

はまふうどナビ

SEPTEMBER 2009

VOL.14

農産物が豊富で、収穫イベントがいっぱい

11月は地産地消月間です!

よこはま地産地消フォーラム 2009 開催

地産地消月間のイベントとして毎年開催される「よこはま地産地消フォーラム」。今年は、市内の地産地消の事例を紹介するほか、農産物流通コンサルタントの山本謙治氏による講演会や生産者とのトークショーなどを行います。

日時：11月1日(日) 13:00～16:30

会場：横浜情報文化センター6F ホール(みなとみらい線日本大通り駅情報センター口徒歩すぐ、JR・市営地下鉄関内駅徒歩10分)

定員：200人(先着順)

参加費：無料

内容：●横浜の農業と地産地消の取り組みを紹介

●基調講演「都市ヨコハマにおける良い食とは何か?」

講演者：山本謙治さん

(株式会社グッドテーブルズ代表取締役社長・農産物流通コンサルタント)

●飲食店における地産地消のトライアングル～耕す・運ぶ・食べる～
都心部と郊外部の地産地消の事例を紹介



〈同時開催〉

地産地消ポスターセッション：市内で行われている市民、行政などの地産地消の取り組みを紹介。

野菜直売：tvk 2009 秋の収穫祭(10月31日・11月1日)に出展参加し、とれたて新鮮な野菜や加工品を生産者が直売。

申し込み方法

下記のいずれかの方法で、10月11日～10月20日までに申し込みください(先着順)。

HP から申し込む→横浜で地産地消で検索 <http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/tisantisyo/>

FAX で申し込む→お名前、お電話番号と「地産地消フォーラム2009申込」とご記入の上、農業振興課・地産地消フォーラム担当(FAX:045-664-4425)までお送りください。

申し込み・問い合わせ先：横浜市環境創造局農業振興課「地産地消フォーラム担当」

TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425

e-mail: ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp

主催：横浜市環境創造局

「地産地消イベントガイド2009」を 発行します

各区や地域団体、企業などが取り組む横浜産野菜の料理教室や秋野菜の収穫体験、農産物の品評会、食に関する講演会などの各種催しのほか、JA 横浜や JA 田奈による農業まつりについて紹介しています。秋野菜や新米の美味しい季節、収穫の喜びを味わい、横浜の農産物の実りを楽しみましょう。

発行部数：15,000部(A4版12ページ)

配布場所：区役所(広報相談窓口)、図書館ほか。地産地消月間のホームページからもダウンロードすることができます。

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/tisantisyo/eventguide2009.html>

発行：横浜市環境創造局

協力：JA 横浜、JA 田奈

協賛：キリンビール株式会社横浜支社



直売所へ行こう!

みなとみらいの野菜直売市が、10月以降も継続!

みなとみらい開港菜フェアとして6月から開催されている野菜直売市は、毎回行列ができるほどの人気。「今後も継続してほしい」という多くの声に応え、10月以降も「みなとみらい農家朝市」として開催が決定しました! 市内の生産者が、採れたて野菜や農産加工品を直売します。

開催日：毎月第4土曜日(10月～)、9:00～10:00

会場：高島中央公園(みなとみらい線新高島駅4番出口から徒歩2分)



「メルカートきた」がリニューアルオープン!

JA 横浜きた総合センター内の「メルカートきた」に直売所「ハマッ子」がオープンしました。売り場面積が以前の1.5倍に拡大された直売所には、地元農家の朝採り野菜や手作り保存食が並びます。今後は、市内産の和牛ややまゆりポークなどの肉類も、月1回ペースで販売される予定です。お見逃しなく!

場所：横浜市都筑区東方町1401(市営地下鉄ブルーライン仲町台駅より、市営バス江田駅行き「向原バス停」下車徒歩5分)

営業：8:30～19:00(10月から～17:00)、無休

問合せ：メルカートきた TEL.045-949-0211

はまふうど人 登場

vol.14

高橋 明さん

横浜ロイヤルパークホテル
総料理長



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

「横浜野菜のおいしさを伝えたい」
ホテルならではの地産地消のカタチ

日本一の高さを誇る「横浜ランドマークタワー」の高層階に位置する「横浜ロイヤルパークホテル」。70Fのスカイラウンジ「シリウス」やメインダイニングのフレンチレストラン「ル シェール」をはじめとする館内6つのレストランと宴会料理で、新鮮な地場野菜を使用する取り組みを行っています。

横浜産野菜の旬がわかるホテル

「雨の影響で小松菜が収穫できなかったため、代わりにほうれん草を使っております」。

横浜ロイヤルパークホテル内のレストランでは、料理を注文する際に、ウェイターからこんな言葉がかけられることがあります。4年前から横浜産の野菜を使用し、全館で地産地消に力を入れているこのホテルでは、決して珍しい光景ではありません。

地産地消を選択し、この取り組みの陣頭指揮を取っているのは、ホテルの総料理長である高橋明さん。総料理長とは、ホテルの各レストランの料理長の上に立ち、和洋中すべての料理に権限を持つ立場です。

「うちのホテルでは、ないものはないときちんとお客様に説明するよう、各レストランの料理長に指導しています。今の時期はこの食材はないので、代わりにこれをご用意しましたと説明すれば、お客様は納得してくれます。最初は勇気があることでしたが、そこは頭を下げてきちんと伝えようとスタッフに話しました。昔は、レストランは365日同じ料理がないとダメだと教わっていましたが、今は食事情も変化し、食材の旬に応じてメニューが変わることを、お客様に理解していただけるようになりました」。

地元野菜のおいしさを多くの人に伝えたいという高橋さんの使命感が、ホテルの地産地消の取り組みの原動力になっているようです。

農家と仲介業者、料理人の信頼関係がおいしい料理を作る

相模湾の鮮魚や神奈川県ブランド豚やまゆりポークなど、このホテルには、地元の食材を使ったメニューが豊富です。当初、野菜は鎌倉や三浦産を使っていたそうですが、やはりホテルがある横浜産を使いたいという高橋さんのこだわりが強く、業務用野菜を専門に扱う藤代商店

(本誌12号で紹介)を介して、横浜野菜を仕入れることになりました。

「藤代商店の中野さんが小机周辺のいくつかの農家に連れて行ってくれたのですが、その時に初めて市内に規模の大きな農家があることを知り、これなら横浜野菜でいけると確信しました。料理人なら誰もが市場や農家に足を運び、素材を自分の目で確かめて仕入れたいという思いは持っていますが、ホテルの場合、流通の関係でなかなかできません。藤代商店さんのような信頼できる納め屋さんが出てきて、とても助かっているんです」。

現在は週に4回、1回につき6〜7種類以上の旬野菜をおまかせでホテルに届けてもらっています。最初は品種や数量を指定していたそうですが、地産地消でやろうとすると、注文しても入らないものがあります。ならば、その時に採れる一番いい野菜を届けてもらおうと、試行錯誤の結果、今のおまかせスタイルに落ち着きました。時期によっては同じ種類の野菜が続く時もあり、5ケース全部がなすだったこともあったとか。そんな時でも大きな宴席や各レストランにまわして、さまざまな料理に使用します。こうした対応が可能なのも、大型ホテルだからこそだと言えますが、高橋さんは、使う側が固定概念をなくさないで地産地消は難しいと言います。

「天候によって、来るはずのものが来ないこともありますから、野菜が届いてからメニューを変更するなど、臨機応変に対応しています。夏には、朝採りのとうもろこしが何十本も届きますが、茹でたてをランチブッフェに出すと、メニューにないものが出て来るので、お客様も喜んでくださるんですよ」。旬野菜のサブライズメニューは、アットホームなホスピタリティとして、ゲストの印象に残るはずですよ」。

「大きな宴席で出す料理は、3ヶ月くらい前に藤代商店さんに種類の指定と数量を相談して、農家さんのOKが出たところでメニューに載せます。横浜野菜にこだわらなければ、それくらいのことはしなければいけないと思っています」。

地場野菜が教えてくれた料理人としての原点

地場野菜を使い始めてから野菜本来の味を思い出し、自然回帰していると言う高橋さん。畑から採ったばかりの野菜と、地方から数日かかって運ばれて来た野菜との違いを知るために、時折、農家を訪れて生産者から作物について教わっているそうです。

「収穫したてのレタスは、切った瞬間に切り口から真っ白



「横浜市の農家は本当にいろいろな種類の野菜を作っています。ローズマリーなどのハーブ類もすごく香りがいいですね」

な液が溢れ出します。スーパーの野菜で育っている子どもたちはそんなこと知らないですよ。料理人になって31年になりますが、自分自身、料理人になりたての頃感じていた野菜の青臭さ、トマトの酸っぱさを、いつの間にか忘れていました。本当に鮮度のいい野菜を扱うようになってからは、調理方法にも新しい発見ができるようになったんですよ。

たとえばズッキーニ。これまでは塩茹でしてからバターで炒めていましたが、新鮮なものは茹でずにそのままオリーブオイルで炒めると、中は芋のようにほくほくして、外側が香ばしく仕上がるそうです。

また、一般スーパーなどには流通しませんが、市内では、色や形がユニークな珍しい品種の野菜が数多く作られています。たとえば鮮やかな色が特徴のオレンジブロッコリーや、ピンクと白の渦巻き柄の断面が美しい渦巻きピーツ、生のまま食べられるコリンキーというカボチャなど。高橋さんはこれらの野菜も積極的に取り入れて、新たなメニュー作りに

日々励んでいます。

「地産地消は料理の表現力をふくらませてくれるもの。この取り組みを始めてから、勉強することがたくさんあって苦労しますが、それが楽しみでもあるんです。」

みなとみらいを象徴する横浜ランドマークタワー。高層階のレストランでは、絶景を眺めながら食事が楽しめる



横浜ならではの料理を提供するホテルに

特に女性客が多い地下1階の「カフェ フローラ」をはじめ、横浜ロイヤルパークホテルのレストランは、他と比べて野菜がたくさん食べられると定評がありますが、「ゆくゆくは、横浜野菜を食べにここへ来るというようになればいいですね」と高橋さん。

「和食に地元素材を使った郷土料理があるように、フレンチやイタリアンにも横浜産の素材を取り入れ、横浜フレンチや横浜イタリアンが食べられるホテルになるとうれしい。そのために、フランスやイタリアの野菜を横浜で栽培してもらえないかと思っています。」

海外から洋野菜の種を取り寄せて横浜で作れるようになったら、それこそ地産地消ですよ、と話す高橋さんは、さらに意気込みを語ります。

「みなとみらい近辺のホテルの料理長に声をかけて地元野菜を扱ってもらい、みなとみらいに来れば地元野菜が食べられるというように、横浜野菜のブランド力をもっと高めていきたいんです。」

地元のホテルで、旬の横浜野菜を使った料理を食べ比べる。近い将来、そんな新しいホテルの楽しみ方ができるようになるかもしれません。



写真上／見た目も華やかな「秋野菜たっぷりのレディースランチ」(カフェフローラ)
写真下／カフェフローラでは朝食も提供。朝食メニューの「横浜野菜のベジタブルスープ」が人気

地産地消に取り組む飲食店が続々！ よこはま地産地消サポート店、新たに12店を登録

はまふうナビ13号で紹介した9店に加えて新たに12店を登録し、合計21店になりました。各サポート店自慢の地産地消メニューをご賞味ください。

●よこはま地産地消サポート店とは… 横浜市では、地産地消を進めるために、市内産の農畜産物を使ったメニューを提供する飲食店を募集し、「よこはま地産地消サポート店」として登録しています。詳細はこちらをご覧ください。
<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/tisantisyo/ajiwau/>

よこはま地産地消サポート店登録店リスト (平成21年8月31日現在・順次登録中)

- | | | |
|--|--|---|
| ① 横浜ロイヤルパークホテル
西区みなとみらい2-2-1-3
Tel.045-221-1111 (代表) | ⑥ 居酒屋スタミナ田奈
青葉区田奈町15-1ベルネスト田奈1F
Tel.045-983-4573 | ⑪ 横浜青葉台 聘珍樓
青葉区青葉台2-8-20/パルテ青葉台2F
Tel.045-985-1122 |
| ② 横濱元町霧笛楼
中区元町2-96
Tel.045-681-2926 | ⑦ 酒処まつげん
都筑区池辺町4567-1
Tel.045-933-3941 | ⑫ NORA BEER食堂
西区南幸1-5-24 (横浜西口五番街)
Tel.045-311-2169 |
| ③ イタリア料理LaK-LaK
都筑区仲町台1-33-21
Tel.045-942-7639 | ⑧ フランス料理HANZOYA
港北区新横浜3-23-8
Tel.045-471-2211 | |
| ④ Italian Dining Mizuki
中区常盤町3-34-5 フラミンゴビル1F
Tel.045-663-1357 | ⑨ 和ダイニング檜
戸塚区戸塚町4014-4 真和第2ビル
Tel.045-865-0123 | |
| ⑤ 炭火焼肉大将軍センター南店
都筑区茅ヶ崎中央7-13アキザビル1F
Tel.045-944-6678 | ⑩ 天濱
中区太田町4-48川島ビル1F
Tel.045-662-6660 | |



横浜ロイヤルパークホテル「カフェ フローラ」の店内

農業体験や地場野菜の調理実習など、盛りだくさんな内容 平成21年度はまふうどコンシェルジュ講座レポート



6月27日～8月2日まで、5回に渡って「平成21年度はまふうどコンシェルジュ講座」が実施され、生産者による講義や農業実習を通して、横浜市の「食と農」を楽しく学びました。

今年で4回目を迎えたはまふうどコンシェルジュ講座。4期生となる30名の参加者は、栄養士、シェフ、生産者など、さまざまな形で地産地消の普及に努める方々が集まりました。

全5回の講座は、市内の農業の概要についての講義や、横浜産の旬野菜や果実を使った調理実習、生産地域を訪れて生産者から話を聞く視察ツアーなど盛りだくさんな内容。さらに、農家の方々と触れ合いながら、1日研修生として野菜の収穫や直売所での販売を体験する農業実習も行われました。最終回のワークショップでは、参加者が地産地消について意見交換。修了後の交流会でさらに親睦を深め、次のステップへのネットワークが作られていました。



参加者のコメント

「市内にこんなに多くの農園があることに驚き、横浜の農業の幅の広さと奥の深さを感じました」「都市型農業の魅力と生産者の方々のご苦労を知りました」「今後も、直売所巡りなどで生産者とふれあう機会を持ちたいと思います」

平成22年度のはまふうどコンシェルジュ講座は、来年5月下旬～6月上旬にかけて募集する予定です。

農家の直伝レシピ

ピリッとした辛みで ごはんがすすむ 青唐味噌



青唐辛子は刻んで冷凍しておくとう便利です

よこはま・ゆめ・ファーマー
美濃口かね子さん

教えてくれた人



材料

青唐辛子…200g、醤油…330cc、砂糖…330g、米麴(市販のもの)…200g、味噌…330g

作り方

1. 米麴に40度くらいの湯をかけ、生麴の状態に戻す。
2. 青唐辛子を刻んでおく。
3. 1に砂糖、醤油、2を加え、あくを取りながら煮込む。
4. 青唐辛子が煮えたら味噌を入れ、こがさないように木べらで「の」の字を描きながら、20分程度煮込む。

白いごはんのお供にぴったり。そのままきゅうりに付けたり、みりんでのばして野菜炒めに入れてもおいしいです。材料の味噌の種類はお好みで。かねさんは自家製の米麴味噌を使っています。ビン詰めすれば、冷蔵庫で1年間保存可能。

かねさんのひと手間メモ

辛みが苦手な人は、ピーマンを刻んで混ぜ込んで。まろやかな味わいになりますよ。

青唐味噌など、かねさんの手作り加工品は、泉区の自然館(TEL.045-802-3297、9:30～17:00、火・金～13:00、水曜定休)や立場駅コンコース(火・金13:00～19:00)のほか、メルカートみなみ、泉区ファーマーズマーケットで購入できます。

食農イベント情報

Foodで風土フェア ～秋野菜の収穫～

仲町台駅から野菜を収穫しながらJAまつりの会場まで歩く収穫ラリー。収穫した野菜をお買い求めいただけます。

日時：11月14日(土)、15日(日)

9:30～11:30

会場：都筑区折本町
(市営地下鉄仲町台駅下車)

定員：200組

問合せ：JA 横浜農業振興課

TEL.045-805-6612(9:00～17:00)

FAX.045-804-7808

JA横浜直売所スタンプラリー ～農産物直売所をまわって スタンプを集めよう～

11月の1ヶ月間、直売ネットワークに参加している直売所を対象としたスタンプラリーを実施します。対象となる直売所、JA横浜各店、ハマッツ、メルカートでガイドブックを入手し、ラリーポイントの直売所をまわってスタンプを集めていただくと、スタンプの数に応じて、素敵なプレゼントを進呈します。

期間：11月1日(日)～11月30日(月)

問合せ：JA横浜農業振興課

TEL.045-805-6612(9:00～17:00)