuri-kankyo/nochi/noutaiken/megumi/shiba-seaside.html>

