



真近で生産、真近で消費、
安心・新鮮、無駄ない暮らし

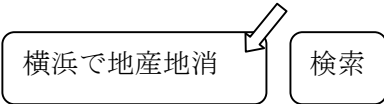


「横浜で地産地消」情報サイト

4月1日にリニューアルオープン！！

市内産農畜産物が買える直売所、味わえるレストラン、レシピ紹介や農体験ができる農園や施設（果物や野菜のもぎとり等）、地産地消イベント、地産地消に取り組む人の情報など盛りだくさん。

ぜひ、横浜市の農業や地産地消に関する情報満載の横浜市環境創造局のホームページ「横浜で地産地消」情報サイトをご覧ください。



「地産地消ガイド横浜」を発行

～「つくる」と「たべる」をつなげよう横浜で！～

「地産地消ってなに?」「農業体験したい!」「横浜産農産物を手に入れるには?」

「横浜の農業ってどうなっているの?」と思っている方、必見!

4月1日から、パンフレット「地産地消ガイド横浜」を各区の広報相談窓口、図書館等の公共施設で配布します。

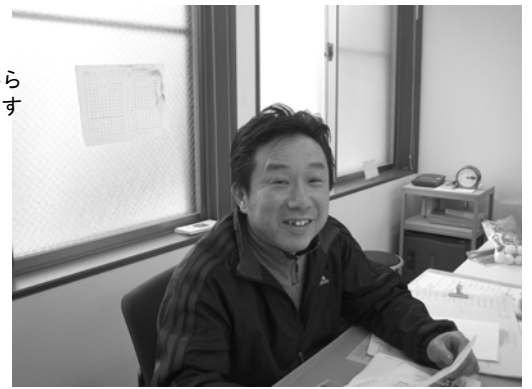


はまふんどびと 登場

このコーナーでは毎回、さまざまな立場から地産地消に取り組む方にご登場いただきます

株式会社藤代商店 常務取締役

中野徹洋さん



横浜地野菜で生産者とレストランをつなぐ

こだわりは「横浜地野菜」

「“横浜地野菜”に徹底的してこだわっています」。中野さんの名刺には、ずばり「業務用青果物・横浜地野菜」。中野さんは、藤代商店（ ）で30年ほど前からホテルやレストラン向けに青果を販売しています。

業務用の野菜を扱う同業者がたくさんいる中で、「うちのウリを何にしようか？」と自問し、3年前に行き着いたのが横浜地野菜。「イイモノというだけではダメ。特色のあるものでなければ売れない」。新鮮で、市場流通していない特色のある野菜を扱いたいと考えたのは、「珍しい西洋野菜が欲しい」など様々なニーズがレストランからあったからです。また、ちょうど同じ時期に、横浜の生産者から、「トレビスを栽培してみたが、市場に出しても値がつかずに困っている」という相談を受けました。そこで、レストランに届けたところ、とても喜ばれて継続的に扱うことになり、これが本格的に横浜地野菜を扱うきっかけになりました。

現在、港北区、都筑区、神奈川区、戸塚区などの生産者約15人と契約を結び、約50種類の野菜を扱っています。露地栽培が主のため、取扱が多いのは、夏野菜が採れる6～9月と冬野菜の旬の11～1月。「生産者の多くは、30～40代の後継者で、特色のあるものや新しいものに興味があり、とても意欲的。店の要望を生産者に伝えて、畑の一角に珍しい西洋野菜を栽培してもらうこともあります」。



生産者とレストランをきめ細かく結ぶ

「社員が自社の車で野菜の集荷と納入をする。配送業者は使わず、野菜のことに詳しいプロがレストランに届けることに意味があるのです。」と中野さん。レストランからの信頼も厚く、様々な要望が寄せられます。

「スーパーと業務用で求められる野菜の種類は全く違う。フレンチ、イタリアン、中華、和食とそれぞれに使う野菜があり、種類がとても多い。きめの細かい対応が必要です。レストランでは、味はもちろんのこと、“見せること”も重要視するので、野菜は、一皿に盛り付けやすいサイズが求められています。だから、レストラン用ならではのニーズとして、ミニサイズの野菜があります。ミニちんげん菜やミニにんじんなど、早どりの小さいサイズの野菜が外食産業で人気があります。最近では、メインディッシュに占める野菜のウエイトが増えていて、野菜はもはや脇役ではなく主役の一端を担い、肉・魚と野菜の割合は1：1にまでなっているのです」。

藤代商店が横浜地野菜を届けているレストランや一流ホテルは約70軒（一部都内）。「レストラン側の地場野菜への期待は大きい。」と中野さん。レストランにとって、地場野菜を使うメリットを3つの点にまとめてもらいました。「まず、とれたてで新鮮なこと。例えば、カブの場合、新鮮だから葉も使えます。鮮度が大事な枝豆、トウモロコシ、タケノコは、朝6時に収穫してもらい、8時にとりに行き、9時にはレストランに届けてすぐゆでてもらうので、美味しさと香りをキープできる。次に、野菜の状態、生長段階などがこまかく注文できること。例えば、ミニ野菜の他に、生食用として青いトマトを求められることがあります。熟す前の青い状態で収穫してすぐにレストランに届けています。コマツナの早どりの注文もありますが、これは軟らかくて生で食べられます。3つ目のメリットは生産者の顔が見えること。例えば、メニューに“ さんのトマト”と生産者

名を表示でき、他店との差別化ができます。「
さんのトマトがほしい」と、生産者指名で依頼されることもあります。」

生産者も嬉しい

中野さんは、週の半分は畑へ行き、収穫の時期や作付けする野菜の打合せをします。

港北区小机町の生産者の松本さんの野菜をほぼ毎日8時頃にとりに行き、午前中のうちにレストランに届けています。松本さんは、インターネットで取り寄せた世界各地の様々な野菜の種を植えて栽培に挑戦し、中野さんを通じてレストランに提案しています。こうして育てた野菜を「中野さんが、毎朝とりに来てくれるので、出荷に手間取らず農作業に専念できるし、市場価格等に左右されないの、収入も安定して助かる。鮮度がいいうちに食べてほしいので、レストランでその日のうちに料理してもらえ、お客さんに食べていただけるのは生産者として嬉しいことです」と言います。



野菜のトレンドを先取りする

「収穫を早めてもらうミニ野菜の場合、重さではなく大きく成長させたときと同じ価格で、そして朝どりは、少し高い値で買い取ります。農家にしわ寄せが行かないようにしているので、儲けが出ないときもあります。あくまでも生産者には作って“いただいている”というスタンスで敬意を表し、野菜を丁寧に扱い大事に料理してくれるレストランを探します。」

雑誌、テレビ、デパ地下めぐり、取引をしているレストランとのコミュニケーションなどを通して、中野さんは常に野菜のトレンドをキャッチしています。「レストランからこういうものを作ってほしいと頼まれれば、生産者をお願いして作ってもらうこともあります。こちら側から新しい種類の野菜を提案することもあります。露地栽培が多いので、天候などの影響で、うまくいく場合といかない場合がありますが、これからは生産者と共に挑戦していきます。」

「横浜地野菜は、これから特色が出ると感じています。市場に流通していない野菜や輸入野菜、例えばリーキなどを横浜で作ればインパクトがあって、売れると思います。生産者にとっても、他の人が作っていないものを作ることは経営面で有利になります」と、これからの横浜地野菜の展望を語っていただきました。

() 藤代商店：業務用の青果物を専門に扱う
仲卸業者

(最後の写真は、神奈川新聞社発行「横濱」2009年新春号から転載)

神奈川県で地元農家と 地域障害者作業所による 交流会実施！



わが町かながわ新鮮野菜市

神奈川県役所で平成20年10月から平成21年1月にかけて毎週水曜日に「わが町かながわ新鮮野菜市」が開催されました。これは、地球温暖化対策の一環として、神奈川県障害者作業所の通所者が自主製品と共に地場産野菜を販売するというもの。神奈川県農業の周知と共に障害者の社会参加と工賃収入の増にもつながり、今年度の野菜販売は好評のうちに無事終了しました。

この取り組みにおいて生産者と販売者がお互いを知ると、平成21年2月20日(金)に農家(有田毅明さん、金子英樹さん)と通所者(浦島共同作業所、アトリエもくせい、キッチンみなと、ハートランド、ネバーランド)の交流会が実施されました。当日はあいにくの雨でしたが、通所者は元気に有田さんの畑を見学し、お宅を訪問しました。お土産に手づくりの作業所製品が有田さんと金子さんに渡され、野菜販売について「新鮮な野菜でお客さんに喜ばれた」「完売して嬉しかった」等の感想がありました。また、有田さんの話を聴きながら、農家の家の付まいや農業機械等に感動の拍手がわき起こり、有田さんが用意してくれた手づくりの豚汁と漬物を「おいしい、おいしい」と相次いでおかわりして完食する等、笑顔あふれる交流会となりました。今後の「わが町かながわ新鮮野菜市」の更なる発展が見込まれます。

わが町かながわ新鮮野菜市は4pの「直売所へ行こう!」をご覧ください。

農家の自家製豚汁と漬物の試食



直売所に行こう!

わが町かながわ新鮮野菜市

今年度も神奈川区役所で障害者地域作業所の通所者による新鮮でおいしい旬の地場産野菜の販売をします。障害者理解の促進と共に地産地消で地球温暖化対策にもつなげましょう。

- 日時：平成21年5月13日～7月8日の毎週水曜日 10:30～12:15
- 場所：神奈川区役所別館1階 区民ホール
- 問合先：神奈川区役所区政推進課企画調整係
tel. 411-7026 fax. 314-8890

都筑野菜の朝市

都筑区総合庁舎で都筑野菜の朝市を開催します。地元でとれた新鮮野菜で地産地消を進めましょう。※レジ袋は有料ですので、マイバッグをお持ちください。

- 日時：毎月第2・第4土曜日午前9時30分～正午まで（ただし売切れ次第終了）
- 場所：都筑区総合庁舎駐車場横通路
- 問合先：都筑区企画調整係
tel. 948-2225 fax. 948-2399

旬のレシピ

【横浜のうど】

うどは数少ない日本原産の野菜で、芽や茎をいただきます。横浜では瀬谷区の上瀬谷地区で昭和35年ごろから栽培されています。上瀬谷は在日米軍通信施設がある関係で電波障害規制を受け、地上には温室、ビニールハウス等の高さのある栽培施設をつくることは出来ず、国有区域内に地下トンネルをつくり、うどの軟化栽培（ ）が行われています。「瀬谷のうど」は1月から2月に根株をトンネル内に植え込み、3月末から4月上旬に収穫の最盛期を迎えます。光や風のないトンネルの中で栽培されたうどは真っ白に茎が成長し、香り・ほろ苦い味・しゃきしゃきした歯触りが特徴で春の訪れを告げてくれます。収穫した新鮮なうどは市場に出荷の他、宅配や直売所で販売しています。

軟化栽培：日に当てずに育て、野菜を軟らかく栽培する方法

うど料理紹介

うどの梅肉和え

材料 うど 1本、鶏のささみ 1本、梅干し2個、みりん 小さじ2、白炒りごま 少々、削り節 少々、酢 少々

手順

皮をむいたうどを厚めの短冊切りにし、酢水に放してから水気を切る

鶏のささみは塩ゆでして、粗熱を取ったら手で細かく裂く

梅干しは種をはずして包丁でたたき、みりん、ごま、削り節を混ぜ合わせる
うどとささみを で和える



泉区のハマッ子直売所

4月にオープン

下飯田町・「ゆめが丘」駅入口に、4月初め、泉区特産の新鮮野菜を販売する直売所ができます。泉区役所・JA横浜・地域の諸団体が協働で作り運営されます。お楽しみに!

- 営業日・時間：年末年始を除き年中無休。朝9時から夕方5時まで（予定）
- 場所：相鉄いずみ野線・ゆめが丘駅入口（環状4号線の沿道）
- 問合先：JA横浜 泉区直売所開設準備室 tel. 805-6612 fax. 804-7809

ボランティア募集!

一緒に野菜販売をお手伝いして下さるボランティアを1名募集します。

- ◆5月13日(水)～7月8日(水)の毎週水曜日(全9回)
- ◆10:00～12:30
- ◆交通費1回500円
- ◆問い合わせ
アトリエもくせい (TEL 045-481-9045)
平日の15:00～17:00 担当：尾台

地産地消イベント情報

寺家ふるさと村 桜祭り

日時：2009年4月4日(土) 5日(日) 10:00～16:00 頃
場所：寺家ふるさと村内(青葉区寺家町414)
アクセス方法：青葉台駅～バス「鴨志田団地」行き終点下車徒歩1分(31系統) 寺家循環「四季の家」下車(30系統) 柳生駅～バス寺家町循環「四季の家」下車
中山駅～バス寺家経由川和町行きか、市が尾駅行き(43系統)「鴨志田団地」下車徒歩1分
内容：耕作を待つ乾いた水田を特設会場にしてテントが張られ、地元の農作物や特産品などが販売されます。
問合せ：寺家ふるさと村 四季の家 (045) 962-7414

JA田奈春まつり

日時：2009年4月25日(土) 9:00～14:00
場所：田奈農協本所(青葉区田奈町52-8)
東急田園都市線田奈駅下車徒歩5分
内容：手づくり茶まんじゅう実演販売、野菜苗、新鮮野菜、花、植木、ヨモギ団子、他各種模擬店
問合せ：田奈農協 (045) 981-1811

舞岡ふるさと村 竹の子まつり

舞岡ふるさと村 竹の子まつり
日時：2009年4月18日(土)・4月19日(日) 8:00～14:00
場所：地下鉄舞岡駅そば 舞岡駅前
内容：掘りたて竹の子、新鮮野菜、花、手作り漬物 ウィンナー、ソーセージ、焼き豚他の即売 模擬店(焼きフランク、串焼き、など)
竹の子掘り体験(要予約)
掘り取り受付日時：2009年4月4日(土)～4月30日(木) 火曜日休み
掘り取り時間：AM9:30～11:00
申込・問い合わせ
JA横浜舞岡支店 (045) 822-1134
舞岡ふるさと村総合案内所 虹の家 (045) 826-0700

横浜市環境創造局農業振興課
2009年3月16日発行
〒231-0017 横浜市中区港町1-1
電話 045-671-2639 FAX045-664-4425
横浜市広報印刷物登録第200092号
類別・分類 C-KJ380