



# はまふうど・ナビ



MARCH 2016 Vol.40

## 畑とつながる 横浜生まれのおいしいもの 特集

日々の食卓に、お土産やお祝いに、横浜生まれのとおきの逸品をご紹介します。

横浜の農家が惚れ込んだトマト

“サンロード”で作ったシャーベット

直売所で最も人気のある野菜の一つ、トマト。最近では、トマトに含まれる「リコピン」が注目され、ジュースやゼリー等、様々な加工品も作られています。そんな中、ひときわ珍しいシャーベットが、横浜産のトマトで作られています。「サンロード」の味をそのまま加工品にしたいと思ったんです」と話してくれたのは、このシャーベットの製造・販売を行う泉区和泉町の農家・横山よしみ宜美さん。

“サンロード”はトマトの品種名。スーパーなどでは滅多に見ることのできないちょっと珍しいトマトです。「昔ながらの、酸味と甘みのバランスが絶妙な品種。もう一口食べたくなる、癖になる味わいです。この味をもっとたくさんの人に知ってもらいたいと思っています」とサンロードに惚れ込んでいる横山さん。

シャーベットを食べたお客様からの反応も様々。子どもたちから「これでトマトが食べられるようになった!」という嬉しい声もあれば、「もう食べないかな…」等の声も。

食べやすさよりも、サンロードの味を伝えることを重視した横山さんのトマトシャーベット。生のサンロードとトマトシャーベット、ぜひ食べ比べてみてください。



原材料のうち、どれくらいの割合でトマトを入れれば、サンロードの味に近づくのか、何度も試しました。出来上がったシャーベットの原材料は70%以上がトマト。まさにサンロードの味そのものです。



よしみ 横山宜美さん

### 横山宜美さんの こだわりトマト “サンロード”に注目!

サンロードの味を引き出すために、有用微生物を活用して栽培に取り組んでいます。

また、トマトは水をあまり与えずに栽培の方が甘みが増しておいしいと言われていますが、サンロードは病気に弱い品種。ストレスがかかりすぎないように、バランスに気を付けています。



### トマトシャーベットが購入できるところ

#### まごころふぁーむ

所在地 横浜市泉区和泉町 6224-4

営業日 4月～8月、10月～1月 毎週火・木・土曜

営業時間 午前中（なくなり次第終了します）

アクセス 相鉄いずみ野線・いずみ野駅から徒歩3分

問合せ先 045-802-2159（受付時間 9：00～17：00）

トマトは4月上旬から6月中旬までシャーベットは5月から11月まで販売しています

はまふうどナビのバックナンバーはウェブサイトでご覧いただけます

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyu/torikumi/hamafoodnavi.html>



# 太陽と潮風の香る 横浜あおみかんどレッシング ～アマンダリーナ～

横浜でみかんが栽培されていること、ご存知ですか？ 横浜のみかん、それも摘果<sup>てきか</sup>※された青みかんを使ったレッシング“アマンダリーナ”をご紹介します。（※摘果…みかんなどの果実を間引くこと。一本の木になる果実の数を制限することで、一つひとつの果実<sup>さむ</sup>が大きく、そしておいしくなります）

「青みかんは若々しく爽やかな酸味が魅力的な食材の一つです」と話してくれたのは、製造者の奥井奈都美さん。摘果作業はおいしいみかんを作るために必要なこと。しかし、摘果された青みかんの多くは捨てられてしまいます。

おいしい青みかんが捨てられていること、そして多くの人が青みかんの魅力を知らないことに対して「もったいない!」と思った奥井さんは青みかんを使ったレッシングを商品化することに。

材料となる青みかんの調達には、金沢区柴町で10年以上みかん栽培を続ける小山收一さんが協力。「今まで捨てていたものを食材として買い取って利用してくれると言うから、これは面白いと思ったね。柴のみんなで取り組んでいきたいと思ってるよ」と前向きです。

夏は旬の横浜野菜でサラダにしたり、冬はお鍋の味付けにポン酢代わりにしたり、また、柴の漁港でとれた魚の焼き魚と合わせたり、様々な農畜産物がそろそろ横浜にぴったりの横浜あおみかんどレッシング。食卓に常備して、横浜の潮風香る青みかんの味を1年中お楽しみください。



※容器は変更になる可能性があります

8月上旬しかとれない青みかんの味を1年中楽しめるレッシングです。青みかんの果汁を45%以上使用し、爽やかな味わいと香りに仕上げました!



小山收一さん

奥井奈都美さん

## 太陽と潮風の香る 横浜あおみかんどレッシングが購入できる場所

### 柴シーサイドファーム直売所

所在地 横浜市金沢区柴町 464

営業日 毎週土・日曜

営業時間 土曜 7:00 ~ 15:00

日曜 7:00 ~ 12:00

(なくなり次第終了します)

アクセス 金沢シーサイドライン

『八景島』駅より徒歩 10分

問合せ先 045-785-6844

販売していない場合もありますので、事前に下記までお問合せください。

080-5696-7230 (奥井)

柴シーサイド  
恵みの里で  
みかん狩りもできます!  
10月下旬から12月下旬に  
実施しているので  
要チェック。

## 漁港のアマモを取り入れたみかん栽培

みかん畑のそばにある「海の公園」では、魚を増やすためにアマモ<sup>アマモ</sup>場の再生を行っています。アマモ場を管理する際刈り取ったアマモを、みかん畑に撒いているとのこと。小山さんのみかんの美味しさの秘訣かも? (※アマモ…海藻の一種。多様な動物の生息場所となる「アマモ場」を形成する)



★今回ご紹介したものは、横浜市が地産地消ビジネス創出支援事業で支援しています。地産地消ビジネス創出支援事業に関する詳細はこちらから <http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyō/nousan/tisantisyo/torikumi/business-sousyutu.html>

# はまふうど人

## 登場

vol.40

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



小野ファーム  
代表  
おのとしかず  
小野利和さん

## 横浜ブランドを世界に発信したい

小野ファームが展開するアイス専門店・横浜アイス工房。全国的にも珍しいハラール認証のアイスクリーム販売を始め、注目を集めています。代表の小野利和さんに認証の取組について聞きました。

### 認証までの厳しい道のり

戸塚区で乳牛や肉牛を約400頭飼育する小野ファーム。直営の横浜アイス工房では、毎朝絞った生の生乳で作るジェラートアイスが人気です。

代表の小野さんは2014年、あるトルコ料理店から「ハラール認証のアイスを作りたい」と持ちかけられました。ハラールとは直訳すると「許されたもの」。イスラム教ではアルコールや豚肉などの飲食を禁じるなど厳しいルールがあり、これに合うことを証明するのがハラール認証です。小野さんはこれまでも事業を進める上でアドバイスを受けてきた大友晃さんに相談し、二人三脚の取組を開始。

苦労したのは、禁じられた素材が入っていないことを証明する成分表の作成でした。例えば、従来の砂糖には、色を白くするために豚の骨粉が入っていることが判明。「ハラールに認められ、なおかつアイスの味が変わらない砂糖を探すのが大変でした」。海外から仕入れた素材は、輸入業者からメーカーに依頼し、証明書を発行してもらいます。さらに、同じ生産ラインで非ハラールの製品を作っていないかもチェックし、ハラール専用の製造機や冷蔵庫を新たに導入しました。



小野さんとともにハラール認証の申請を進めた大友晃さん

店内の工房で作ったできたてのアイスを楽しむ横浜アイス工房。製造量が増え、「今後、専用の工場を作るつもり」と小野さん



ハラールマークの入ったジェラートアイス



ジェラートはハラール以外にも、フレーバー多数。そのほか、ソフトクリーム（写真）やアイスケーキなども人気



### イスラム教徒にも安心の味

7～8か月の月日を経て、NPO 法人日本アジアハラール協会に認証されたアイスは、ミルクやチョコ、抹茶のほか、横浜の農産物をぜいたくに使ったイチゴ、サツマイモなど7種類の味。「イスラム教徒は、パッケージのハラールマークを見るだけで、安心するようです。先日、横浜ビーフの肉牛を視察に来たドバイの業者にアイスを出したら喜んでいました」。

ハラール認証のアイスは横浜アイス工房戸塚店のほか、飲食店や観光地の土産店などでも販売され、製造量が増え続けています。小野さんは、シンガポールやマレーシアなどイスラム教徒が多い国への輸出も視野に入れています。横浜ブランドのアイスが世界の人々に愛される日が来るのが、とても楽しみです。

### 横浜アイス工房 戸塚店

場所 戸塚区上倉田町 1457

営業時間 11:00～17:00 (4～9月は10:00～18:00)

休業日 月曜定休 (祝日の場合は翌日、4～9月は無休)

問合せ 045-862-9753

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

# お知らせ

## よこはま・ゆめ・ファーマー 坂田 静江さんが「男女共同参画貢献表彰」の「推進賞」に選ばれました！

### ご本人のコメント

ごく普通の“農家のお嫁さん・おばさん”だった私が、よこはま・ゆめ・ファーマーや農協の女性部長、女性理事として活動することができたのは、同じ女性の応援だけでなく、周りの男性たちの理解と協力もあったからでした。私を違和感なく受け入れてくれた農協の関係者や組合員、そしてあたたかく見守りながら、いつでも快く送り出してくれた夫の存在はとても大きなものでした。今回の私の受賞は決して私だけのものではなく、そうした私の周りの方みんなの取組を評価していただいたものです。そしてなにより、“農業”という分野に注目し、その中から選んでいただけたということが、とにかくありがたく本当に嬉しいです。

人の意識、ましてや社会の意識を変えるというのはとても難しいことですが、まずは表にどんどん出て、しっかり発信していくことが必要です。もちろんうまく言えなかったり、伝えても理解してもらえなかったり、分かってはくれても変わらなかったりします。でも黙って何もしなければ、何も変わらないのです。

私は物事のタイミングや周りの方々の助力にも恵まれましたが、それを生かして自分なりに道を切り開いてきました。頑張っていればやがて結果が生まれてき



坂田静江さん

青葉区鉄町で夫とともに浜なしを栽培する生産者。第1期よこはま・ゆめ・ファーマー、神奈川県ふるさと生活指導士、JA横浜 理事。

ます。そして今回、このような賞を私がいただいたことが、これからの若い世代の農家、そして様々な分野で頑張る女性たちの励みと希望になったら、こんなに嬉しいことはありません。

### 坂田さんが作る“焼肉のタレ”

添加物なしで自然の味、自分の梨園で収穫した浜なしをたっぷり使った“万能”なたれ！

**販売時期** 8月上旬から約3か月間

**購入可能場所** JA 横浜ハマっ子直売所 中里支店



※男女共同参画貢献表彰について

横浜市は、性別に関わらず、一人ひとりの生き方を尊重し、個性と能力を発揮できる「男女共同参画社会」の実現に向けて、長年にわたって取り組んできた個人・団体を「功労大賞」、推進者としてさらなる活躍が期待される個人・団体を「推進賞」として表彰しています。

## 「横浜農業の彩典 2016」が 開催されます！

野菜、果樹、植木、花、畜産など、多種多様な横浜の農業の魅力を発信するイベント。市内産農畜産物の販売や料理の試食、家庭菜園のための簡易土壌診断などが体験できるワークショップの開催を予定しています。

- 日時** 5月28日(土)・29日(日)
- 場所** グランモール公園〈美術の広場〉(横浜市西区)
- 主催** JA 横浜
- 共催** JA 神奈川県中央会、全農かながわ、横浜市環境創造局
- 後援** (一社) 横浜みなとみらい21
- 問合せ先** JA 横浜 営農課 045-805-6613

### 市内産農畜産物を見たり、触れたり、 味わったりできるコーナーが充実！

- ① 食のコーナー**  
市内産農畜産物を使用した料理の試食など
- ② 展示コーナー**  
横浜農場のオブジェ・野菜の宝船等の展示など
- ③ ステージショー**  
横浜の農業にまつわる劇やコンサートなど
- ④ 販売コーナー**  
市内産農畜産物や加工品の販売など
- ⑤ 会場参加コーナー**  
様々なワークショップや園芸相談コーナーなど

※イベントの内容は変更になる可能性があります。