

いずみ自慢

泉味

2009(第3巻1号)vol. 9

つくるたのしみ 9 たべるよろこび



果実の季節がやってくる



▲実の付き方を調整し、大きな実のぶどうにするために欠かせない「摘粒」作業に精を出す宮沢果樹園の宮沢覚さんとアルバイトの中田利江子さん。



▲春先の気候に恵まれて「今年の出来は上々、おいしい「浜なし」になりそうです」とうれしそうな森雅則さん（フレッシュフルーツモリ）。



▲甘く、みずみずしい味が人気の「つがる」をはじめ、「昂林」「あいかの香り」「涼香の季節」といった品種が順調に育っている矢沢秀之さんのりんご畑。

「浜なし」にぶどう、りんご…。

旬の味を待ちわびる

人たちのために、

泉区内の果樹生産者のみなさんは

いまが忙しい時期です。

野菜と並んで、

果実の生産も盛んな泉区。

8月になると陽射しをいっぱい

浴びて、気持ちをこめて育てた

果実がお目見えします。

各生産者の紹介は
2～3ページを
ご覧ください。
※撮影はいずれも
6月中旬です



▲「幸水」今年は4Lサイズ以上のものが見られるかもしれません



▲より大きく、おいしく実らせるため「枝に対する実の付き方や形状、軸の太さなどを見極めて取り除く」のが摘果のコツだと森さんは言います

芯のある果実は、 大きいほど 食べ応えがあります

満開から60～70日後に45ミリほどに膨らむなしの実。そこから先は朝、空を見上げてその日の天気を気にしながら畑に向かいます。今年は観測史上初という形容がつく天候にならないことを祈りつつ、フレッシュフルーツ モリの森雅則さんが手塩にかける「浜なし」は今年も順調に育っています。

糖度を高めるために一貫して無袋栽培を続けています。「なしやりんごのように芯のある果実は、大きいほど食べ応えがあります。口に入れて甘ければおいしいです。」なし本来のおいしさを追求める姿勢が味に表れて評判になり、最盛期には直売所が開く前から列ができます。子どもの味覚は正直だからと、なしは森さんのものしか買わないという人もいます。今年は大ぶりのなしが見込めます。買った日から1～2日が食べごろです。週に2日開く野菜の直売も人気です。



▲直売所には毎週月曜と金曜に、朝採りの夏野菜が並びます

[浜なしの直売/宅配・野菜全般]

中田南●フレッシュフルーツ モリ(森 雅則さん)

- 中田南 3-26 / 電話 045-802-1410
- 「浜なし」：予価「幸水」700円/キロ、「豊水」630円/キロ
- 8月中旬から月・水・金 14:00～
- 野菜全般：月・金のみ 11:00～



▲「里のあさじろう」という手書き風の看板が目印。三代目の佐藤敬之さんはホームページで農業に関するさまざまな情報発信、提言も行っています。入口近くで、泉区で採れる農産物を販売しています

作る人、売る人、買う人の顔が見える直売の良さ

昭和20年代に駄菓子屋として始まった佐藤浅治郎商店は、創業者の孫にあたる敬之さんが三代目。埼玉や新潟のこだわり生産者から取り寄せる玄米の店頭精米販売、泉区産の農産物が並ぶ店として知られています。近くでりんごを栽培する矢沢秀之さんが地場産野菜の販売に力を入れている敬之さんと出会い、佐藤さんの店先にりんごを並べるようになって5年。年ごとに「矢沢さんのりんご」ファンが増えてきました。

「りんごの南限である横浜では実があまり赤くなりません。でも味には影響が

ない」と矢沢さん。「農産物は工業製品ではありません。虫もつけば色や形が不揃いなのが自然です。矢沢さんの作るりんごでは糖度が高く、評判がいい」と敬之さん。地場産の直売は「作る人、売る人、買う人が顔の見える関係になり、互いに納得できる点にある」と持論を続けます。旬の味わいを共有できる地産地消は「みんなが幸せ」になることなんですね。



▶8月下旬から「つがる」の採りいれ・出荷が始まり、「昂林」が佐藤さんの店先に並び、10月いっぱい矢沢さんにとって一番忙しい時期になります(写真は色づきはじめて「つがる」)

[地場農産物(野菜・果実など)の小売委託販売]

和泉町●佐藤浅治郎商店(佐藤敬之さん)

- 和泉町 1376 / 電話 045-802-0681 ・ FAX 045-802-0690
- 駐車場あり
- 地場農産物の小売委託販売(野菜全般、果実)ほか
- 矢沢さんのりんご：予価500～900円/キロ
- ※横山さん(和泉町)のなし・ぶどう・柿なども販売しています
- 9:00～19:00、水曜休 <http://www.asajiro.com/>



※各生産者の果実の生育状況、出荷時期、営業時間などについては事前にお確かめください。

朝摘みぶどうを 庭先に並べます



◀立派な生け垣が目
を引く、和泉川沿い
の宮沢果樹園入口

▶「摘粒作業」は一房に
40粒前後を目安に丸い
粒状の実を取り除き、房
としての形も整えます



▲藤稔(ぶじみのり)

【ぶどう・柿の直売／宅配】

和泉町●宮沢果樹園

- 和泉町 3667 / 電話 045-802-0274
- 庭先でのぶどう販売: 予価1,300~1,600円 / キロ
8~9月下旬(無休) / 9:00~(売切れ閉店)
- ※柿の販売時期などについてはお問い合わせください



泉区総合庁舎から和泉川沿いに遊歩道を行くと見えてくる立派な生け垣の門。その庭先は8月に入ると“ぶどう売場”になります。「朝、ぶどう畑に行っておべごろを摘み取り並べます」と言うのは宮沢果樹園の宮沢覚さん。梅雨の晴れ間を生かして丹念に摘粒した甲斐があって、今年の出来は良さそうです。大きくみずみずしい実に育てるために欠かせない摘粒作業は、6月半ばの繁忙期に10人近い人手を確保して行います。

宮沢果樹園のぶどう畑で栽培されているのは巨峰の一種「ダークリッジ」のほか、「サマーブラック」「藤稔」「竜宝」など。宮沢果樹園の庭先は、旬の味を求めてやってくる人たちが9月の終わりごろまでにぎわいます。

【試して・おんな食べ方】

ぶどうを新聞紙でぐるみ、さらにアルミホイルで包んで冷凍保存。アルバイトの中田利江子さんによれば「シャーベット状の果肉が生とは違った食感と味わいになり、ぶどうを二倍楽しめる」とか。



▲中西園が柿栽培を始めたのは昭和39年。柿を育てる生産者の多い泉区では先駆的な存在です

果樹の育成に、 自然のバランスを 生かしています

父親が基盤を築いた果樹栽培を継いだ小山修兵さん。忘れ物の杖を届けに行った話や、亡くなった祖母も好きだったので…と買いに来た方の話など、中西園のなし・柿をながく味わってくださるお客様の逸話をいくつも話してくれました。

自宅裏手に広がる柿畑では、枝に青い実がしっかりとついています。足元を見ると一面に夏草が。これは「草生(そうせい)栽培」と呼ばれる手法です。酪農地などに生える草の種を蒔いて伸ばし、ミミズを増やす。すると土壌が活性化され、果樹の育成に効果が期待できます。今年は10月中旬ごろから直売を予定しています。

「なしは細心の注意を払ってもいけません。この作業だけはなかなか人任せにできません」と小山修兵さん。なしの摘花、柿の摘蕾作業が重なるため、春先は大忙し。そうした苦労も、お客様の満足そうな笑顔を見ると吹き飛ばさそうです。

【なし・柿の直売】

中田西●中西園 (小山修兵さん)

- 中田西 2-6-13 / 電話 045-802-2985
- 「なし」(8~9月中旬): 畑は月・水・金 14:00~17:00
家は火・木・土 10:00~12:00
- 柿(11~12月): 家で10:00~16:00(日曜定休)



◀夏草の力はすごいものです…土が見えないほどに育った下草を満足そうに眺めます

直売所訪問

小山孝雄さんの直売所

郵便局のついでに露地ものトマト。とうもろこし、ゴーヤもどうぞ。

- 中田東 3-22-11 電話 802-4763
- 駐車場あり
- 野菜全般/通年 9:00 ~ 19:00 ごろまで(売切れ閉店)
- 土・日・祝日休



小山豊子さんと小山孝雄さん
小山さんの直売所は、JP中田郵便局の前。「郵便局に来た際は、是非お立ち寄り下さい」



「新鮮でおいしいからよく来ますよ」と中村さん。たくさん買って自動車で帰っていきました



朝9時を回ったころに直売所を訪ねると、新鮮な採れたて野菜をまとめ買いする人がいました。小山孝雄さんの作る野菜の味を知ってから常連になった、と言います。自動車できた男性もメモを見ながら野菜を選び、買っていきました。「露地もののトマトやキュウリは朝5時から畑に出て収穫して並べます。目の前の郵便局に来たついで

で買ってくださる方がたくさんいます」と小山さん。会社勤めののち“ちょっと広めの家庭菜園”を楽しむ感覚で始めた野菜作りはかれこれ10年に。妻の豊子さんと二人三脚で畑を耕し、直売所で販売します。「試しに作り始めたモロッコインゲンがいい出来です。ベーコンと炒めたり、からし醤油でいただくとおいしいです。」豊子さ

んの表情がさらに柔和になりました。20代で農業の経験をしている小山さん。堆肥や化学肥料、有機肥料の配分に気を使いながら久しぶりに復帰した野菜作りは試行錯誤が続きました。自然を相手にする難しさを人一倍知るがゆえに、野菜に注ぐ愛情は誰にも負けません。

泉区ファーマーズマーケットハマッ子



店長 三村泰輔

泉区産をはじめとする新鮮な野菜・果物、それらを使用した加工品などを販売する農産物直売所「泉区ファーマーズマーケット“ハマッ子”」が、横浜農業協同組合との協働で今年4月からオープンしました。

オープン以降、大勢の人々にご利用いただき、ご好評をいただいているところです。これから、夏本番を迎え、おいしい夏野菜はもちろん、泉区自慢の「なし」、「ぶどう」などの果物も販売してまいりますので、皆様のご来店をお待ちしています!!



環状4号線沿い
相鉄いずみ野線
ゆめが丘駅前
市営地下鉄ブルーライン
下飯田駅近く



営業時間◆午前9時～午後5時 年中無休(年末年始を除く) 駐車場◆70台
横浜市泉区下飯田町1624-1番地 ☎045-803-9272 ☎045-803-9261



環境モデル都市・横浜

G30からCO-DO30
市民の力が地球を救う

横浜市泉区区政推進課企画調整係 平成21年7月発行
〒245-0016 横浜市泉区和泉町 4636-2
電話 045-800-2331 FAX045-800-2505
横浜市広報印刷物登録第210179号
類別・分類C-QA010
編集・デザイン:(株)オープン/印刷:吾妻印刷(株)
協力:横浜市南部農政事務所/横浜農業協同組合