

はまふらんどナビ

MARCH 2010

VOL.16

横浜みどりアップ計画始動!

横浜市は、野菜や果物の摘み取り園の開設を支援しています

横浜市では、緑地の減少にはどめをかけ、緑豊かなまち横浜を次世代に継承することを目的として「横浜みどりアップ計画(新規・拡充施策)」を、「樹林地を守る」「農地を守る」「緑をつくる」の3本柱で進めています。

農地を守るために、「継続保有の促進」「農業振興」「農地保全」「担い手育成」「確実な担保」の5項目を掲げていますが、このうちのひとつ、農業振興策の中に「収穫体験農園の開設支援事業」があり、市民の皆様の手軽な農体験の場を提供するため、果物や野菜の摘み取りができる収穫体験農園の新規開設の支援をしています。

横浜みどりアップ計画による第1号の「収穫体験農園」は、舞岡ふるさと村の一角にある「舞岡いちご園」。市営地下鉄「舞岡駅」から徒歩1分、舞岡ふるさと村の入口にあるバリアフリーの高設養液栽培のハウスで、ベビーカーや車椅子でも安心してご利用いただけます。いちごの美味しい季節です。人気品種「紅ほっぺ」の摘み取りを体験してみませんか? いちごの摘み取りは予約制。料金などの詳しいことは右記へお問い合わせの上、ご予約ください。

平成21年度の収穫体験農園の新規開設の実績等
1.05ヘクタール

横浜みどりアップ計画の
詳細はこちら
<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/etc/jyorei/keikaku/midori-up/midori-up-plan/>

舞岡いちご園予約専用電話
Tel:090-4960-8315
受付時間:10:30~15:30
(作業中は電話に出られないことがあります)

いちごフェア開催~いちご大福やケーキの直売~
場所:舞岡いちご園ハウス前
日時:3月20日(土)、21日(日)
11:00~売り切れ次第終了

市内には、イチゴやブルーベリー、みかんなどの摘み取りができる園がほかにも多数あります。
横浜の果物等の摘み取り園情報はこちら
<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/nousan/tisantisyo/taiken/syukaku01.html>



いちごの摘み取りや直売を行っている舞岡いちご園

舞岡ふるさと村へ出かけてみませんか?

市営地下鉄舞岡駅に近く、住宅地に囲まれながらも、緑豊かな田園景観が広がる農業地域です。年間を通して農家によるイベントが行われ、竹の子掘り(4ページをご覧ください)やジャガイモ掘りなどの農業体験が楽しめます。地域の生産者が農産物を

出荷・直売する「舞岡や」、農畜産物処理加工施設「ハム工房まいおか」では、とれたての農畜産物が入手可能。また、総合案内施設「虹の家」では地元産素材を使った料理教室も開かれていますので、ぜひご参加ください。

虹の家料理教室(主材料に舞岡産農畜産物を使用します)

	日程	時間	募集人数	募集期間	参加料
竹の子を使った料理教室	4/11(日)	10:00~12:30	先着21人	3/15~4/8	1800円
手作りウィンナー教室	4/25(日)	13:30~15:30	24人	3/1~3/21	1800円
舞岡産トマトと夏野菜の料理教室	6/6(日)	10:00~12:30	先着21人	5/15~6/1	1800円
梅干しづくり	6/20(日)	14:00~16:00	24人	5/1~5/21	2000円

教室によって申込み方法が異なります。詳細は虹の家にお問合せください。

舞岡ふるさと村「虹の家」Tel.045-826-0700 <http://www.1c3-net.ne.jp/nijinoie/>

市内の寺家ふるさと村(青葉区寺家町)でも、料理教室などが開催されています。
寺家ふるさと村「四季の家」<http://homepage3.nifty.com/jikehurusatomura/>

直売所へ行こう!

青葉区に新たなハマッ子直売所オープン!

4月3日(土)、東急田園都市線藤が丘駅近くに、市内で9ヶ所目のJA横浜直営農産物直売所となる「ハマッ子直売所」がオープンします。店内には地元農家の朝採り野菜や手作り加工品が並び、オープン当日は、市内産の牛肉「横浜和牛」や豚肉も販売する予定です。

場所: 青葉区下谷本町40-2(JA横浜中里支店の敷地内、東急田園都市線藤が丘駅より徒歩10分)

営業: 9:30~17:00、火曜休

問合せ: 4月2日まで JA 横浜販売課 Tel:045-805-6612

4月3日から JA 横浜中里農産物直売所ハマッ子 Tel:045-973-2522

みなとみらい農家朝市、4月から毎月第4日曜日に

人気のみなとみらい農家朝市では、市内の元気な生産者(10団体、個人含む)がとれたて新鮮な野菜と果物、手作り加工品などを直売。横浜の旬野菜や果物で食卓を彩ってみませんか。

場所: 高島中央公園(みなとみらい線新高島駅より徒歩3分)

開催日: 3月27日(土)、4月25日(日)、5月23日(日)

※4月から開催日を変更し、毎月第4日曜日になります。

時間: 9:00~10:00(予定)

問合せ: 横浜市環境創造局農業振興課 Tel:045-671-2639

はまふうど人 登場

vol.16

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



富岡麻美さん(右)
コーディネーター

黒田智子さん(左)
メニュー開発担当

地域の人がつながりあえる場にした
お寺ムーブメントから生まれた地産地消カフェ

昨年12月に戸塚区にオープンした「Café Chateau」。地産地消をテーマにしたこのカフェは、横浜市「身近な地域元気づくりモデル事業」の指定を受け、住民が集う交流スペースとして誕生しました。地元の人々が集まって話し合いながら、地域の活性化を目指してさまざまな情報を発信する地域密着型スローカフェです。

茶堂の精神を受け継ぐ コミュニティカフェ

戸塚駅から徒歩3分。善了寺の少し手前にカフェチャドーはあります。席数13ほどの小さなカフェながら、開国博Y150「茶堂プロジェクト」の資材を再利用して作られた店内は木の温もりにあふれ、ゆったりとした時間が過ぎる居心地のいい空間です。

プロデューサーとしてオープン準備から携わり、カフェ運営を担当しているのは、はまふうどコンシェルジュの富岡麻美さん。もともと富岡さんは、善了寺を拠点に環境イベントなどを行う「NGO カフェテラテラ」という団体に、事務局スタッフとして参加していました。

「NGO カフェテラテラ」というのは、善了寺+戸塚商店会+明治学院大学の教授と学生たちによって始められたスローな文化を発信するお寺ムーブメントのこと。明治学院大学教授で、「100万人のキャンドルナイト」呼びかけ人代表でもある辻信一氏を中心に、さまざま環境運動やイベントに取り組むユニークな活動をしています。この「NGO カフェテラテラ」と町内会、商店会などが集まって「旧東海道

戸塚宿街づくり拠点運営委員会」が結成され、地域活動の拠点の場としてカフェチャドーが誕生したのです。

「カフェチャドーのことを、カフェテラテラのメンバーは“縁側”と呼んでいるんですが、縁側で人と人がコミュニケーションをとるような感覚で情報交換できる場所になればいいと思っています」と富岡さん。

そもそもチャドーという店名は、日本古来の「茶堂」に由来しているとのこと。その昔、地域住民が集い、客人と交流し、誰もが気軽に立ち寄れる場所だった茶堂。この日本古来のコミュニティカフェ文化を受け継ぎ、人々がつながる場になってほしいという願いが込められています。

農家を訪ねて仕入れた野菜を使い、 地産地消のメニュー作り

カフェチャドーのコンセプトは「地産地消 = スローフード」。地元・戸塚でとれた新鮮な野菜を通して、大地や自然とのつながりを見つめ直すことをテーマに掲げています。近隣の農家から仕入れた野菜や加工品は、カフェの料理に使うほか、店内でも販売。取材に訪れた2月上旬には、梅干や梅酢、ジャム、黒豆などが棚に並んでいました。今後は、店頭で朝採れ野菜の直売を行う計画もしているそうです。

富岡さんやカフェのメンバーは、戸塚周辺の農家を訪ねて農作業を見せてもらいながら、野菜作りにかかる思いやこだわりを聞いて回りました。

「私たちにとって、農家さんは単なる仕入れ先ではなく、一緒にやっていく仲間です。ひとつひとつの野菜をていねいに扱い、自然に対する深い感謝と愛情を持って畑仕事をする農家さんの姿勢を見るたびに、カフェを通して生産者の方々の思いを多くの人に伝えたいと強く思いました」と富岡さんは言います。

戸塚野菜を使ったカフェメニューを考案しているのは、はまふうどコンシェルジュの黒田智子さん。富岡さんがコンシェルジュ講座で知り合った黒田さんに声をかけ、カフェメニューの開発を依頼しました。

「メニュー作り際に、素材の味をいかしたベジタリアンメニューを作ろうと考えました。カフェでは、調味料もできるだけ植物性のもを使うように心がけています。また、チャドーという店名から和のテイストを意識して、カレーの隠し味には味噌や昆布だしを使っています」（黒田さん）。

改良に改良を重ねた戸塚野菜カレーは、食にこだわる地元住民の間でも好評で、今ではカフェの



(上) 1児の母でもある富岡さん。子育てしながらカフェ運営に携わっています (右) 店内では、季節の農産物や加工品を販売 (右上) 学生スタッフもカフェ運営に主体的に関わっています



イチ押し人気メニューになっています。ほかにも、ラタトゥイユプレートや豆腐ステーキなど、戸塚野菜の味を活かした滋味深いメニューが続々誕生。夕方6時からのバータイムでも、オーガニックワインを片手に、地元野菜をふんだんに使ったおつまみが味わえます。

各種イベントを企画して スローな暮らしを提案

カフェチャドールでは、カフェデラテラと連動し、さまざまなイベントをほぼ月1回のペースで開催。蜜蝋のキャンドル作りやカカオ豆から作るチョコレート作り、オーガニック離乳食作りやヨガ教室など、富岡さんや学生ボランティアたちがアイデアを持ち寄り、一風変わったイベントを企画しています。

「今後は、農家さんを招いて、地元素材の料理教室や農家のライフスタイルを話してもらったり、カフェのお客さんと一緒に農家さんを訪ねて1日農業体験をするイベントをやりたいですね」と富岡さん。カフェはまだ走り出したばかりで

すが、富岡さんや黒田さん、カフェのメンバーの間では、おもしろいアイデアが次々とあふれ出ている模様。今後の展開がとても楽しみなカフェです。



(左上) 黒田さんは、外国人を対象にした「和食の一步」という料理教室の講師も務めています (左) 黒田さん考案の戸塚野菜カレー。カリフラワーとブロッコリーを掛け合わせたロマネスコが添えてあります (上) 東戸塚にある YoursGarden を訪問。ここでは親子を対象にした農業イベントを行っています



カフェチャドール

住所：横浜市戸塚区矢部町84-1

営業時間：Cafe 火～土11:00～16:00

(ランチタイム11:30～14:00)、Bar 木～土18:00～22:00

定休日：日、月、祝日 アクセス：JR 戸塚駅東口より徒歩3分

カフェチャドールブログ

<http://ameblo.jp/cafe-chateau/>

カフェデラテラ・ウェブサイト

<http://cafedelaterra.com/>

地産地消に取り組む市内の飲食店を登録 新たに6店を登録し、地産地消サポート店が26店になりました

横浜市では、地産地消を促進するために、市内産の農畜産物を使ったメニューを提供する飲食店など「よこはま地産地消サポート店」として登録しています。各サポート店自慢の地産地消メニューをご賞味ください。

⑥ ピザハウスモッコ センター北店

都筑区中川中央1-38-20 マルチナクレスト1A

Tel:045-911-5779

各店の詳細は、「よこはま地産地消サポート店」で検索

新規登録したよこはま地産地消サポート店リスト

(平成22年2月末日現在・順次登録中)

① 中国小皿料理 龍山坊

都筑区茅ヶ崎中央13-2宮下ビル1F

Tel:045-941-0860

② ミクニヨコハマ

西区高島2-19-12スカイビル29F

Tel:045-442-0430

③ うず潮 小川

泉区和泉町5735-14 Tel:045-803-8828

④ パナテリア シェスタ (パン屋)

青葉区奈良5-4-1レーベンスラウム103

Tel:045-963-5567

⑤ 焼き鳥 べんてん

都筑区茅ヶ崎中央6-1

Tel:045-949-0200

横浜産の小麦

横浜の小麦の生産量は多くありませんが、主に青葉区(JA 田奈管内、生産者は10人程度)や保土ヶ谷区、旭区、戸塚区(JA 横浜管内、生産者は数十人)などで作られています。ほとんどは農家が自家用で消費していますが、青葉区で作られる小麦(農林61号、あやひかり)は、主にJA 田奈が「田奈うどん」に加工してJA 田奈本所で販売。保土ヶ谷区で生産される小麦(農林61号)は、JA 横浜が「ハマっ子うどん」に加工しているほか、個人で加工している生産者もあり、いずれもJA 横浜のハマっ子直売所やメルカート直売所で販売しています。また、地産地消サポート店の「パナテリア シェスタ」(左記)では、お店近くの畑で収穫された小麦(農林61号)を使用。小麦の風味を生かすために、自ら石臼で粉を挽いたパンは香りが違います。

横浜ロイヤルパークホテル総料理長・高橋明さんが伝授 ～横浜野菜の良さと魅力の伝え方を学ぶ～



はまふうどコンシェルジュ・フォローアップ研修会を行いました

横浜市は、地産地消や農業、食育などの活動に関わっているグループに所属している方、栄養士、企業で地産地消に取り組んでいる方などを対象として、地産地消案内人「はまふうどコンシェルジュ講座」を毎年開催しています。講座修了者は「はまふうどコンシェルジュ」として登録し、市内各所で地産地消の活動をいただいています。

このはまふうどコンシェルジュを対象とし、横浜ロイヤルパークホテル総料理長の高橋明さんを講師に迎えて、2月3日にフォローアップ研修会を開催しました。場所は日本一の高さを誇る「横浜ランドマークタワー」高層階にある「横浜ロイヤルパークホテル」。こちらでは館内の6つのレストランと宴会料理で市内産の野菜を使

用。地産地消の取り組みの陣頭指揮をとっているのが、総料理長高橋明さんです。

研修会では、身近な直売所で買える市内産農産物の魅力の“伝え方”とおいしい“食べ方の提案方法”をプロの技から学びました。「土の中に入っている根菜は火を通して、地上部にある葉物はできるだけ生のままで提供することが多い」と高橋さん。素材の活かし方を説明しながら、港北区小机町で採れたリーキ（西洋ねぎ）と紫キャベツの料理のデモンストレーションをしていただき、皆で地場野菜の料理を味わい尽くしました。参加者からは「野菜がこんなに甘くて美味しいとは！」「野菜の新しい調理法を知ることができた。料理教室などに活かしたい」といった感想があり、大好評でした。

※はまふうどコンシェルジュ講座の受講者募集について

平成22年度の講座受講者の募集は、次号のはまふうどナビやホームページ等で5月中旬から5月下旬頃に行います。

農家の直伝レシピ



お花見にぴったり！ 梅の花の祭り寿司



材料

白い寿司飯…250g、でんぶを混ぜた桃色の寿司飯…150g
海苔（全版…1枚、1/4型…5枚、1/6型…3枚）
棒チーズ…2本、野沢菜など漬物の茎…長さ18cmを3本

作り方

1. 桃色の寿司飯を30gずつ、5個に分ける。
2. 巻き簾の上に1/4型の海苔を置いて桃色の寿司飯30gを広げ、細巻きを5本作る。
3. 巻き簾に2の細巻きを3本並べて真ん中に棒チーズを置き、チーズの上にさらに細巻きを2本のせて、巻き簾を丸めて落ち着かせ、梅の花の部分を作る。
4. 大きな巻き簾に全型の海苔を置き、白い寿司飯を平らに広げる。海苔の左右までしっかり広げ、上下は1cmほど開ける。
5. 菜箸で4の寿司飯の3ヶ所に横溝を作り、そこに1/6型の海苔をのせ、その上に漬物の茎を置く。
6. 5の中央に3の梅の花を置く。巻き簾を立て位置にして左右を両手で持ち、左右から寿司飯を寄せて丸め、形を整える。

各パーツを
できるだけ
丸く巻くのが
コツです

よこはま・ゆめ・ファーマー
小間葉子さん

教えてくれた人



トマト農家を営む葉子さんは、毎週火、木曜日（12:30～18:00）に、立場駅コンコースの直売所で野菜やお惣菜、祭り寿司を販売。また、メルカートみなみや泉区ファーマーズマーケット「ハマツ子」でも、野菜や葉子さんの手作りジャムなどの加工品が購入できます。5月下旬～8月にかけては、泉区の自宅直売所・小間園芸（TEL.045-802-0124）で、トマトや旬野菜などを販売しています。

葉子さんのひと手間メモ

寿司飯を海苔の4角に置いてから伸ばすと、均等に広げられますよ。

食農イベント情報

わが町かながわ新鮮野菜市

神奈川区役所で、区内の農家さんが作ったキャベツ、大根、ブロッコリーなどの旬野菜を販売します。障害者地域作業所の通所者が販売を行う野菜市。おいしい野菜を食べて、障害者理解の促進と地産地消を進めましょう！

日時：5月12日～7月14日の毎週水曜日
10:30～売り切れ次第終了

場所：神奈川区役所別館1階区民ホール
問合せ：NPO 法人もくせい
担当：尾台（Tel:045-434-3748、
受付は平日13:00～15:00）

舞岡ふるさと村 竹の子まつり

掘りたて竹の子や新鮮野菜のほか、花、手作り漬物、ウィンナー、ソーセージ、焼き豚などの即売。模擬店が出ます。

日時：4月17日（土）・18日（日）8:00～14:00

場所：地下鉄舞岡駅近くの「舞岡や」「ハム工房まいおか」前

竹の子掘り体験（要予約）

掘った竹の子は全てお買い上げいただきます（価格は日程により変動）。予約開始は3月24日～。

日時：4月3日（土）～25日（日）
9:30～11:00（火曜日休み）

入園料：大人200円・子ども100円（3歳以上小学生以下）

問合せ：JA 横浜舞岡支店
（Tel:045-822-1134）

舞岡ふるさと村虹の家
（Tel:045-826-0700）