



身近で生産、身近で消費、
安心・新鮮、無駄ない暮らし



「勝 平本農園」直売所



農をめぐる アグリツアー

本市では、地域の農業が持つ魅力や資源を守り、残していく方法を、農業者と地域の方々がともに考えて協定としてまとめ、地域と調和した農環境を共同の活動で保全するため、「農のある地域づくり協定事業」を推進しています。

この一環として、地域の方々が地域の農業にふれ、農環境と農的資源の大切さを実感してもらうため、平成19年12月、市内2か所で「アグリツアー」を行いました。

北部地区のアグリツアーは、旭区白根地区で開催されました。地元の自治会館に集合し、周辺の昔の様子や、近年の状況などの説明を受けたあと、地区内の畑を巡りながら、1時間半ほどで地区内を一周しました。はまふうどコンシェルジュでもある農家の金子さんから、野菜の栽培の話などを聞くことができ、畑も見せてもらいました。

南部地区は、泉区上飯田町の柳明地区で行われ、地区内の果樹・洋蘭園、水田、野菜畑などを見学し、それぞれの畑で農家の方からお話をうかがいました。さらにニンジンやブロッコリー、ダイコンなどの野菜の収穫体験を行うとともに、地元のお米・野菜を使った料理を味わいながら、地域の農業者との交流を行いました。

参加者の方々は、ツアーを終えて、農家の話が聞けてよかった、こんなに畑があるとは思わなかったなどのほかに、今後何らかの活動に参加したいとの声がありました。



旭区白根でのアグリツアー



地域の農業とのタイアップによって、商店街の生き残りや活性化をはかることに精力的に動き回る仕掛け人

商店街での朝市や地産地消は 活性化の切り札？！

大場さんは中小企業診断士で、県内各地の商店街活性化の相談に駆けずり回っています。特に最近、商店街で朝市を実施することで、年々シャッター通りになりつつある商店街の振興や活性化に取り組んでいます。県内の市町村では横浜市をはじめとして、葉山町、二宮町、山北町、綾瀬市、秦野市などの朝市や直売などが知られていますが、「外から来た観光客が多くなって、地元の人を買えない」という朝市もあり、地産地消とかけ離れてしまうという問題も出てきています。新たに相模原市、横須賀市などでも農産物直売を商店街活性化に活かす動きがあり、大場さんの出番は多くなっているようです。

商店街の朝市では、「短時間で多くの売上げが見込め、商業者にとっては他のイベントとは違って売上数字に直結する仕組みの1つ」とのことです。ただし、商店街ならではの問題もあると言います。それは、朝市で生産者が新鮮な野菜などを販売すると商店街の青果店と競合してしまい、商店街内部の意見がまとまらないという問題です。しかし、実際に同じ朝市に生産者と青果店が出店しても競合になるケースはほとんどなく、逆に相乗効果で集客力が高まることが多いそうです。

朝市の様子



セミナーの様子

直売農家の経営診断や コミュニティビジネス研究会での取り組みも

中小企業診断士の主な活動は、地域や商店街の活性化、お店の経営診断や販売促進などですが、大場さんは、10年くらい前より、「横浜市内の農家の直売所の診断をして販促提案をしたり、直売所セミナーを実施した」そうです。戸塚区や緑区（十日市場等）などの農家が多かったとのことですが、直売所セミナーに参加した若手農業者は「農家といっても、商業者よりよほどおしゃれでシティボーイだった」と振り返ります。最も印象的だったのはサポテン農家だったそうで、「商業の世界では在庫はマイナスに評価され、在庫が少ない方が良いとされていますが、サポテン農家では長く在庫しておくことでサポテンが成長して資産価値の増大につながるというのは商業の場合とは全く逆でした。また、若いお嫁さんはスカートとハイヒールで畑に行くなど、ビックリしたものです。」とのお話。

また、大場さんは、中小企業診断士仲間とコミュニティビジネス研究会を持っています。最初のテーマは、空き店舗を活用した子育て支援施設で、2カ年で研究成果をまとめたようですが、その次のテーマは「地産地消」で、3年前、地産地消のシンポジウムを開催したとのお話でした。研究会として地産地消に取り組んでいることから、平成18年度「はまふうどコンシェルジュ講座」にも参加しました。「地産地消は間口が広く、多岐な内容が含まれているので、研究レポートとしてのとりまとめはむずかしいですが、非常におもしろい」と、意欲を燃やしていました。

日々の暮らしに地域ならではの農や食を
取り込む！

地産地消は、消費者団体が運動論風に進めるだけではなく、もっと身近なところで農を活かした暮らしを楽しむイベントや取り組みを通して裾野を拡げていくことも大切です。「何年か前に10数軒の農家をネットワークし、菜っ葉詰め放題、豚汁振る舞いなどを実施する大和市での畑巡りツアーに参加して大変楽しかった」と話す大場さん。収穫体験、獲れたて食材を使った料理に舌鼓を打つなど、イベント仕立てで暮らしを楽しむ仕掛けが大切です。これは、昨年から横浜でも始まった「アグリツアー」と同じコンセプトの取り組みでしょう。

商店街の取り組みはまだ地域の農業としっかりつながっていない状況ですが、飲食店では地元食材を使う動きが少しずつ出てきています。「例えば、相模原のネギそばは地元の甘いネギをのせた限定そばで、美味しくて人気も高い」とのこと。横浜でも、例えば、西谷ネギや保土ヶ谷イモ等の特産品を使った料理店の登場で、地産地消の動きが加速されることが期待されます。



コミュニティ・フード・システムの担い手
としての商店街

商店街はコミュニティの核としての役割を担ってきましたが、衰退が著しいのが現状です。大場さんは、商店街の活性化のためには地域の農業とのタイアップが非常に大きな役割を果たすと考えています。「身近でできることからやってみようと、あちこちの商店街に朝市をやろうと提案しています。しかし、朝市の実施が最終目的ではありません。アメリカでは、地域で収穫されたものを地域の商店から買うというコミュニティ・フード・システムの動きが活発化しつつあるのですが、生鮮三品（青果・精肉・鮮魚）の店がなくなって衰退化していく商店街が再び元気を取り戻すには、コミュニティ・フード・システムの担い手としての商店街の役割を強化していくことが不可欠です。“食の安全性”が叫ばれている今こそこのような考え方を広めていくチャンスだと思います」と、最後まで“商”と“農”のコラボレーションを熱く語っていました。

(写真提供 大場保男氏)

「食の安全・安心」をテーマに食のプロたちが大集合！

期間限定の店舗「SHOP あん・あん(食の安全・安心ショップ)」実験的にオープン！

<http://anan.hama1.jp/>



コガネックス(初黄・日の出町環境浄化推進協議会)では、食の安全・安心をテーマに、実験店舗を3月限定オープンします。参加メンバーは、「濱の市」の横浜中央卸市場のメンバーによる『こんなお魚屋さんがあったら』、「よこはま青果塾」や「かながわハートフル食農サポーターズ」による『五感で楽しむ食育プロジェクト』、横浜地ビールやお酒の話、老舗の蕎麦屋や鯉節問屋、手づくりのハムや醤油、ジャムなど、地元のお店のご主人や食にこだわりを持つ方々他が講師になり講演、ワークショップを開催するほか、あわせて展示、販売、試食なども行います。場所は日の出町2丁目165(大岡川沿いの桜栈橋のそば)。期日は3月の毎週金、土、日曜日の午後で開催します。みなさん、ぜひ遊びに来てください！

「**勝** 平本農園」直売所
新鮮トマトに旬のブドウ・梨が売りの直売所

「平本農園」直売所は、神奈川県羽沢町にあります。場所の目印は市営バス八反橋ロータリーでその傍になります。直売を始めてから10年目ですが、きっかけはブドウを始めてからとのこと。耕作面積は約1.4haで、主な作物は野菜20a、ブドウ40a、梨20a、ミカン40a、ハウス450坪です。果樹と野菜を組み合わせ栽培しているのが特徴で、直売の主力商品はハウストマト(2月~6月末)とブドウ(8月中~9月末)です。

ここのハウストマトは、水耕ロックウール栽培と自然エネルギーウォーター浄水器を組み合わせた先端栽培技術を駆使しており、安心して健康によいトマト作りにこだわってきたと言います。トマトの品種は「桃太郎」で、「長期取り栽培」という方法により8ヶ月間、30段の収穫を実現。粒と甘みの揃ったおいしい7種類ものブドウとともに、味と鮮度では誰にも負けないものを提供できていると言う、知る人ぞ知るの直売所です。

直売所は、通常は月・水・金の午後1時半から5時までですが、ブドウが獲れる時期は後記のように変わります。店番はおうちの主婦おふたりが担い、畑仕事はご主人と息子さんが中心になって、多くの研修生や援農パートの力も借りて、年間フル稼働とのこと。トマトを買いに来る方は車で離れたところから来られる常連の方が80%にのぼり、ブドウの顧客リストは500人を超え、東京等かなり遠方から来られる方が多いそうです。

平本農園のモットーは「身体を惜しまず汗をかくこと」。直売所のスローガンは「知恵と有機の畑」。毎日、うまずたゆまず畑を見回り、手をかけ知恵をしばり、家族4人で本当に心をこめた新鮮なトマトやブドウ、梨などを提供し続けています。



「**勝** 平本農園」直売所

場所：神奈川県羽沢町1803
(市営バス八反橋ロータリーそば、駐車場有)
開店時間：通年月・水・金
13:30-17:00(ブドウの時期は
午前10:00-11:30、
午後2:00-5:00)
(ただし品物がなくなり次第閉
店します)
Tel: 045-383-1315

地産地消イベント情報

第16回大岡川桜まつり 食の楽校

2008年4月5日(土)

場所：カトリック末吉町教会内(中区末吉町1-13)京急「日ノ出町」駅下車、徒歩
内容：はまばーく肉まん、加工品の販売等
お問合せ：090-3910-1278

実行委員 鈴木

寺家ふるさと村 桜祭り

2008年4月5日(土) 6日(日)

場所：寺家ふるさと村内
東急田園都市線「青葉台」「市ヶ尾」駅からバス「鴨志田団地」行き終下車徒歩1分(31系統)または寺家循環「四季の家」下車徒歩(30系統)

お問合せ：四季の家 (045)962-7414

花と緑のスプリングフェア

チューリップまつり

2008年4月18日(金)~20日(日)

場所：横浜公園(横浜スタジアム周辺)
JR・地下鉄「関内」駅

お問合せ：(財)横浜市緑の協会

(045)309-2224

舞岡ふるさと村 竹の子祭り

2008年4月19日(土)・20日(日)

8:00~14:00

場所：地下鉄「舞岡」駅そば 舞岡や前
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

お申し込み・お問い合わせ：

J A 横浜舞岡支店 (045)822-1134

総合案内所 虹の家 (045)826-0700

横浜市環境創造局農業振興課

2008年3月10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190161号

類別・分類 C-KJ380

旬のレシピ

たけのこ しいたけ
筍と椎茸のうま煮

材料(4人分)

筍(穂先：中央部分)中1/2本、
乾椎茸8枚、ねぎ1本、ごま油
大さじ1、醤油大さじ1半、塩小
さじ1、椎茸の戻し汁1/2カッ
プ、片栗粉大さじ1(水溶き)、
お湯適量

作り方

- (1)筍の穂先をスライスする。椎茸は白い部分がよく見えるよう、そぎ切りにする。ねぎは大きめに斜め切りにする。(先の青い部分はスープの薬味にするのでとっておく)
- (2)フライパンにごま油を熱し、筍を入れ、椎茸、ねぎ(白い部分)を入れる。
- (3)椎茸の戻し汁と、塩少々を入れる。
- (4)沸騰したら醤油で味付けし、残りのねぎ(青い部分)を入れる。
- (5)火を止め、水溶き片栗粉でとろみをつける。

【横浜のタケノコ】

タケノコは古くから栽培されている野菜で、今ではほとんどなくなってしまいましたが、横浜ではかつて都筑区の中川地区に大きな産地があり、東京の市場では「中川タケノコ」として有名でした。

タケノコは新鮮さが命で、掘りたてがいちばんおいしく、掘ってから時間がたつにしたがって固くなり、苦味が出てしまいます。春野菜は鮮度が重要なものが多く、地場産がおいしく地産地消がお得な季節です。



レシピ提供：よこはま・ゆめ・ファーマー 金子早苗さん