

はまふうどナビ



活躍の可能性無限大!

平成25年度 はまふうどコンシェルジュ講座 受講者募集!

『はまふうど』という言葉を知っていますか!? よこはまの『はま』と『風土』『Food』を組み合わせたもので、『横浜の地産地消』を意味しています。

横浜市では、市民の皆様へ新鮮で安心な農産物を作る・提供する・消費する地産地消の取組みをさらに広めるため、『はまふうど』を実践し、普及につとめる方々を対象とした「はまふうどコンシェルジュ講座」を開催します。

この講座では、横浜の農業や地産地消、農産物、生産者、食などをテーマに、講義や実習を通じて、横浜の“農”の現場と市民をつなぎます。また、地産地消を通じて、異業種のさまざまなネットワークや取組みが生まれることも期待されます。

今年で8年目、これまでの修了生は215名です。あなたもこの講座を受講し、「はまふうどコンシェルジュ」として地産地消のレベルアップを目指しましょう!



上:「農」を味わう(横浜中央卸売市場の見学)
右:「農」を巡る(牧場の見学)

|| スケジュールと内容

連続講座となるため、全講座を受講して下さい。
1回のみのご参加はできません。

- 第1回** 横浜の「農」と地産地消
6月22日(土) 9:30~16:00
- 第2回** 横浜の「農」を巡る
7月4日(木) 8:30~16:30
- 第3回** 横浜の「農」を味わう
7月10日(水) 9:30~16:00
- 第4回** 横浜の「農」を体験する
7月中
- 第5回** これからの地産地消
8月4日(日) 10:00~16:30

|| 募集概要

- 対象** 地産地消・農業・食育等の活動を行う団体に所属している方や、生産者、栄養士、飲食店関係者、流通関係者、企業等で地産地消に取り組んでいる方など。
- 定員** 30名(応募多数の場合は選考)
- 参加費** 6,000円(実費:バス代・保険料・テキスト代等)
- 申込期間** 平成25年5月10日(金)~24日(金)【必着】
- 申込方法** 専用申込用紙(各区役所広報相談係で配布またはウェブサイトからダウンロード)に、名前、住所、電話番号(お持ちの方は、FAX番号、Eメールアドレス)、年代、所属団体名(会社名)、地産地消等に関する活動実績、講座の申込動機、講座で得た知識・情報の今後の活かし方を明記の上、封書、FAX、Eメールのいずれかの方法でお送り下さい。

Eメールの場合は、専用申込用紙(Word)を以下のウェブページからダウンロードして下さい。

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

はまふうどコンシェルジュ

検索

申込・問合せ

横浜市環境創造局農業振興課
はまふうどコンシェルジュ講座担当
〒231-0017 中区港町1-1
TEL: 045-671-2639 FAX: 045-664-4425
Eメール ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp

直売所へ行こう!

戸塚区地産地消 PR・直売コーナー

平成25年3月18日から戸塚駅前の新庁舎に移転した戸塚区総合庁舎の3階に「地産地消PR・直売コーナー」がオープンしました。戸塚区と周辺地域の農業や農産物の紹介、直売所や収穫体験農園等の情報を提供しています。また、地元の農産物を知っていただくため、平成25

年4月1日からは、その一角の「直売コーナー」で7グループの農家が交代で農産物や農産加工品などを販売しています。販売品目は、季節の野菜・果物、漬物やジャムなどの農産加工品、ハム・ソーセージ・アイスクリームなどの畜産加工品など、出店者により異なります。



地産地消 PR・直売コーナー

場 所: 横浜市戸塚区戸塚町 16-17 (戸塚区総合庁舎 3階)
営業日: 月~金曜(祝祭日、年末年始は除く) 9:30~12:30、13:30~16:30
問合せ: 環境創造局南部農政事務所 TEL: 045-866-8493 FAX: 045-862-4351

はまふうど人 登場

vol.29

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

農家の生活や取組みに寄り添う毎日 女性たちの情熱にエールを

田奈恵みの里にある農産物直売所「四季菜館」。人気のお総菜やお菓子は、農家の女性たちが集まった加工班が地場の新鮮な農産物で手作りしています。かつては県の生活改良普及員として、現在は加工班の顧問として、農家の女性たちをサポートし続ける益田さんに、その取組みと今後の展開についてお話を伺いました。

農家に向き合いながら 女性パワーで農村・農業に活気を

益田さんが平成20年まで、37年間勤めた生活改良普及員は、農業者の健康管理や生活改善を支援する県の職員。農業者の衣、食、住、家族関係など、さまざまな問題点をピックアップし、解決に向けて働きかけをしました。

新人時代は、農家に嫁いだ若い女性たちを誘って講座を開催しました。子どものためのおやつを作ったり、子育ての講義をしたり。それまで農業と縁のなかった女性たちが孤立しないよう、同じような環境の人たちが集まって助け合える仲間をつくるのが狙いでした。1年のカリキュラムが終わると、その後も定期的に活動していること、受講者たちによる若い組織が誕生しました。

また、昭和50年代は専業農家への支援が多く、益田さんは農作業環境の改善に取り組みました。当時のイチゴ農家では、収穫のときにイチゴの入った重い木箱を持って、何度も畝間を行ったり来たりしなければならず、腰痛に悩まされる人が多くいました。その姿を見た益田さんは、作業環境を改善しようと民間の会社と農家と共に畝間をまたいで箱を置ける作業車を検討・導入しました。「農家の女性たちは家事をしながら、農業経営にも男性と同じように参加していました。よく働きましたね。体を壊さないでほしいとの一心で、私も一生懸命でした」。

そして、昭和57年に横浜市へ。ちょうど現在の青葉区に「寺家ふるさと村」が整備されているときでした。市の職員と共に、施設内に農産加工室を整備するために一緒



農業については無知のまま生活改良普及員になったという益田さん



田奈恵みの里加工班
ますだきよこ
顧問 益田清子さん

に取り組みました。「看板商品を何にしようかとみんなで考えて、田んぼの風景は寺家の一つの財産だし、米と大豆もたくさん採れていたの、米こうじを使った味噌に加工できるようにしよう」と。味噌加工のための器具や機械を入れ、それに合わせて調理機能を加えた農産加工室を完成させるなど、市との連携で活動しました。そのときに始まった味噌作りの講習会は、今でも寺家の人気プログラムの一つとして続いています。

都筑区の大熊町では直売がめずらしい時代に直売所の立ち上げをサポートしたこともあり、「農家なのに野菜を買っているから、畑で自給用の野菜を作ろう」と。共同で種を買って、アスパラやパイアム(ジャワホウレンソウ)、オカヒジキ、落花生などを育てました。そのうち、たくさん採れた野菜を地域の人にもおすそ分けしようということになり、昭和59年に直売所がスタート。「屋根がないから、雨が降ると閉店。それで市の援助でテントを買ってもらったんです。そんな草の根の活動をやってきた時代があったんですね」。この直売所は、「大熊にこここ市」として、野菜はもちろん、漬物やジャムなどの加工品の販売、オリジナル買い物バッグの開発、海外からのファームステイの受け入れなど、女性たちのアイデアが満載の活動に発展しています。

農協の新プロジェクト 素朴で健康によい農家の食卓を再現

各地で農家の女性たちの取組みを支援してきた益田さん。現在は、田奈恵みの里加工班の顧問として加工活動を



田奈産の野菜がたっぷり入ったお総菜。油で揚げずに天火で焼いたヘルシーコロッケはすぐに売り切れる人気商品

を応援しています。田奈地区初の農産物直売所「四季菜館」がオープンしたのは昨年5月。加工班はここで販売する味噌やお総菜、お菓子などを製造しています。メンバーは農家の女性たちで、50～60代を中心に26人。料理や加工についてはベテランでも販売は初めて

で、手探り状態のスタートでした。

まず、益田さんはそれまでの問題点をチェックしていきました。例えば、同じレシピでも作り手によって味にばらつきがあります。そこで野菜の切り方や大きさ、火加減や調理時間などをそろえて、味が均一になるようにしました。また、毎日通ってくれるお客さんに目を向け、多品目に。消費期限の長い商品を少量ずつ作って、売れ残りを抑える工夫も。

そうして棚に並んだのは、地元で採れた新鮮な農産物を使った品々です。田奈の米から作った米粉の蒸しケーキやクッキー、田奈産の野菜が入った白あえ、ポテトサラダ、炊き込みおこわなど。「昔から農家の食卓で食べていたような、シンプルでナチュラル、添加物を使わない体にいいもの。お客さんを家族だと思って、丁寧に作っています」。切り干し大根の煮物や他のお総菜は伝統を生かし、メンバーと相談しながら、薄めの味付けを心がけ製造しています。

加工班の取組みは、メンバーの生きがいにもつながっているとか。個人で加工品を販売しようとする、さまざまな届け出や手続きが必要で、料理や加工の腕に自信があっても思いとどまる人が少なくありません。この加工班はそんな女性たちの技術を生かす場でもあります。「もちろん売り上げを上げるのは目標ですが、お金もうけだけが目的ではありません。女性にはお金だけではない価値観があって、潜在的に喜びを感じる能力を持っている。だからやるんです。メンバーは自分の作った料理や加工品がお客さんに喜んでもらえて、うれしいんです」。

田奈野菜の魅力をアピールして お客さんと共に成長する直売所へ

今後の加工班の展望を伺うと、「田奈はいろんな野菜が採れ、都会の中に水田が残っています。今後は、米や一つひとつの野菜にもっとクローズアップして、地場産の魅力をアピールしていきたい」と益田さん。「例えば田奈産の根菜類は定評がありますので、ニンジンを使ったお総菜やお菓子を商品化して生産者情報なども一緒に紹介

できたら良いですね。ラベルに“田奈産”と書いて売るだけではなく、ストーリー性のある売り場にしたいんです」。

また、加工班の取組みが製造だけで終わることなく、お客さんとの交流の場づくりが必要です。「やはり直売所は、作る人とお客さんの両方がいないと成功しない。お客さんと共に農業の大切さを考え合いながら一緒に盛り上げていかないと」。

益田さんは、今後、加工の取組みの中にさまざまなアイデアを自ら出せる女性が加工班の中から出てくればと期待を寄せています。「お客さんにメッセージを送るのは、農政関係者のようなアドバイザーの仕事かもしれません。でも、旬を大事にする、食物を大事に最後まで食べつくすなど、日本の農村が昔から大切にしてきた食生活については、実際に作っている人の言葉が一番説得力がありますからね」。

「四季菜館」はもうすぐ1周年。記念イベントも開催予定(4ページ参照)です。5月末には端境期が終わり、さまざまな野菜が登場するので、加工班の商品もお楽しみに。



すあまを作る加工班のメンバーたち。「四季菜館」に並ぶ商品は曜日ごとに、お総菜の日とお菓子の日があります



お菓子のラインアップも多彩



田奈産の米こうじを利用した味噌

はまふうどコンシェルジュ 活動紹介コーナー

市内で様々な地産地消の活動を推進しているはまふうどコンシェルジュの活動紹介コーナー。
本号では、「野外活動や食育活動などを通して若者・子どもの居場所づくり」に取り組むはまふうどコンシェルジュを紹介します！

『やんちゃ〜ず』

飯田 康彦さん(6期 やんちゃ〜ず 代表)

所属団体の紹介

瀬谷区を中心に野外活動や食育活動を通して若者・子どもの居場所づくり、学童保育等での学習支援を行っています。

活動内容

昨年は、瀬谷区内の農家の協力を得て、いも掘りや大豆の栽培・収穫体験、収穫した大豆での味噌作り講習会を開催しました。横浜の地産地消のできる農業と自然を子どもたちの未来に繋げていけるよう活動しています。



種まき体験の様子

田奈恵みの里農産物直売所 四季菜館オープン1周年!

●イベント日時

平成25年5月25日(土)・26日(日)両日とも10:00～

●イベント場所

田奈恵みの里農産物直売所「四季菜館」(青葉区田奈町52-8)

●イベント内容

田奈恵みの里農産物直売所「四季菜館」がオープンして1周年! 日頃の感謝を込めて、今回盛大に1周年記念イベントを開催します!! 詳細は環境創造局ウェブサイト「田奈恵みの里」のページへ
<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/megumi/tana-index.html>

※恵みの里とは

地場産野菜に親しみ、農体験を通して、野菜をつくり、食べる…市民と“農”とがふれあえる場所、それが「恵みの里」です。

●施設(四季菜館)の情報

場 所: JA田奈敷地内(青葉区田奈町52-8)

営業時間: 5月～10月10:00～18:00、11月～4月10:00～17:00
年末年始休。

電話番号: 045-507-4593(四季菜館)

問 合 せ: 環境創造局北部農政事務所

TEL:045-948-2480 FAX:045-948-2488



歴史を感じさせる四季菜館外観



店内には新鮮な野菜や加工品が立ち並ぶ

食農イベント情報

2013 tvk 秋じゃないけど収穫祭

2007年から「神奈川の地産地消」を応援する目的でスタートしたtvkの「収穫祭」。県内産の野菜や海の幸等の食材・加工品・料理の販売の他、環境に優しい企業や団体のPRを目的に約100ブースが出展します。

『とれたて食べよう横浜野菜』(農業振興課)のブースでは新鮮な旬の横浜野菜を農家が直売しますので、お越しの際は是非お立ち寄りください。



日 時: 2013年5月25日(土)11:00～17:00
26日(日)10:00～16:00

場 所: 日本大通り(日銀前～神奈川県庁前)、象の鼻パーク周辺

主 催: tvk(テレビ神奈川)、日本大通り活性化委員会

問 合 せ: tvk収穫祭事務局 TEL:045-651-1873

ランドマークプラザの野菜市

みなとみらいにあるランドマークタワー内で4月から野菜市が定期開催されています。

県内産の野菜や加工品が販売されているほか、市内の農家も参加し新鮮な野菜や加工品などを販売しています。お近くにお越しの際は是非、お立ち寄りください。



日 時: 2013年5月11日(土)、12日(日) / 6月8日(土)、9日(日) / 7月6日(土)、7日(日) / 9月7日(土)、8日(日) / 10月12日(土)、13日(日) ※いずれも10:00～17:00

場 所: ランドマークプラザ1F フェスティバルスクエア

アクセス: みなとみらい線「みなとみらい」駅から徒歩3分、JR・市営地下鉄「桜木町」駅から徒歩5分

主 催: ランドマークプラザの野菜市実行委員会

問 合 せ: 有限会社 コレクション TEL:03-5633-8700

農家の直伝レシピ

ビールのおつまみにも、
子どものおやつにも

ジャガイモピザ



材料

ジャガイモ…1枚につき1個、
トッピングの具(ピーマン、玉ネギ、ソーセージ、ベーコン)…適宜、
チーズ…適宜、
調味料(塩・コショウ・ケチャップ)、
油…適宜

作り方

1. ジャガイモは皮をむいておく(水にはさらさない)。トッピングの具を細かく刻んでおく。
2. 熱したフライパンにたっぷり油をひいたら弱火に。ジャガイモを千切りスライサーで直接フライパンに擦り入れ、丸く平らに広げる。
3. フライパンにふたをする。中火で片面がきつね色になるまで焼く。
4. 裏返して塩・コショウをふり、とろ火に。トッピングの具を野菜から先にのせ、最後にチーズをふりかけたらふたをする。
5. 3分くらいして、チーズが溶けてきたら、ケチャップをかける。

焼きたてのアツアツを
食べてくださいね

教えてくれた人

よこはま・ゆめ・ファーマー
かねこさなえ
金子早苗さん



早苗さんからのお知らせ

平成24年7月10日、直売コーナーのある、念願のカフェ「のらカフェ金子さんち」(緑区白山2-38-8、火～土曜の11:30～17:00、駐車場2台)をオープンしました。主人が露地栽培で育てた新鮮な旬野菜を使い、心とからだにやさしい日替わりランチ(写真)とおやつを提供しています。また、販売している野菜の美味しい調理法などもアドバイスしていますので、どんどんお尋ねください。



早苗さんのアレンジメモ

具はお好みでコーンやシーチキン、残り物のハンバーグなど、チーズの味に合うものなら何でもOK。ジャガイモと塩・コショウだけのドイツ風ガレットや、ジャガイモを卵に変えたオムレツ風もおいしいですよ。