

はまふらんどナビ

DECEMBER 2009

VOL.15

新鮮な旬野菜に横浜産黒毛和牛も

お正月料理の買出しは、地元の直売所へ!

「ハマッ子」で月に1度の限定販売 横浜市内産のお肉が人気

横浜市内に8ヶ所あるJA横浜直営の農産物直売所「ハマッ子」「メルカート」では、地元で採れる旬野菜や果物に加え、市内産牛肉「横浜和牛」や市内産豚肉「はまぼーく」などを期間限定で販売しています(月1回、直売所によって販売日は異なる)。

スーパーなどで販売される肉類は「〇〇牛」「〇〇ポーク」とブランド名のみを表示している場合がほとんどですが、ハマッ子直売所では、「市内の〇〇さんの豚肉、牛肉」とブランド名に加えて作り手も表示しています。さらに、店頭では畜産農家の顔写真も掲示し「横浜で肉牛肥育、養豚が行われていること」をアピール。リピーターのお客さんからは、「次回は誰が生産した肉ですか?」と問い合わせが入ることもあります。

生産者の名前が表示され、安心して購入できることや、値段が市価に比べてリーズナブルなために人気が高く、販売日には必ず購入するというリピーターが少なくありません。新鮮で安全な横浜市内産のお肉のおいしさを、ぜひ自分の舌で確かめてみてください。



(左下) 牛肉や豚肉のパッケージには、生産者名が表示されているから安心
(右下) 「ハマッ子」は、行列ができるほどの盛況ぶり

横浜市の畜産農家

| 種類 | 農家数 | 家畜数 |
|-----|-----|-----------------|
| 牛 | 25軒 | 肉用牛577頭 乳用牛638頭 |
| 豚 | 14軒 | 13371頭 |
| 産卵鶏 | 15軒 | 29451羽 |

平成20年度環境創造局事業概要より



ハマッ子牛乳は900ml入りで580円

牛乳で地産地消! 甘くておいしい「ハマッ子牛乳」

およそ150年前、日本で初めて牛乳が販売されたのが横浜。市内の酪農家は年々減少していますが、現在でも600頭以上の乳牛が横浜で飼育されています。中でも瀬谷区にある相澤良牧場は、県内外で数多くの賞を受賞している横浜市を代表する酪農家。JA横浜では、この相澤良牧場で絞られた牛乳を使い、地産地消牛乳「ハマッ子牛乳」を商品化しました(東京都町田市の製造所で低温殺菌処理)。生産量が少ないために価格は少し割高ですが、「市販のものに比べると牛乳の味が甘い」と好評。現在は、泉区ファーマーズマーケットと南万騎が原のハマッ子で、金・土・日の週3日のみ限定販売しています。希少価値の高い地産牛乳を味わってみませんか?

お近くの直売所は、こちらでチェック

JA横浜 直売所マップ <http://www.jakanagawa.gr.jp/yokohama/>

横浜の農畜産物情報はこちら

横浜で地産地消

検索

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/nousan/tisantisyo/>

直売所へ行こう!

横浜産牛乳が買える店

地場野菜や加工品が豊富に揃う泉区ファーマーズマーケット「ハマッ子」では、毎週金〜日に横浜産の「ハマッ子牛乳」を販売。瀬谷区で飼育されている乳牛を使った新鮮・安心な牛乳は、徐々にリピーターが増加中です。

場所: 横浜市泉区下飯田町1624-1 (相鉄いずみ野線ゆめが丘駅より徒歩1分、市営地下鉄ブルーライン下飯田駅より徒歩5分)

営業: 9:00~17:00、無休(12/30の午後~1/4まで休み)

問合せ: 泉区ファーマーズマーケット「ハマッ子」 TEL.045-803-9272



市内産の牛肉と豚肉の直売

瀬谷農産物直売所「ハマッ子」では月に一度、横浜市内の生産者が育てた黒毛和牛のほか、はまぼーくややまゆりポークなどの豚肉を直売。12月は、最終週の週末にあたる26日(土)、27日(日)に肉類の直売市を開催します。この機会に横浜市内産のお肉をぜひ買い求めください。

場所: 横浜市瀬谷区本郷2-32-10 (瀬谷支店敷地内、相鉄線瀬谷駅より徒歩15分)

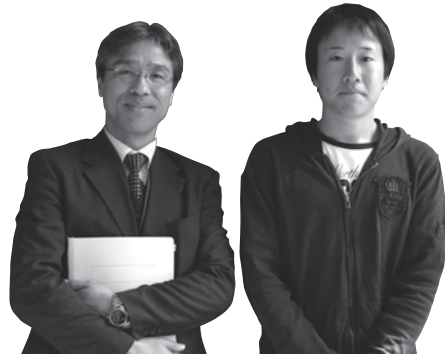
営業: 9:00~16:00、水曜休(12/30の午後~1/4まで休み)

問合せ: 瀬谷農産物直売所「ハマッ子」 TEL.045-304-9599

はまふうど人 登場

vol.15

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



仁村俊明さん (左)
横浜国立大学・総務課副課長

昔宮賢典さん (右)
同大・経営学部経営学科2年

直売所設置やオリジナルワイン作りなど、 地産地消を推進する横浜国立大学のユニークな試み

保土ヶ谷区内の高台に緑豊かなキャンパスが広がる横浜国立大学。約1万人の学生が通うこの大学は、地域環境に配慮したエコキャンパスの構築を目指しており、その一環としてさまざまな形で地産地消に取り組んでいます。地元農家と連携した地産地消の試みは、学生の意識向上だけでなく、地域の活性化にも大いに貢献しています。

近隣住民にも大人気! 大学生協内にある野菜直売所

午前10時。大学生協の一角にある無人販売所「産直市場」に、近くで農業を営む山本さんが野菜を並べ始めると、近所の常連さんや学生、大学職員が集まり、野菜は陳列するそばから次々と売れていきます。畑で収穫したばかりのいんげんや人参、大根、さといもなど、種類豊富な野菜はいずれも100円～300円。野菜販売は平日の週3日のみですが、新鮮でおいしい旬の地場野菜が割安で購入できることから、販売日の昼過ぎにはほとんどが売り切れてしまいます。

キャンパスに直売所がオープンしたのは平成20年の3月。総務課の仁村さんは、「学生の野菜不足解消をサポートし、地産地消に貢献しようという目的で無人販売所を設置しました」と話します。大学構内での野菜販売は全国的に見ても珍しいですが、在学生のうちの半数以上が1人暮らしをしている同大学では、自炊をする学生に利用してほしいという大学側の思いがありました。また、生協は一般開放されており、大学生以外でも利用可能。特にこの直売所は近隣住民の利用が多く、クチコミで少しずつリピーターが増えていくといいます。

「実は、この直売所は近隣農家からの提案で実現したのです」と仁村さん。横浜国大では、地元産のキャベツを使

った大学オリジナルワインを作っており、そのワイン作りの過程で、学生の野菜離れを農家の方に話したところ、「大学内で野菜を販売したらどうか?」という提案があったのだそうです。

近隣農家と協力して作った 大学オリジナルキャベツワイン

横浜国大では、若手職員が中心となって進めている「ブランド製品等開発プロジェクト」によって、オリジナルカップ麺などのさまざまな大学ブランド商品を開発しています。その中でも人気が高いのが、同大オリジナルのキャベツワイン「MON PETIT CHOU (モン・プティ・シュ)」(フランス語で「可愛いお前」の意味)。地元産のキャベツや甲府産ブドウで作られたこのワインは、さわやかな後味にほんのり香るキャベツの甘さが特徴的です。

保土ヶ谷区はキャベツの出荷量が多いことで知られていますが、大学周辺にもキャベツ畑が点在しています。いつも畑のそばを通過して大学に通っていた職員が「このキャベツを使って、何かオリジナル商品が作れないだろうか」と考えて、地元の生産農家に相談したことがきっかけとなり、その後、山梨県のワイナリーの協力を得て、オリジナルワイン作りが実現しました。

キャベツワインの生産量は年間2600本。生協ではアルコール類を扱えないため、通常はキャンパスの南通用門付近にある(有)鈴木屋本店(Tel.045-333-3033)で販売しています。「大学のイベントなどでも販売していますが、入学や卒業の記念に赤白のセットで購入する親御さんが多いですね」(仁村さん)。



横浜国大オリジナルワイン「MON PETIT CHOU」(赤、白とも1本1300円)



直売所には、料理が趣味の来生(きすぎ)前副学長が作成した野菜のレシピ集が置かれています

開店直後から野菜が飛ぶように売れていきます。学生からおいしい食べ方を聞かれることも多いそう

授業の一環として、 地産地消レストランを限定オープン

大学では、地域の課題解決を担う人材を育成する目的で「地域交流科目」という副専攻プログラムを設けています。その中の「地域課題実習・学生公募型プロジェクト」に参

画し、さまざまな地産地消の活動を行っているのが、経営学部2年生の昔宮賢典さん。昔宮さんを中心とした約10名のメンバーは、授業の一環として「食を中心としたまちづくりプロジェクト」に取り組み、食に関するイベントを開催して、地域の活性化に貢献することを目標に掲げています。平成21年1月に都筑区で行った1日限定の地産地消レストランでは、都筑野菜や横浜市内産豚肉「はまぼーく」など、地場の素材で作った料理を提供。当日の様子はテレビで紹介され、大きな話題を呼びました。



昔宮さんは最年少のはまふうどコンシェルジュでもあります

「高校3年生の時に「スローフード少年団」という活動に参加し、市内の農家の方々と話す機会があったのですが、その時に初めて、横浜は農業が盛んだということを知り、それをもっとPRしたいと思ったんです」と昔宮さん。

現在、メンバーは市内の特区農園を借り、地元農家の方に協力してもらって野菜栽培にも取り組んでいます。また、市内各所で行われる地産地消イベントに参加したり、自分たちでイベントをプロデュースしたりして、地場野菜を使った

料理の提供や、地元の農家の方による野菜の直売を継続して行っています。

昔宮さんに今後のプロジェクトの展開を尋ねると「都筑区に地産地消の野菜通りを作りたい」と壮大な構想が飛び出しました。地場野菜をテーマにして通りを盛り上げ、大型商業施設の出店によって活気を失った商店街に人を呼びたいと話します。

「各飲食店に都筑野菜を使ったオリジナルメニューを作ってもらい、この通りに来れば地元の野菜が食べられるという都筑野菜の聖地を作りたいと思っています」と言う昔宮さん。地産地消に取り組む彼の情熱と行動力があれば、「都筑野菜通り」が実現する日はそう遠いことではないでしょう。



写真上／参加したイベントで都筑野菜を使ったピーフシチューなどを販売
写真左／広大なキャンパスは敷地の約半分が緑で覆われ、まるで森のよう



よこはま地産地消フォーラム 2009 報告(その1) ～地産地消案内人はまふうどコンシェルジュ活動発表会～

11月の地産地消月間のイベントとして、横浜情報文化センターで11月1日(日)に開催された「よこはま地産地消フォーラム2009」。午前の部では、地産地消案内人「はまふうどコンシェルジュ」の皆さんがそれぞれの活動について発表しました。

トップバッターの富岡麻美さん(カフェ・テラ・テラ事務局長)からは、「お寺カフェで地産地消～カフェがつかなく“まち”と畑」と題して、戸塚のお寺で行っている活動と、12月18日オープン予定の地産地消をコンセプトとしたカフェについての紹介がありました。最年少のはまふうどコンシェルジュ、横浜国立大学2年生の昔宮賢典さんは「大学生が取り組む地産地消～食を中心としたまちづくりプロジェクト～」として、都筑区で開催した都筑野菜の1日レストランや、商店街と連携した取り組みを報告。続いて、日吉台小学校の山極昌代さんが「小学校栄養職員としての地産地消～はまふうどコンシェルジュが縁で始まった取り組み～」と題して、学校給食などを通じた地産地消の活動を伝えました。

また、9月27日にみなとみらい開港菜フェア(野菜直売市)で行われた、はまふうどコンシェルジュの活動も報告。日本

ベジタブル&フルーツマイスター協会認定ベジタブルフルーツマイスターの加藤葉子さんからは、野菜クイズと旬の野菜を使ったレシピの作成・配布による食べ方の提案があり、食生活等改善推進員の守分光代さんと木内英子さんは、野菜350gクイズと、食生活等改善推進員の活動を紹介しました。ラストはキリンビール横浜支社の内田圭介さん。「企業が取り組む地産地消～お料理コンクールで地産地消～」と題して、平成18年からスタートした料理コンクールや、横浜市との地産地消月間協働取り組みについての報告がありました。

*午後の部の講演会・事例の報告については、次ページをご覧ください。



よこはま地産地消フォーラム 2009 報告 (その2)

11月1日に行われた「よこはま地産地消フォーラム」。当日は、農産物流通コンサルタントの山本謙治氏による基調講演や市内の地産地消の事例紹介など、さまざまなイベントが開催されました。

「都市ヨコハマにおける良い食とは何か？」をテーマに講演した農産物流通コンサルタント山本謙治氏は、開詞一番「横浜はうらやましいぞ!」。大都市でありながら、横浜市独自の「農業専用地区」が1033ヘクタールもあり、将来にわたり農地が保全されていることを指しての言葉でした。講演の中で「野菜や果物の価格が安すぎる」と話した山本さん。生産と流通サイドがコストをぎりぎりまで削った結果、生産者の農業離れや中小の食品会社の倒産が後を絶たない現状と、その一方で、丁寧に作ったものを適正価格で販売する作り手（山本さんが表現する「良い食」）がいることを伝えました。良い食は、作り手が生産活動を継続できるように、消費者ひとりひとりが適正価格で買うことで守られます。山本さんは、地産地消という消費行動を通じて「横浜で良い食を広めていこう」とメッセージを発信されました。



同時開催イベント

1. 事例報告

「飲食店における地産地消のトライアングル～耕す・運ぶ・味わう～」

●横浜ロイヤルパークホテルの事例

全館で市内産野菜を使い、生産者と配達業者とのルートを確認。「メニューありきではなく、季節毎に生産者が作る野菜をメニュー化すればよいと考え方を交えた」と総料理長の高橋明さんが報告。生産者の松本勝彦さん（港北区・小松ファーム代表）からは、取り組みの経緯について説明がありました。市内産の野菜をホテルに運んでいる中野徹洋さん（藤代商店常務取締役）からは、飲食店等で市内産野菜が求められる理由などについての話がありました。

●都筑フードネットの事例

都筑フードネット事務局長の花田勝文さんが、酒店が都筑区内産の野菜を飲食店5店に配達する取り組みを紹介。都筑ファームの加藤之弘さんは、地元の飲食店で野菜が使われることについての想いを語りました。

2. 濱の料理人の案内

横浜野菜推進委員会代表の椿直樹さんが「濱の料理人」の取り組みについて紹介。

3. 地産地消ポスターセッション

はまふうどコンシェルジュや区役所、環境創造局の取り組みをポスターで紹介。

4. tvk秋の収穫祭で野菜直売

日本大通りにおいて、tvk秋の収穫祭に参加し、市内産野菜を直売をしながら地産地消をアピール。

食農イベント情報

横浜中部地区市民朝市

保土ヶ谷区の農家が旬の野菜や花等を販売。甘酒のサービスもあります。

日時：平成21年2月21日（日）7:30～8:30

（売切れ次第終了）

場所：保土ヶ谷公園ミニ運動広場・やすらぎ広場（星川駅から市営バス25系統明神台下車）* 駐車場あり

問合せ：横浜市北部農政事務所

Tel: 045-948-2482

発見!よこはま「農」の魅力を楽しむ講座～冬野菜の恵みを味わう

市内の女性農業者による採れたて野菜を使った料理教室。ヤーコンのさんびらご飯、冬野菜の具だくさん味噌汁（じゃがもち入り）、豚肉とヤーコンのさっと煮、冬野菜の即席漬けを作ります。

日時：平成21年1月19日（火）10:30～13:00

場所：男女共同参画センター横浜フォーラム2階

生活工房（JR・市営地下鉄戸塚駅から徒歩5分）

定員：15名 参加費：1600円

持ち物：三角巾、エプロン

申込み：男女共同参画センター横浜フォーラム

（Tel: 045-862-5052）に、12月7日（月）から

電話または来館で先着順に受け付け

みなとみらい農家朝市

市内の農家が旬のとれたて新鮮な冬野菜や手作りの農産加工などを直売します。

日時：12月26日（土）9:00～10:00

（毎月第4土曜日に開催）

場所：高島中央公園

（新高島駅徒歩2分、マリノスタウン向かい）

問合せ：横浜市環境創造局農業振興課

Tel: 045-671-2639

農家の直伝レシピ

豆の皮が破れない
レシピです

よこはま・ゆめ・ファーマー
三澤百合子さん

教えてくれた人



おせち料理に 欠かせない 黒豆煮



材料

黒豆…300g、A（醤油…¼カップ、塩…大さじ½、
重曹…小さじ½、砂糖…200g）さび釘…少々

作り方

1. さび釘は洗って、ガーゼに包んでおく。黒豆はよく洗っておく。
2. 10カップの熱湯に、さび釘とAを入れる。
3. 2に黒豆を加え、半日つけておく。
4. 3を中火にかけ、あくを取りながら煮る。途中、2回ほど差し水をする。
5. アルミホイルを落として蓋にして、ごく弱火で豆が柔らかくなるまで煮る。
6. 火からおろし、蓋をしたまま1日おいて味を含ませる。

浜なし農家を営む百合子さんは青葉区の自宅直売所（8、9月のみ営業、TEL.045-962-0038）で、浜なしやジャム、浜なしで作った焼肉ダレなどを販売しています。また、自家栽培している黒大豆や津久井在来大豆は、三和スーパーこどもの国店（毎週火・木・土）で購入可能。数量限定で完売次第終了するので、お早めに！

百合子さんのひと手間メモ

豆にたっぷりと煮汁がかぶるように仕上げると、豆にしわが寄りませんよ。