

いづみ自慢

泉味

2009(第3巻4号)vol. 11

つくるたのしみ | たべるよろこび



▲生後約150日で体重60Kgまで成長した豚。丸太型に近い体型が理想的とされています。

食品リサイクルを原料とする飼料と配合飼料で、横浜の生産者が育てる良質な豚が「はまぼく」です。平成11年度から横浜市の行政指導によって始まった調査研究、食品循環型飼料の豚への給与(餌を与える)試験などを進めた結果、安全性が確認されて『薄いピンク色で、やわらかく甘みのある』横浜生まれの豚肉「はまぼく」が誕生しました。今から15年はご前のことですよ。

「はまぼく」誕生 横浜のブランド豚肉

10頭ほどの子豚を産みます。これらの子豚は、小麦、トウモロコシ等を混ぜた配合飼料のほか、学校や飲食店から出る余った食材、売れ残ったものなどを原料としたリサイクル飼料で育てられます。「はまぼく」は食品循環型の「環境にやさしい」豚肉なのです！



▲食品循環資源を原料にした乾燥飼料。しょうゆのような匂いがします。

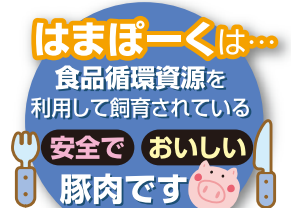
鈴木養豚の親豚はメス・オス合わせて50〜60頭。骨格がしっかりした元気な豚を掛け合わせることで、母豚は1回に

上飯田町◎鈴木養豚



薄いピンク色で、
やわらかく、甘みのある
横浜生まれの豚肉

はまぼく



「はまぼく」はグルーブの養豚場から年間5000〜6000頭が食肉市場に出荷されます。出荷頭数が少ないため、はまぼく販売店が少ないという課題もありますが、食品循環資源を利用して横浜で育てた良質な豚を「学校給食にも出せるようにしたい」と、生産者グループは日夜努力を続けています。

生産者のひとり鈴木さんは「泉区ファーマーズマーケット「ハマッツ子」での月1回のお肉販売日は、多くの人々がはまぼくを購入してくださり、とても感謝しています。」と豚肉の地産地消を喜びながら笑顔で話します。

「はまぼく」は、生産者グループが試食をした上で商品化され販売されています。こちらも、ぜひ御賞味ください。



◀お肉の味を楽しめるポークステーキにしてみました。甘い脂身と、やわらかい赤身のバランスが絶妙です。

「ハマッツ子」でも売っている
はまぼく

飼料を切り替えて 良質の豚肉に仕上げる

肥育豚には、肥育豚用配合飼料に、民間の食品リサイクル飼料工場で作られた乾燥飼料を20パーセント程度混合した餌を食べさせて太らせます。豚が60キロほどに育ってからは、「はまブレンド」と呼ばれるはまぼーく専用飼料をあたえることで、肉の締まり、脂身の甘み・うまみなどバランスのとれた良質の豚肉に仕上がります。



▲はまぼーく出荷グループ代表の鈴木さん

人と共存できる養豚を めざして

横浜の養豚は、戦後間もなくから横浜市全域で始まりました。はまぼーく代表の鈴木孝利さんは養豚経営を父から引継ぎ、約20年。グループ員の大半もその世代ですが現在は、20代の後継者への引継ぎが進んでいます。生産者は、良質の豚を育てることはもちろん、地域に配慮した環境整備にも力を入れています。豚舎周辺には樹木を植え、給餌設備の改善やオゾン設備の設置、豚舎の水洗消毒など、鳴き声・臭気対策に積極的に取り組んでいます。また、昭和50年代に、横浜市は下水道整備を行い、豚舎からの排水も下水道を利用できるようになったことが、横浜という都市のなかで養豚を継続できた大きな要因のひとつと言います。「横浜の畜産業は誇るべきもので、他都市からうらやましがられる環境で豚を育てています。今後も清潔な豚舎で健康な豚を育

て、人とまちと共存できる養豚にしたい」と鈴木さんは語ります。学校給食やレストランの余ったものが豚の餌になり、おいしい豚肉になることを伝えるため、小学校に出向いて楽しい食育授業も行います。「子供達においしい豚肉をたべさせたい」がグループの理念でもあり、豚舎近隣の住民の理解は欠かせません。」



▲清潔に保たれた豚舎で、陽射しを浴びながら元気に育つはまぼーく豚。

横浜の養豚

堆肥を作るため、昭和20年代半ばには農家で1~2頭の豚を飼うようになりました。40年代になると畜産振興を受けて20~50頭規模で飼育する養豚が盛んになります。当時の養豚農家は1,580戸、約2万5,000頭の豚が飼われていました。泉区(40年当時は戸塚区)内に約120戸あった養豚場は今、7戸だけに。横浜18区でも15戸になってしまいました。

はまぼーく出荷グループ

泉区の鈴木さん、横山さんをはじめ戸塚区、都筑区で養豚を行う11戸が参加しています。肥育期間は6~7か月。常時1万頭を肥育し、年間2万頭出荷を目標にしています。

<http://www.jakanagawa.gr.jp/yokohama/s001.htm>



■「はまぼーく」の品種はLWD

メスはランドレース種(L)と大ヨークシャー種(W)の雑種、オスがディロック種(D)。「はまぼーく」はこの品種をかけあわせたLWD種。「三元豚」とも呼びます。骨格がしっかりした豚を交配してやわらかな肉質を可能にしています。生産者が出荷時に「はまぼーく」豚と選別して出荷し、さらに日本食肉格付協会が審査の基準に合わせあわせた上、食肉市場で販売されます。こうした厳しい基準をクリアし、10頭のうち6~7頭が「はまぼーく」になります。

■「はまぼーく」販売協力店 (2008年7月30日現在・法人表記は省略)

「はまぼーく」は年間出荷量に限りがあるため、販売協力店でもつねに販売しているとは限りません。購入ご希望の場合は各店舗に事前にご相談ください。

店名	住所	電話番号
ユキストアー	戸塚区戸塚町 1403-11	045-861-0545
鎌倉ハム村井商店	瀬谷区卸元町 2147-7	045-921-1041
肉の成田屋	旭区上白根 1-1-3	045-954-1129
磯部商店	保土ヶ谷区岩井町 54	045-731-1529
伊勢畜産	西区藤棚町 1-85	045-842-0016
イノウエ商店	西区戸部 7-242-1	045-323-5290
中山肉店	緑区長津田 5-5-6	045-981-0134
北海屋 西崎商店	神奈川区大口中町 61-1	045-423-8629
福富食肉店	神奈川区松本町 1-1	045-321-2983
小川畜産商会	南区白金町 1-1	045-231-2233
こだわり家 金子精肉店	南区永田北 3-25-34	045-715-4529
肉の内島	南区中村町 3-188-1	045-251-6344
若山商店	南区南太田 1-33-1	045-731-5996
川津精肉店	中区本牧三ノ谷 2-12	045-621-0029
西山商店	中区伊勢佐木町 7-148	045-261-3113
宮崎商店	中区本郷町 2-54	045-621-9409
肉のヤマザキ	港北区大曾根 1-26-1	045-542-5529
肉の浜進	港南区日野 5-19-3	045-844-1129
平本牛肉店	港南区野庭町 610	045-842-0015
いずみ商会	金沢区釜利谷東 1-53-15	045-781-7020

※はまぼーく取扱い農場直営店及び、食肉卸業者は JA 横浜 HP に掲載

“揚げたてコロッケ”は つくる人たちのハートの あったかきです

上飯田町●地域作業所 スコップ



9名の障がいのあ
る人(利用者)と
スタッフが農作
業、チラシ折
りや布ぞう
りづくり、コ
ロッケづくりを
行っている地域
作業所 スコップ。コ
ロッケはスコップを代表す
る商品の一つ。週1回の販売で100個近
くが売れます。販売を告げるのぼりを立
て、チラシを上飯田団地に配布している
ため電話で注文が入ると、毎週木曜日
の販売に向けた仕込みが追いつかないこ
ともあるとか。作業所の建物の前を犬と散



歩する人が注文に寄り、帰りに揚げたて
を持ち帰ることができる喜びされていま
す。若い人も買いに来るようになりました。
植物油を使って揚げているので、あ
と味さっぱり、サクサクしているのが特
長です。

コロッケに使うジャガイモは、作業所か
ら歩いて5分ほどの畑で利用者が育てたも
の*。自ら耕うん機を操る姿も珍しくあり
ません。利用者は茹でたジャガイモの皮
をむく…つぶす…成形するという過程に
携わり、スタッフが揚げる場面をうれし
そうに眺めます。

※時期によっては市販品を使う場合もあります
買い物に来る人たちとの挨拶やおしゃべ
りなど、スコップは地域の人とのふれあ
いを大切にしています。コロッケを揚げ
ている間、利用者がお年寄りの話相手にな
ることも。おしゃべりが楽しみで来て
くれる人もいるほどです。心をこめてつ
くるコロッケのあたたかさは、スコップ
の人たちのハートのあたたかさです。



▲泉区ファーマーズマーケットでも販売をしました
(平成 21年 11月 28日「脱温暖化エコ物産展」)

揚げたてコロッケ販売

毎週木曜日9:00~16:30
事前注文・配達可

1個
80円

揚げたてコロッケ& 採れたて無農薬野菜販売

泉区役所1階
毎週木曜日11:30~12:30

地域作業所 スコップ

- 泉区上飯田町1610
 - 電話045-802-2700 FAX.045-342-4272
- <http://uki.sakura.ne.jp/schop/>



▲玄関の前では、畑で採れた無農薬
野菜を販売しています。

採卵…入念チェック… 翌日直売、産みたてたまごを 毎日でもどうぞ

和泉町●大矢養鶏

泉区役所にほど近い大矢養鶏は市内に7
カ所ある養鶏場のうち、その規模はトップ
クラス。飼育する鶏は約1万羽(市内平均
2,000~3,000羽)。毎日約8,000個の鶏
卵を生産し、その4割を直売しています。
黄身の色が濃いのは大矢養鶏のたまごの
特長です。「飼料にパブリカを配合して
いるから出せる色です」と大矢さん。自動
給餌機による1日4回の餌やり、産み
おとされるたまごの収集と分別・パック
詰め。鶏の健康状態にも気を配る作業が
日々続きます。採卵後、殻の状態を入念
にチェックしたのちパックに

詰め、翌日直売します。近所の人に頼ま
れて、と両手に提げて買っていく人もい
ます。「泉区ファーマーズマーケット“ハ
マツ子”にも、卸しています」良質なタン
パク源である鶏卵、新鮮であればなおさ
らおいしく味わえます。

大矢養鶏

- 泉区和泉町5078
- 電話045-802-3438
- 直売営業時間/9:00~16:00(土・祝日は13:00まで)
- 日曜休み ● 駐車場あり



▲白い卵を産む
「ジュリア」と赤い卵
を産む「ボリスブラウ
ン」を飼育してい
ます。



▲経営者の大矢さん





アイスはすべて手作りで
さっぱりしたあと味、
コクが自慢です

和泉町●横濱アイス工房ゆめが丘店
(牧場直営 小野ファーム)

横濱アイス工房ゆめが丘店は、和泉町にあるジェラートタイプアイスクリームの専門店です。本店は戸塚区上倉田町。牧場直営だけあって搾りたての牛乳を使えるのが強みです。「一般的には殺菌された牛乳を原料にアイスを作るため、風味やコク、味が落ちます。搾りたて牛乳を使用できるのは牧場を経営しているからこそ」と店長の小野久美子さんは誇らしげに語ります。原料の牛乳は、小野ファームで飼う乳牛(ホルスタイン種)の朝一番の搾りたて。低温殺菌(68℃ 30分殺菌)しながらミックスベース(アイスの素)を作っているのが新鮮で、風味豊かで、コクがあるのにおと味がさっぱりしています。店内には常時20種類以上の季節のジェラートアイスが並びます。訪問した時期のおススメは柿、栗のアイ

ス。浜なしや浜ぼうどう、ラ・フランスも人気です。ムラサキイモ、サツマイモのアイスは小野ファームで無農薬・有機栽培した材料を使っているのホクホク感が味わえるとか。泉区産の農作物も積極的に活用して年間約100種類以上の味を原料からすべて手作ります。「堆肥を農家に分けていて、その堆肥からできた作物でアイスを作っているの地産地消にひと役かっています。今後も、近隣農家と連携していきたい」と小野さん。横濱は日本で初めてアイスクリームが製造販売された地。当時に想いを馳せながらアイスクリームを味わってみては…。ゆめが丘店は駐車場入口に並ぶカラフルな牛の美術大オブジェが目印です。

クリスマス用アイスケーキ
お歳暮用アイスケーキも
どうぞ(予約制)



横濱アイス工房 ゆめが丘店

- 泉区和泉町982-1
- 電話045-800-5353 FAX045-800-5352
- 営業時間/冬季11月~4月/11:00~17:00
月曜定休、祝日の場合は翌日休み
夏季5月~10月/10:00~18:00
無休、天候により異なる場合あり

<http://www.yokohama-ice.com>

ジェラートアイスの 分類・規格は「アイスマルク」

ジェラートの多くは乳等省令(厚生省が定めたアイスクリームの成分規格)のアイスマルク・シャーベットに当たります。ほとんどのジェラートが乳脂肪5%前後で低カロリー(100g当り120キロカロリー)で栄養価の高い健康食品です。

◆日本ジェラート協会
<http://www.italiangelato-kyokai.com/>



▲スタッフの中島さん



ーおいしさ・まごころ・感動ー 地域に愛されるケーキを

和泉町●ラ フォンテーヌ(洋菓子専門店)

間もなく開店20周年を迎えるラ フォンテーヌは、某テレビ番組に出演し、もともと人気のあった焼ケーキ「絹ねあちーず」をアレンジした「絹(シルク)」で優勝。さらにその名前が広がっています。量産はせず、いつもフレッシュな洋菓子を提供したい…泉区内の果樹園で採れた桃・柿・梨なども生かしたい…パティシエの佐伯さんはそんな思いで作っています。甘さひかえめの菓子が多いなかでしっかりと甘さを出し、苦味や酸味といった素材本来の味との融合・調和を大切にしている、と続けました。シンプルで、見た目の美しさを追求するための研鑽も怠りません。シェフをはじめスタッフで積み立てて高級レストランに食べに行き、新しい素材などの発見や味覚も鍛えているそうです。バターは発酵バター、小麦粉は国産、鶏卵は県内産、など素材にこだわって作る一方で卵アレルギーの人でも楽しめるケーキを

作っています。「ケーキを買いにくる人のほとんどはこの近くの人です。だからこそ地域の人のサポートを感じます。ここまでやってこれたのは地域の皆さんに育ててもらっているからです」と語る佐伯さんの夢は、地域の人に親しんでもらえるカフェを開店することなのだそうです。

ラ フォンテーヌ

- 泉区和泉町3701
- 電話 ☎0120-554014(フリーダイヤル)
045-801-1934(FAX兼用)
- 営業時間/10:00~20:00
- 毎月第三水曜日・元日 休み

<http://www.la-fontaine.co.jp/>

- お菓子教室
第2火曜日:初心者
第3火曜日:中級者 ※各3部制で実施



▼パティシエの佐伯さん



▲「絹(シルク)」は横浜市経済観光局が主催した地域に根差したお土産「街なか ちょい土産」に認定されています。



環境モデル都市・横浜

G30からCO-DO30へ
市民の力が地球を救う

横浜市泉区区政推進課企画調整係 平成21年12月発行
〒245-0016 横浜市泉区和泉町 4636-2
電話 045-800-2331 FAX045-800-2505
編集・デザイン:(株)オープン/印刷:吾妻印刷(株)
協力:横浜市南部農政事務所/ 横浜農業協同組合
泉区消費生活推進員会