

特集

ヨコハマのお土産

souvenir of YOKOHAMA



横浜に世界の注目が集まる2019-2020年。観光地としてのヨコハマだけではなく、豊かな食文化を支える農の魅力を発信していくチャンスです!今号は、地産地消のお土産特集です。

ジャムやドレッシング、調味料、焼き菓子やアイスクリーム、ソーセージや肉まんなど、横浜の旬をたっぷり閉じ込め、美しくデザインされたパッケージで包むと、横浜の農畜産物が「お土産」や「ギフト」に生まれ変わります。横浜の農業は多品目栽培が特徴で、米や野菜、果樹、畜産、花など、「あらゆる農業分野のショーケース」。ほとんどの素材がそろうので、加工品の開発には最適な環境と言えます。

そんな挑戦を支えるのが、「横浜みどりアップ計画」に基づく様々な支援制度です。農業者による加工所の設置に対する支援に加えて、地産地消活動に関するビジネスに取り組む事業者や新規創業者向けには、事業開始にかかる経費だけでなく、育成講座を開催してビジネスプランの策定も支援しています。このような取り組みから横浜の地産地消に関わる事業者が増え、市内産農畜産物を活用した加工品や土産品等が次々と生まれています。企業との連携協定や、

「よこはま地産地消サポート店」のネットワーク拡大、地産地消に関するイベント等も幅広く実施し、土産品等の開発、販売、広報まで、幅広くサポートしています。

ヨコハマのお土産は、「横浜の魅力を発信する」きっかけになります。美濃屋あられ製造本舗代表取締役社長の小森健太郎さんは「観光地としての横浜だけでは表現できない、横浜の人や魅力が詰まった物語をお土産に込めて、次はもっと横浜を深く知りたいと、また訪れるきっかけをつくりたい」と、お土産の持つ力について語ります。

2019年、2020年と、国際的なスポーツの祭典の会場に選ばれたこともあり、横浜に海外からの旅行者を含めた多くの観光客が訪れることが予想されます。一方で、横浜市民が横浜の魅力を知り、横浜愛を深めるきっかけとしても、「ヨコハマのお土産」は力を発揮することでしょう。



ヨコハマのお土産カタログ

横浜のおいしいお土産といえば？横浜の魅力は中華街やみなとみらいだけじゃない。多様な農産物とそれを生かす多彩な作り手が集う都市。味はもちろん話題性も抜群の“横浜らしさ”のつまった横浜土産を集めました。

さくら工房の『丘のよこはま』



豊かな田園風景が残る横浜北部エリアで育てられた米、野菜、果物にこだわった米粉スイーツ。軽やかな口触りのシフォンケーキは季節ごとの農産物がアクセントに。

さくら工房(☎045-482-9848) マムズデザイン、web(<https://www.sakura-factory.jp>)で購入可。シフォンケーキとフランの詰め合わせ(各4個入り)2,300円、単品もあり。

旅するコンフィチュールの『季節のコンフィチュール』



生産者から直接仕入れた季節のフルーツや野菜を、素材のおいしさや色、香りが引き立つ組み合わせで無添加のコンフィチュールに。さらさらと輝く宝石のような美しさにうっとり。

web(<http://www.tabisuru-conf.jp>)で購入可。1個(100g)650円〜。

横濱アイス工房の『ジェラートアイスクリーム』



横浜市戸塚区の牧場、小野ファームが約20年前から営むアイス工房。牧場直送のしほりたて生乳の風味を生かしたジェラートは、なめらかでコクのある味わいが魅力。

横濱アイス工房(☎045-881-3287) 戸塚本舗、ゆめが丘店、web(<http://www.yokohama-ice.com>)などで購入可。1カップ(90ml)270円。

アマンドリーナの『横浜あおみかンドレッシング』



摘果した果実の「もったいない」から生まれたドレッシング。真夏の太陽を浴びた横浜産青みかんの果汁たっぷりの爽やかな味わい。オイル入りとノンオイルの2種からお好みで。

横浜テクノタワーホテル1Fカフェ&マーケットCORE、金沢区役所売店、ロイヤルウイングギフトショップなどで販売。web(<http://hamandarina.com>)。1本(190ml)691円(一部店舗によって異なる)。

Highland Cakeの『焼き菓子』



爽やかな「プチフルミント」、甘酸っぱい「トマトジャムサンド」など、野菜の風味を生かしたクッキーは甘党以外にもぜひ。米ぬか入りのパウンドケーキはしっとりとした食感。

藤が丘TENZO、横浜北仲マルシェ(毎月第3土日)、横浜駅中央北口マルシェ(毎月第3火曜)、web(<https://store.highland-cake.co.jp>)などで購入可。プチフルミント大(13枚入り)900円、小(3枚入り)220円。

加工倶楽部かながわの『ドレッシング、浜なしの焼肉のたれ』



横浜市内のキャベツ農家の女性たちが開発した「キャベツがもっと食べたくなる」ドレッシングは、自家製野菜を使って無添加で。梨の甘みがきいた焼肉のたれは、多様な料理に。

JA横浜農産物直売所メルカートかながわ、メルカートきたなどで購入可。ドレッシング(200ml)各519円、浜なしの焼肉のたれ(200ml)486円。

カナセブン 神七の『肉まん』



神奈川県内の若手農業者グループ「神七」が企画したオリジナルの肉まん。筍、玉ねぎ、椎茸、干しシクラゲ、やまゆりポークと具材は全て県産。ずっしりと食べ応え満点。

横浜大世界、JA横浜農産物直売所ハマ子都筑中川店、みなみ店、たまプラーザ店などで販売。2個入り、935円。

椿直樹さん監修 『横浜農場 小松菜カレー』



横浜野菜の代表格、小松菜を旨味たっぷりマイルドなレトルトカレーに。レシピ考案した農林水産省認定「地産地消の仕事人」のシェフ、椿直樹さんのイラストがインパクト大。

椿直樹さんのお店「大と根性ホルモン」「大と根性キッチン」ほか横浜市内の観光名所などで購入可。1箱(200g)648円。

シュタットシンケンの『横浜野菜フランク』



横浜市公認「横浜マイスター」の称号を持つ職人が、横浜ブランド豚肉「はまぼーく」で仕込む本格派ソーセージ。肉汁がジューシーな逸品で横浜産のキャベツ入りは食感が絶妙。

シュタットシンケン緑山店(☎045-981-5584)、軽トラ元氣市!(毎月第3日曜、美しが丘公園)、あおばマルシェ(毎月第3木曜、青葉区役所)などで購入可。web(<http://www.stadt-schinken.jp>)。100g、518円。

アズマフィン AS muffinの『野菜マフィン』



横浜野菜を2人姉妹が健康志向のスイーツに。「小松菜&柿」「レンコン&キャラメル」など、ユニークな組み合わせを楽しんで。野菜の水分でしっとり、もっちりとした味わい。

web(<https://www.asmuffin.com>)で購入可。10個詰め合わせ(5種×2個)2,600円など。

お土産が買える場所

ブランドの直営店舗に加え、一部の商品は北仲マルシェなどの地産地消イベント、横浜駅近辺の百貨店、関内エリアのEXPORT、中華街、ウェブでは(株)EXPORT通信販売「メイドインヨコハマ」(madeinyokohama.jp)や横濱001などで購入できます。



北仲マルシェ

EXPORT

※このコーナーで紹介する加工品は、季節によって横浜産の野菜や果実を使えないものもあります。ご了承ください。商品価格は全て税込です。

ふたたび横浜へようこそ!



代表取締役社長 小森健太郎さん

株式会社美濃屋あられ製造本舗

小森健太郎さんは「横浜観光に中華街などを訪れる人は多い。そんな方々にもう一度横浜へ訪れていただくきっかけづくりをしたい」と話します。「ビール産業」や「ナポリタン」発祥の地をテーマにした「あられ」によって、横浜の新たな魅力発信につながればと小森さんは願っています。「小松菜あられ」からは、小松菜収穫量全国1位となるほどの産地としての横浜が見えてきます。

住所: 横浜市中区小港町1-6番地 TEL: 045-621-4488 URL: <http://www.minoya-arare.com>



横浜ナポリタン216円、小松菜あられ388円。小松菜あられのパッケージは赤レンガがモチーフ。



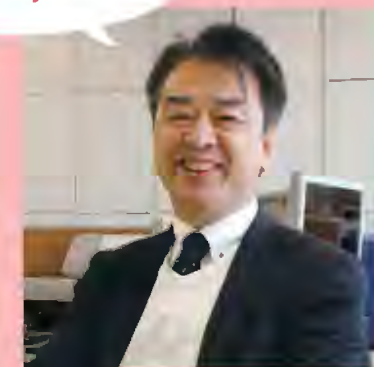
左から清水屋ケチャップ/ハバネロトマト、セミ各490円、横濱ナポリタン398円、横濱トマトソース各540円。

株式会社横濱屋本舗

「商品によって会話がはずみ、元気になったり、“横浜”を深く知ったり……その先のストーリーづくりを目指しています」と丸山和俊さん。約120年前、横浜で西洋野菜のトマトを栽培し、初めてケチャップをつくり瓶詰にして販売した人がいました。その開拓者に感銘を受けた丸山さんは、当時のデザインを受け継ぎ、開港都市・ヨコハマの物語を調味料にのせて現代につなぎます。

住所: 横浜市金沢区鳥浜町1-1 TEL: 045-770-6281 URL: <http://yokohamayahompo.com>

モノづくりから、ストーリーづくりへ



取締役CEO 丸山和俊さん

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

はまふうど人登場

Vol.50

株式会社
よこはまグリーンピース
(横浜市神奈川区)
代表
椿直樹さん

地産地消の加工品は 開発がゴールではなく、継続が大事

横浜の地産地消を伝える情報誌『はまふうどナビ』で毎月「人」にスポットを当てて紹介するコーナー「はまふうど人」。創刊号を飾った椿直樹さんに再度登場いただきます。2008年の創刊当時、椿さんは「横浜野菜推進委員会」代表として、地元食材の良さを料理教室で伝える活動をしていました。50号までの10年間で、椿さんは独立して「大ど根性ホルモン」(西区)、「ど根性キッチン」(泉区)を営み、加工品の開発にも取り組んできました。

「中華街に行くとお土産屋さんに行くとお土産がない、ということに気がついて……。はまぼうくを主原料に開発に着手したはいいが、国産、特に横浜産の原材料となると、仕入れ値が高くて大変でした」と、2011年に横浜焼小籠包を発売した時のことを振り返ります。今では中華街のお土産でも人気ランキングに入るほどのヒット商品になりましたが、「売れるまでには5年くらいかかりましたかねえ。自分のお店でも使えるから、なんとかしのいできた感じ」と、椿さん。

その後も、焼き菓子や餃子、小松菜やゆずのサイダー、西谷ねぎジャン、ケールジャンなど、ユニークな加工品を開発してきましたが、中には鳴かず飛ばずの商品も。「野菜が採れ

すぎて困っている農家さんを見て、なんとかしようという軽い気持ちでつくり始めているんです。でも、それが楽しくて」と苦笑い。

そんな中、横浜を代表するデザイナー・NDCグラフィックスの中川憲造さんと「“横浜農場”を全国に広げていこう!」と意気投合して昨年発売したの

が「小松菜カレー」。小松菜のグリーンが色鮮やかでマイルドな味わいのレトルトカレーのパッケージは、椿さんの顔がアイコンに!「これがね、驚くほど売れているんです。デザインの力って、やっぱりすごいな、って」。自身の似顔絵には「似てますよね」と、にやり。

「加工品は商品化がゴールではなく、継続するのが本当に大変なんです。はまふうどナビも次の100号の時には次世代の地産地消の担い手がたくさん増えていて、安心してバトンを渡せる環境になっていることを期待しています」



※店舗情報はP2に記載されています



※写真提供:横浜市資源リサイクル事業協同組合

横浜市からのお知らせ

～はまふうどナビ50号発行記念特別企画～

はまふうどナビ50号の発行を記念してWEBアンケートに答えていただいた方の中から抽選で10名様に本紙に掲載されている「横浜のお土産品(2,000円～4,000円相当)」を賞品としてプレゼントします。

WEBアンケート受付期間:～3/13(水)まで

Webアンケートへは、「二次元コード」または「はまふうどナビ」HPよりアクセスしてください。受付終了後、抽選を行い、賞品の発送をもって当選に代えさせていただきます。



はまふうどナビのバックナンバーは
ウェブサイトでもご覧いただけます

はまふうどナビ

検索

発行:横浜市環境創造局農業振興課 平成31年2月発行

〒231-0017 横浜市中区港町1-1 TEL:045-671-2638 FAX:045-664-4425



横浜みどりアップ計画