

農 福

特集「農福連携」

今、農福連携が
おもしろい！
～農業×福祉 広がる可能性～

この10年で、福祉と農業はぐっと近づきました。コラボレーションによって新たな事業が生まれたり、地域で「ともに生きる」関係性が育まれて、多様な他者を理解することにつながり、共生社会の実現が近づきます。横浜の「農福連携」を特集します。

※本特集での障害者の呼称は、団体により「利用者」「メンバー」など様々です。ページごとに、団体の呼び名に合わせます。また、障害福祉サービス等を行う事業所のことを今回は総じて「福祉事業所」と記載しました。

「はまふうどナビ」で初めて「農業×福祉」を取り上げたのは、2010年のことでした。あれから10年。農福連携という言葉自体が使われ始めたのが2010年ごろで、2014年には厚生労働省と農林水産省が「『農』と福祉の連携プロジェクト」を始めて、農業分野での障害者就労の支援策を拡大してきました*1。横浜では、福祉事業所で露地栽培や水耕栽培に取り組むところ、地産地消の食材を使った加工品づくり、レストランやカフェにパン屋、そしてAIを駆使した最先端の農業まで、多様に広がっています。障害者が土にふれセラピーを目的とする事例から、最低賃金以上で雇用契約を結び障害者が経済的な自立を果たしているケースまで出てきています。

横浜の農福連携のパイオニアの一人、石田周一さんは現在、社会福祉法人同愛会「幸陽園」の農耕班の職員として、緑区新治町などの農園で知的障害者と一緒に汗を流す日々を送っています。横浜で約30年にわたり障害者とともに畑を耕してきた石田さんの目に、今の農福連携はどう見えているのでしょうか。

「福祉事業所で農業に取り組みたい、というニーズは増えているように感じます。人手を借りたい農家と、福祉事業所が手を携える時に、その間

を“つなぐ人”の存在が必要です」と、石田さん。農家のプロとしての高い技術をそのまま伝授するのは難しくても、生産過程を細かく分解すれば、一つの作業に没頭できる人もいます。一人ひとりの個性や障害特性を見極め、農との関わり方を見定めて適切な役割分担ができれば、障害者が農業に欠かせない存在になることも可能です。石田さんは、「横浜の農のあり方は多様で、生産性を追求することもできます。農地を自然の一部ととらえるならば、生態系や景観を保全する意味では、おおらかに福祉が関わっていく意義は大きいと思います」と言います。

横浜市の推計によると、横浜市人口における障害者手帳所持者は171,245人で、人口の4.45%を占めます(知的・身体・精神)*2。そこに含まれない発達障害や学習障害の人も含めるとかなりの割合にのぼります。多様な個性をもった人たちの特性を理解し、地域のなかで共生していくことは、今の時代に必要不可欠です。横浜の農福連携に、その関わり方のヒントがありそうです。

*1:『農福連携が農業と地域をおもしろくする』(著:吉田行郷・里見喜久夫、季刊『コトノネ』編集部、刊:コトノネ生活、2020年)
*2: 横浜市障害者プランより(2020年3月末時点)



石田周一さん

緑区新治町にある幸陽園農耕班の畑では、青空保育の親子が農作業に混ざること。利用者と子どもたちが農地で楽しそうに交わる姿に、健常者/障害者の区別はない





石窯で都度焼き上げるピザが看板メニュー!

朝9時。ファール ニエンテの農場では、カゴを片手に持った利用者が、ナスやパプリカ、キュウリを収穫していました。収穫棟では野菜を洗う人、袋詰めする人に分かれて作業を分担し、ベーカリーが開店する10時には、朝採れの野菜が店頭並びます。

朝10時。開店と同時に焼き立てパンを求めてお客さんが訪れます。厨房内では職人が黙々と手を動かし、パンを焼いています。「彼は、パン作りの国家技能検定試験に合格したんです」と、淡々とパンを整形する利用者を紹介してくださいしたのは、所長の鈴木康介さんです。ファール ニエンテでつくるパンは1日60~70種。全てのパンに自家農場栽培・自家製粉の小麦が1~4割使われており、フィリングの野菜も多くが自家栽培です。石臼挽きの小麦の味は、噛み締めるほどに甘みを感じられます。

レストランのオープンが11時。店内の石窯で焼き上げるピザは、もちりとした生地に旬野菜がたっぷりのって、アツアツ、とろ〜り。「うちのピザの味は彼が決めていきます」と、鈴木さんが紹介した利用者は、自閉症という個性をピザ職人という天職に変えて、スタッフと息の合ったコンビプレーで毎日何十枚というピザを焼き上げます。

ファール ニエンテはイタリア語で「なにもしない」という意味。ただそこにいるだけで満ち足りる、優雅な時間を過ごすという願い通り、ゆったりとした空間でつろぎ、おいしい食事と美しい花々を楽しみながら、会話ができるレストランです。そこが福祉事業所であることを知って来るお客さんは「2割くらいでしょうか」と鈴木さん。ピザやパンのおいしさ、居心地のよさで、地元・泉区の人気店となり、そこに「障害の有無」という垣根はありません。レストランとベー

プロとして腕を磨き、「自立」した人生を送る

ファール ニエンテ

泉区／社会福祉法人開く会

泉区のゆめが丘駅からほど近く、環状4号線沿いに、緑地と農地、ガーデンが併設された、三角屋根の広々としたベーカリー&レストランがあります。石臼で挽いた自家製粉小麦と、農場の野菜を使ったパンやピザが人気のファール ニエンテは、そのおいさと居心地のよい空間で、訪れる人が幸せを、働く人がやりがいを感じられる場です。

カーで働く利用者は、開く会と雇用契約を結び、最低賃金以上で働き経済的にも自立しています(就労継続支援A型事業*)。農業とガーデン管理は雇用契約を結ばないB型事業*ですが、店舗販売のため毎日忙しく、利用者はやりがいを持って働いています。

レストラン・ベーカリーとして「想像を超える結果」を生み出した源は、ピザやパンが「おいしいこと」。味や技術、空間づくりに妥協せず、働く人の個性に応じて活躍の場があることで、全てがイキイキと調和し、満ち足りた働き方をつくることができています。

*企業等に雇用されることが困難である方の就労支援事業。A型は雇用契約に基づく就労(最低賃金以上)で、B型は非雇用で、作業分の工賃が報酬として支払われる



①美しい植栽のガーデンと三角屋根がお出迎え ②石臼で挽く小麦の味にファンが多い ③農業部門では収穫・出荷が午前中で、午後は植え付けや草取りなど

■小麦畑の石窯ベーカリー&食堂 Far niente
[住所] 横浜市泉区和泉町1011-1 [電話] 045-392-3225
[営業時間] ベーカリー 10:00~18:00 / レストラン 11:00~18:00 (17:00L.O.)
[定休日] 木曜
見学や福祉事業所へのお問い合わせは「ファール ニエンテ」: [電話] 045-392-3265



所長の鈴木さん。「みんなの力が発揮される職場は、おもしろい」とやりがいを語る

区内30店舗に直接納品のネットワーク

横浜あおば小麦プロジェクト

青葉区／社会福祉法人グリーン

グリーンでは様々な季節の作物を栽培しており、「さとのそら」という品種の小麦も十数年前から作ってきました。しかし製粉した後の適切な管理方法がわからずロスが多いことが長年の課題でした。そこで2018年、小麦粉消費のプロを招いて助言を受けることに。このとき講師役として招かれたのが翌年「横浜あおば小麦プロジェクト」を立ち上げる青葉台のパン店「ベーカリーカフェ コペ」の店主・奥山誠さんでした。

ちょうどその頃、奥山さんは青葉区でも小麦が作られていることを知ってパンに使いたいと、一定量を卸してくれる生産者を探しているところでした。グリーンの小麦粉と出会い、まずは1本のフランスパンを試作し持っていったところ、「自分たちの小麦粉がパンになった!」ととても喜ぶグリーンの人々の姿を見て「これを続けたい」と奥山さんは思ったそうです。地域活性化に取り組む奥山さんは、もともとつながりのあった区内の飲食店に声をかけグリーンの小麦産小麦を使うネットワーク「横浜あおば小麦プロジェクト」を2019年に発起。青葉区産とその他の小麦の配合率にこだわらずブレンドもOKとしたところ、初年度は30もの飲食店が参加し、グリーンの小麦は蕎麦やピザなど様々なメニューに取り入れられたのでした。

このプロジェクトはグリーンにとって嬉しいチャンスでもありました。店舗へは直接職員が通所者と納品にいき、そこで、小麦以外の野菜も直販することで収益につなげることができます。何より直接お店に行くことで、通所者は自



お盆あけの取材時には、酷暑時期の天日干しを終え真空パックにされていく麦が見られた

グリーンは「日中作業施設」。農業班、加工班、販売班があり、栽培した作物を施設内でドライ野菜にするなどして加工販売している。アンテナショップで直売も行う(写真提供:グリーン)

■社会福祉法人グリーン
[住所] 青葉区鴨志田町335-1 [電話] 045-961-0305
■アンテナショップ とうり
[住所] 青葉区鴨志田町561-6 [電話] 045-482-7277
[営業時間] 平日10:00~15:00

■横浜あおば小麦プロジェクト
<https://aobakomugiproject.wordpress.com/>
■ベーカリーカフェ コペ
[住所] 青葉区青葉台1-29-3 [電話] 045-983-5176
[営業時間] ベーカリー 7:30~19:30 / カフェ 9:00~18:00 [定休日] 水曜

グリーンは1993年に青葉区で設立、横浜で農福連携を先駆けて実践してきた存在です。知的障害のあるグリーンに通所者が地域の畑で無農薬栽培した小麦を区内の飲食店が使う「横浜あおば小麦プロジェクト」が2019年にスタートし、障害のある人と地域の共存が点から面へと広がりました。



グリーンで職員で農業班担当の長谷川雅一さん(左)と「ベーカリーカフェ コペ」の奥山誠さん(右)

分たちが作った小麦や野菜が地域の役に立っていることを肌で感じ、内部の活動だけでは得られない新しいかわりを持つことができるのです。

プロジェクトに加盟する店舗の人たちは、奥山さんの計らいでグリーンで職員や通所者とともに麦踏み作業などに参加することもできます。奥山さん自身、これまで度々畑を訪れるうちにハンディのある人たちに対してそれまでより親近感を持つようになったのだと語ります。

グリーンの小麦は収穫量が限られるため通年での提供はまだ難しいですが、今年は作付量も増やし、この秋には新しい小麦粉の提供が始まります。あおば小麦を使ったビールも誕生予定とのことで、可能性はどんどん広がっていきそうです。



ロゴマークの原案もグリーンに通所者が考案



「干し野菜」でつながる 横浜の福祉 澤井香予さん

横浜市内の福祉施設や障害者雇用に積極的な企業と手を組み、干し野菜の商品開発を手がける「はまふうどコンシェルジュ」の澤井香予さん(11期)。干し野菜研究家として、横浜で縦横無尽に農と福祉をつなぐ澤井さんの取り組みを紹介します。



干し野菜で社会のスイッチをプラスに

小学生の男児2人を育てる澤井さんが干し野菜に出会ったのは、次男を出産した2013年のこと。食事にこだわりたい気持ちがある一方で、2人の子育てに忙しく、時間がない中で何を作ったらいいか、日々悩んでいました。ちょうどそのころ、偶然干し野菜を知り、干したエリンギとレンコンでだしをとった味噌汁を作ってみたそうです。「おいしくて、だしがらも食べられて時間も無駄にならないし、栄養にもなる。これは画期的だと思いました」と当時を振り返ります。それから、いろんな干し野菜を試すようになった澤井さん。干し野菜を活用するようになり、料理へのストレスが減ったと言います。「ちょっとした工夫で料理が楽になって、野菜本来のうまみも感じられる。干し野菜の魅力をみんなと分かち合いたいと思うようになりました」。その後、澤井さんは持ち前の行動力でさまざまな企業に出向き、干し野菜を通じた協働のアプローチを仕掛けていきます。

ふとしたときに、支援学級の教員の友人から「干し野菜の作業は障害のある子に向いている」とアドバイスを受けたことから、福祉事業所の自主製品として協働先を探し始めます。2015年、泉区の事業所と一緒に取り組むことになり、主な仕事がボールペン作りだった事業所に干し野菜の

仕事がありました。「みんな野菜のことは知っているの、作業中も会話が弾みます。最初は包丁を怖がっていた方が不安なくできるようになり、命あるものを扱って、いきいきと働く姿を見たときに、手応えを感じました」と語ります。規格外野菜を使うことで、地元の農家さんの収入にも、事業所の工賃にもつながることから、もっとこの取り組みを広げていきたいと思うようになったそうです。

社会福祉法人グリーン(青葉区、P3)、社会福祉法人いずみ苗場の会「るあな」(泉区)、株式会社まちふく(瀬谷区)と、干し野菜のパートナーが他の福祉事業所にも広がり、植物工場で農福連携に取り組む株式会社アグリ王(港北区)との商品開発も進んでいます。また、中央卸売市場の藤岡食品から流通の過程で大量に破棄されるキャベツの外葉を譲り受け、るあなでドライに加工して商品化する取り組みも始めました。「生産者、加工者、流通、消費者、そして地球にとってもハッピーになるプロジェクトとして干し野菜を広げていきたい」と澤井さん。パワフルな明るい笑顔で農と福祉の現場を結びながら、干し野菜で社会のスイッチをプラスに切り替えていきます。

澤井さんがコラボする事業所と商品



社会福祉法人いずみ苗場の会「るあな」
パスタセットなど干し野菜商品を開発し、お店で販売している(写真提供:るあな)
[住所] 横浜市泉区和泉町2338-2
<http://izumi-naeba.net/ie/facility/index2.html>



株式会社まちふく
どんぐりと干し野菜を組み合わせた商品開発に取り組む。オンラインサイトから購入可(写真提供:まちふく)
<https://organic-donguri.myshopify.com/>



株式会社アグリ王
自社栽培のエディブルフラワーをドライに加工してドライフルーツと組み合わせた「フラワーウォーター」を今秋から販売予定(写真提供:アグリ王)
<https://agri-oh.co.jp/>

家庭でもトライ! 干し野菜 レシピ

レシピ提供:澤井香予さん
HP:<https://home.tsuku2.jp/m/storeDetail.php?scd=0000106455>

干し野菜はざるや干しかごに入れて家庭でも作れます。干すことで野菜の味わいが深まりますよ。きのこ類は4日間干してフルドライに、小松菜やにんじんは朝干して夕飯に使ったり、夜に干して朝に使う「ちよい干し」でOK!

LET'S TRY!



干しきのこのパスタ

材料(2人前)

パスタ 180g
水 600cc
塩 小さじ 1/2
オリーブオイル 大さじ3
醤油 大さじ 2/3
自家製干しきのこ 1/2
(エリンギ、シメジ各1袋分を干して作ったもの)

作り方

- 1 パスタ・水・塩・オリーブオイル・干しきのこをフライパンに入れ、火にかける。沸騰後、ふたをして中火で10分。時々かき混ぜる。
- 2 パスタがやわらかくなったら、醤油を入れ、強火で水気を飛ばす。味が薄ければ、塩をたす。

POINT
パスタの上に
温泉卵をのせても
おいしい!

干しきのこのホットスープ

材料(作りやすい分量)

自家製干しきのこ 1/2
(エリンギ、シメジ各1袋分を干して作ったもの)
にんじん 1/2本
塩 少々

作り方

- 1 にんじんは洗って、皮付きのまま千切りにする。
*ちよい干したもので◎
- 2 800ccの水で干しきのこににんじんを水から火にかける。沸騰後、弱火にして20分煮込む。
- 3 塩で味をととのえて完成!

商品を使ってお手軽に!!
社会福祉法人グリーンが製造・販売する「きのこ海苔の和風パスタ」。水とオリーブオイル、塩だけで味わい深い一皿に。



小松菜と豚肉の ホットサラダ

～ドライ玉ねぎのヨコハマ醤油仕立て～

材料(2人前)

小松菜 1束
豚肉しゃぶしゃぶ用(お好みの部位) 100g
醤油 大さじ1~1.5
ドライ玉ねぎ 10g
ごま油 大さじ1

作り方

- 1 小松菜は洗って3センチ幅くらいのザク切りに。
*ちよい干したもので◎
- 2 鍋に湯を沸騰させ、豚肉、小松菜の順でさっと火を通す。
- 3 水気を切り、醤油、ドライ玉ねぎ、ごま油で和えて完成!

商品を使ってお手軽に!!

パリッとした食感のドライ玉ねぎは、専用の乾燥機を使った商品ならではの、るあなのプレーンのドライ玉ねぎと、手軽にドレッシングが作れるクリーンのスパイシードライ玉ねぎ



POINT
アグリ王のドライエディブルフラワーをお皿に添えて華やかさをプラス

アート×食で地域とつながる

緑区 NPO法人ぷかぷか

緑区の霧が丘グリーンタウンの商店街で、パン屋と惣菜店、食堂、菓子工房、アートスタジオの5店を運営するNPO法人ぷかぷか。食とアートを通じて地域とつながる活動を続けて10周年です。食材は地元や交流のある農園から仕入れるほか、畑も耕しています。ぷかぷかのお店のPOPはもちろん、農家さんの似顔絵を描いてポスターにしたり、農園の看板を手掛けたりと、食とアートを掛け合わせた活動が特徴です。ぷかぷかに通うメンバーは「アート×惣菜」「パン×畑」など、特性や希望に沿って、複数の部門で働いています。

食堂は、ぷかぷかの給食をそのままランチとして提供し、お客さんとメンバーが食事をともにできる空間です。「自分たちで種や苗から育てた野菜を調理して販売して、食べてくださる人がいるのは素晴らしいこと。食の喜びを知ること、生きる喜びにつながります」と施設長の魚住佐恵さん。働く人たちが自信をもって伝えられる「食」を扱い、自然体の接客が印象的です。

【住所】横浜市緑区霧が丘3丁目25-2-203
【電話】045-453-8511
<https://www.pukapuka.or.jp/>



①ぷかぷかのメンバーとスタッフ。メンバーの手描きの看板がお店の目印②食堂での日替わりメニューの一例。だしからとったお味噌汁と50種類の玄米入りご飯に日替わりの惣菜がセットに。税込770円③自分たちで収穫したブルーベリーのパン、季節の10種の野菜入りキッシュ、人気惣菜のピクルス

丁寧な作業で甘みを凝縮「飲むトマト」

神奈川区 社会福祉法人県央福祉会「アグリシステム羽沢」

県内で保育や療育、就労支援、介護などに関わる110以上の施設を運営している県央福祉会が、就労支援の事業所として2019年に新たに立ち上げた「アグリシステム羽沢」。横浜市内の苅部農園(保土ヶ谷区)、まごころふぁーむ(泉区)、小間園芸(泉区)をはじめとした国産の完熟トマトを使い、糖度にこだわって作られたトマト100%の「よこはまろふね手づくりトマトジュース」は、横浜市のふるさと納税の返礼品にもなっています。6次産業化ネットワークにより、障害者・農業者・消費者の「三方よし」を目指しています。

開発・製造担当者によると、「トマトペーストのように料理にも使えるし、夏場にはめんつゆで割ってそうめんつゆとして活用してもおいしいんですよ」とのこと。

今後オリジナルブランド「よこはまろふね」として、トマトジャムやみかんジュースの商品化も計画しているそうです。

【住所】横浜市神奈川区羽沢町586-11
【電話】045-465-6752
<https://www.yokohama-kurofune.com>



①手づくりトマトジュース(1本180ml税込330円)②1個1個手作業で下処理をし、30近い工程を経て作られている(写真提供:アグリシステム羽沢)③アグリシステム羽沢所長の横内洋志さん(左)と安立真二さん(右)



まだまだあります! 「横浜の農福連携」



①ホウレンソウの人気は作業者のやる気につながる②ハトポポ本店で食べられるホウレンソウのサラダ、カレーとスープ、ドリンクセット(税込760円)③年中安定した環境の水耕栽培の培地

水耕栽培のホウレンソウ

緑区 社会福祉法人和枝福祉会「愛」

1988年開所の歴史ある福祉事業所「愛」では2017年から水耕栽培をはじめました。この栽培法は、種まきから収穫まで約1カ月と生育が早く、年間を通して安定した収量が見込め、農薬を使わずに育てることができます。

また、作業をする知的障害者にとって、約7.6aのビニールハウスは適度な広さでストレスが軽減されるとともに、苗の移植、収穫、収穫物の包装という作業は、どれだけ労働できたか見た目で見分りやすく、達成感につながってきました。

しかし、水と液体肥料で植物を生育するシステムは専門的知識が必要とされ、施設スタッフは業者と相談しながら試行錯誤を重ねています。

サラダにもできるほどクセのないホウレンソウは、大人気商品。学校給食への利用、市場出荷、施設が運営するカフェでの販売もしています。その売れ行きは栽培してきた方のモチベーションにもなっています。

ハトポポ本店(和枝福祉会「愛」内)
【住所】横浜市緑区北八朔町1777-3
【電話】045-931-9595
【営業時間】10:00~16:00(土日・祝日休み)
※生育状況によりホウレンソウの取り扱いがない場合もあります。



①青い看板とソフトクリームのコーンが目印②マリブルーのスタッフ。青いユニフォームがこだわり③横浜市知的障害者育成会の伊澤和弥さん④「はまぼくホットドッグ」はプレーン(税別300円)のほかサルサやバジルソース(各税別400円)も

市役所で楽しむ地産地消メニュー

中区 公益財団法人横浜市知的障害者育成会
ふれあいショップ「マリブルー」

6月末に開庁したばかりの新市庁舎3階に横浜市ふれあいショップ事業としてオープンした「マリブルー」。肥田牧場(戸塚区)のソフトクリームや、横浜産ブランド豚「はまポーク」と社会福祉法人白根学園(旭区)の障害者施設で作られたパンを使ったホットドッグなど、地産地消メニューが早くも人気を集めています。

運営する公益財団法人横浜市知的障害者育成会は、1992年から人手不足に悩む農家と障害のある人の就労をつなげてきました。市内の農畜産物を取り入れたのは、今までお世話になった農家さんへの恩返しだと語る同法人の伊澤和弥さん。地産地消に加えて「青」にもこだわり、鮮やかな青いサンデーのほかサンドイッチにもバターライピー*を使って特別に作った青いパンがはさまれています。食べるだけでなく写真を撮るのも楽しいお店です。

*マメ科の植物で花びらから青色色素がとれる

【住所】横浜市中区本町6-50-10 3階
【電話】045-211-4514(店舗直通)
【営業時間】7:30~20:00(月~金)
<http://yokohama-ikuseikai.jp>

農業経営者が見つめるAIと福祉



青葉区で16代続く農家の金子栄治さんは、2018年にお父様から農地を託されたのを機に合同会社を設立、AI(人工知能)と農福連携を取り入れたミニトマト栽培を始めました。

「社会福祉法人に勤務していた頃で、限られた時間で運営できる方法を考えた結果でした」と金子さんは当時を振り返ります。

AIによる自動灌水システム導入の決め手について、「以前、取り組んでいたイチゴ栽培では水やりによるイチゴの糖度管理に苦勞して、それをスタッフと一から共有するのは難しいと感じたからでした」と金子さんは言います。日射量、気温、地温、土壌の水分量など自動計測したデータをもとにAIが判断し、最適な水分量と肥料を土中に張り巡らせたパイプを通して投入します。「AIにすべてお任せ」と冗談めかして笑う金子さん。条件に応じてシステムを手動操作できますが、AIに任せた水やりや施肥の作業簡略化にこそ、このシステム導入の意義があるようです。

畑では、平日5名の障害者の方に対し、施設支援員1名、付き添いのパートさん2名、他に農作業専属のパートさんたちが作業をしています。

金子さんは「農福連携のコツはどれだけ作業を切り分けられるかです」と語ります。例えばトマトのわき芽とりは金子さん、摘み取ったわき芽を掃除するのは障害者の方という風に作業を細分化していきます。

また、障害者を見守る施設支援員の方は、「農業には作業の幅があるからいい」と言います。草とり、掃除、収穫物の包装、商品のシール貼り、出荷など多様な作業の中から、その障害者の方の適性に合った仕事を割り当てていくのです。農業と福祉についての知識を学ぶパートさんは「ミニトマトの袋詰め作業は彼らが早いんですよ。私はかないません」とのこと。

「農福連携で大事なものは持続性、それから経営と福祉のバランスだと思う。農業経営者として、お互いが楽しく働けるような環境づくりをしていきたい」という金子さん。そして、多くの農家さんに障害者を受け入れてほしいと考えています。これまでの経験や、J-GAP指導員や食の6次化プロデューサーなど多数の農業運営の資格を活かし、地域のハブになりたいと金子さんは願っています。



スマートフォンで操作もできる



① トマトのハウスでAIを活用 ② AIによる自動灌水システム「ゼロアグリ」。左から施肥のタンクと制御盤



③ 作業量確保のために露地で万願寺とうがらしの栽培もしている

金子農園
直売所

[住所] 横浜市青葉区美しが丘2丁目19-7
[電話] 070-4405-3587
[営業時間] 12:00~18:00
ミニトマトの販売期間 9月下旬~5月上旬

横浜市からのお知らせ



横浜農場 地産地消関連イベント情報!!

食と農の祭典2020@横浜農場や第49回横浜花き展覧会などこの秋、開催予定の地産地消関連イベント情報を掲載しましたので、ぜひ、右のQRコードよりご覧ください。



イベントの詳細は
こちらから!

https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/machizukuri-kankyo/nochi/manabu/2020autumn_event.html

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 令和2年10月発行

〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425