



真近で生産、真近で消費、  
安心・新鮮、無駄ない暮らし



## 11月は地産地消月間

横浜にも、いよいよ実りの秋がやってきました。

本市では、農産物が豊富で、農業まつりなどのイベントが各地で開催されている11月を「地産地消月間」とし、地産地消の取り組みをご紹介しています。この期間中には、横浜産野菜の料理教室や、秋野菜の収穫体験、農産物のコンテストである品評会、食に関する講演会などのさまざまな催しのほか、市内各地のJAで、生産者の方々が直接農産物や漬物などの農産加工品を販売する農業まつり（23箇所）が開催されます。これらの情報は、「地産地消イベントガイド」をご覧ください。

また、11月2日（日）には、「よこはま地産地消フォーラム2008」として、市内の地産地消の取り組みをご紹介する他、スローフードを日本に紹介したノンフィクション作家の島村菜津氏による講演会や生産者とのトークショーなどを予定しています。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。

### 「地産地消月間イベントガイド」の発行

区役所の広報相談窓口、市民情報室、図書館等の公共施設、およびJAで配布するとともに、横浜市環境創造局のホームページからダウンロードすることができます。

横浜市環境創造局のホームページアドレス:

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/nousan/tisantisyoo/index.html>

### よこはま地産地消フォーラム2008～スローフードと地産地消～

日時 平成20年11月2日（日）13:00 - 15:30 会場 横浜情報文化センター6階ホール等  
みなとみらい線「日本大通り駅」情報センター口徒歩0分 JR・市営地下鉄「関内駅」徒歩10分

定員 講演会240名（先着） 参加費 無料

内容 横浜の農業と地産地消 スローフードと地産地消

講演会 作家 島村菜津氏 トークショー 島村奈津氏×髙谷栄一氏×苅部博之氏

はまぶらんどポスターセッション11月2日（日）11:00-16:30 情報文化センターホールの外周部

はまぶらんどコンシェルジュ、市民団体、企業、行政などのそれぞれの分野で行われている多彩な地産地消の取り組みをご紹介します。地産地消への第一歩のヒントが見つかるかも知れません。主催：横浜市環境創造局

<同時開催> 2008秋の収穫祭（テレビ神奈川 主催）にも出展参加

11月1日（土）11:00-16:00 11月2日（日）10:00-16:00 日本大通 新鮮とれたての新鮮な市内産農産物や加工品を生産者が直売。この機会にとれたて新鮮な市内産農産物をご賞味ください。

応募期間 10月11日～10月24日（先着）

応募方法 HPからお申込ください。HPは、よこはま地産地消フォーラム2008で[検索](#)

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/nousan/tisantisyoo/forum2008.html>

または、ファックスで、「よこはま地産地消フォーラム2008参加希望」、お名前、お電話番号を明記の上、下記へお申込ください。

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」担当宛

FAX 045-664-4425 TEL 045-671-2639 e-mail [ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp](mailto:ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp)

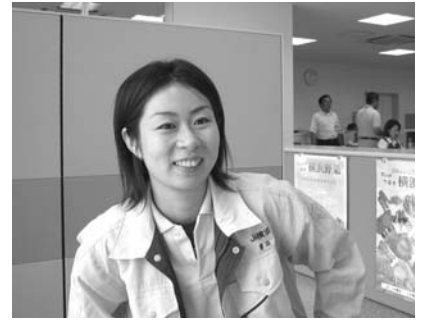
# はまふうどびと 登場

このコーナーでは毎回、さまざまな立場から地産地消に取り組む方にご登場いただきます

JA 横浜営農経済部営農課

たてぬま  
蓼沼

敦子さん



## 現場と関わりながら女性農業者を中心に応援

### する、JA 営農課のパイオニア

#### はまふうどコンシェルジュ講座の一期生

今回紹介するのは、JA 営農課で農業生産者のために日々奔走する蓼沼さんです。蓼沼さんは、はまふうどコンシェルジュ講座の一期生です。乳製品流通をテーマに卒業論文を書き始めた際に、横浜の地産地消の事例を勉強しようと思い受講したそうですが、すでにその時には、JA 横浜に就職が内定していたそうです。コンシェルジュ講座に JA が深く関わっていることにびっくりしたそうです。

コンシェルジュ講座の中で一番印象深かったことは、「直売体験」、JA に入ってから、講座の中で直売体験した直売所が横浜で代表的なものであることを知り、とてもいい経験だったと改めて実感。JA に入ってから、コンシェルジュ講座の修了生や講座を通して知り合った人等とのつながりが今の仕事に大いに役立っていると教えてくれました。

#### 農協に入った動機と実際の仕事

学生時代は、農業経済分野を専攻し、流通や食品のことまでを重点的に研究していたため、就職先として、業務内容が生産の現場から消費までに渡り、生産者と深くつながっている JA を選んだとのこと。

蓼沼さんのように、最初から営農課に入り、生産や販売の現場に行く女性職員はただひとりとのこと。JA 営農課の業務は、営農技術指導も含め農家との関係づくりを担うこと。様々なイベントに出かけ、野菜や加工品の販売をすることもあります。また、「営農情報」といった情報紙やホームページで情報発信するのも重要な仕事です。「横浜の人は、農地の近くに住んでいても、農業については知らないことが多いので、組合員以外の都市住民にも営農情報や収穫体験の時期などの情報を知らせて、地域と農業との接点をもっと作り出していきたい」と抱負を語ってくれました。

営農課の主な仕事は、農業の担い手に関わるものです。その中で、これから農業を始めようとする若い後継者向けの、「農業塾」があります。今年で2回目ですが、市内でどんな農業をやっているか知りたい、また先進的な農業の経営をやりたいという、積極的な若い農業後継者が受講しています。JA 横浜管内の新規就農者は毎年20人前後います。

#### 主な担当は女性農業者の支援

蓼沼さんは、JA に入った昨年、女性農業者への営農支援に関わっています。主な仕事は、相談窓口の設置と3年前から始まった「女性農業者講座」です。特に「女性農業者講座」は女性ならではの農産加工のノウハウを中心に、通年型で行われます。女性農業者にとって魅力がある内容、女性農業者が知りたいことを学ぶ場として、初年度と昨年は30人、今回は13人の、20代後半から70歳代までの方々が集まりました。講師は神奈川県農業技術センターから派遣してもらいます。蓼沼さんは、就職2年目の今年に入ってから実質的に講座の企画を担当しています。「企画する上で、いろいろな方にお会いする機会が増えますが、農業の世界は人のネットワークが密接でいろんなところで思わぬ人とつながっています」とのこと。1年経ってやっと、いろいろな人と話せるようになったそうです。「女性農業者のパワーはすごいけれど、とてもアットホームなので、楽しい」とも。「女性同士だと、知りたいことを聞きやすく、



女性農業者講座

すぐに仲よくなれるのもよいですね。」

蓼沼さんは女性農業者の相談窓口もしていて、例えば加工品をやりたいけれど具体的にどんなステップを踏めばいいのか見えない方の相談にのったりするそうです。最近、女性農業者の加工品が飛躍的に増えているのは、県技術センターで農産加工の講座をやっているのと、JA がこのような技術的な講座をやっていることが大きい、と背景を説明してくれました。

女性農業者は、農産加工品という自分の領域を持つことで、技術と自立のための収入を得ることができます。「加工品については、男性よりも女性のほうが消費者の目線で、こまやかな気配りをできるため消費者に喜ばれます。消費者にとっても野菜だけよりも加工品や花を売っている方がうれしいはず」と教えてくれました。

### もうひとつの担当は学校や拠点直売所との関わり

JA では、食農教育にも取り組んでいて、学校給食の食材一斉供給として、平成19年度はダイコンをとりあげ、種まきからの栽培指導をしたそうです。地域の農家の方が対応できない場合はJA に対応し、蓼沼さんは、豊田小学校と中和田小学校を担当し、「子どもが喜んでいるのを見ると苦労してやってよかったと思う。農家の方も、子どもたちとのつながりを通して、農業を継承する元気がわき、いずみ野小学校の

ように、直売所に親子で顔を出す波及効果も生まれる」と言われました。

「今まで JA の直売所はメルカ - トが中心でしたが、今年6~7月にかけて、本郷と瀬谷に中規模の拠点直売所が設置されました。いずれも環状4号線沿いに立地し、農家の出荷申し込みも結構あって、消費者の出足も好調のようです。拠点直売所は、農産加工品販売の女性農業者の出番です。消費者が身近なところで頻繁に通って買うパターンでありながら、小規模な直売所ではできないことも実現できるのが利点ですね」とのことです。

蓼沼さんは、JA に入り1年半たって、やっと全体が分かってきて、自分で動き始められるようになったそうです。「横浜では、女性農業者が頑張っているの、これを支え伝える中で、自分に何ができるかを考えていきたい。女性農業者が外に出やすい環境や機会をつくっていき、何ができるかを少しずつ見つけられる女性農業者が増えてほしい。」と、意気込みを語ってくれました。常に営農の現場とつながりながら、女性農業者を中心に支援するパイオニアとしての活躍に期待感が膨らむワクワクしたインタビューでした。



(写真提供 JA 横浜営農経済部営農課)

## はまふうどコンシェルジュ講座を開催しました

報告

### 市内で地産地消を推進する、はまふうどコンシェルジュ3期生が誕生しました！

平成20年度はまふうどコンシェルジュ講座には、小学校の栄養職員や食生活等改善推進員、はま農楽、市場関係者、NPO の方々、子ども向け料理教室を主宰されている方、レストランを運営されている方など多彩な32名を対象に開催しました。

今年度の講座は、第1回横浜の「農」と地産地消(6月29日)から始まりました。横浜の農業について講義をしました。第2回横浜の「農」を味わう(7月7日)では、横浜産の食材を集めて、横浜野菜推進委員会の皆様を講師に、12種類の料理をつくって味わいました。また、神奈川県農業技術センターの吉田恵子さんから「よこはま・かながわの食とくらし」についてお話を聞きました。第3回横浜の「農」の現場を知る(7月24日)は、バスで横浜の農の現場を巡るツアーを行いました。第4回横浜の「農」を体験するは、市内の7つの直売所にわかれて、直売体験をしていただきました。第5回それぞれの地産地消(8月10日)は、最後の講座として、ふたつのワークショップ「講座を振り返って」と「(コンシェルジュとして)こんなことをしたい」を行い、全てを修了しました。



今年度で、はまふうどコンシェルジュは、91名になりました。地産地消をテーマに、異業種の方々が講座を介して出会うことで、新たなネットワークが生まれています。受講者はこうしたネットワークや講座で得た情報、知識を、それぞれの地産地消の活動に活かし、市民、農業者、企業、行政が一体となって、地産地消を推進しています。

**直売所に  
行こう!**

**瀬谷農産物直売所 ハマッ子**

地産地消の新拠点として誕生したJA横浜直営の直売所

「瀬谷農産物直売所 ハマッ子」は、平成20年7月1日、JA横浜直営の6ヶ所目の農産物直売所としてオープンしました。

通称海軍道路(環状4号線)沿いにある、相鉄瀬谷駅から徒歩15分程のJA横浜瀬谷支店に併設されています。

瀬谷区はもちろん、近隣の泉区、旭区の60軒余の農家から持ち込まれる農産物は、野菜、果物、花に加え、農家手作りの漬物、卵、新米などが中心で、利用者には好評です。また瀬谷はトウモロコシの生産量も多く、夏は、朝とれたてのトウモロコシを求めて行列ができることもしばしばです。

JA横浜直営の拠点直売所「ハマッ子」は、地域密着型の流通を実現するため、第一弾として瀬谷と本郷に開設。この考え方は、おおむね5kmの範囲で出荷登録、管内産農産物を取り扱い、オール横浜にこだわった品揃え、直売所にふさわしい食品や肥料・生産資材の提供を基本においてスタートしています。



店内のようす



オープニングの日

**瀬谷農産物直売所 ハマッ子**

場 所：相鉄線瀬谷駅から徒歩約15分  
海軍道路(環状4号線)沿いのJA横浜瀬谷支店の駐車場奥  
駐車場10台  
開店時間：午前9時～午後4時  
毎週水曜日・年末年始は休み  
連絡先：瀬谷区本郷2-32-10  
電話：045-304-9599

**旬のレシピ**

**【横浜のキャベツ】**

キャベツは多くの品種があり、1年中食べられる野菜です。横浜での収穫量は約13,000tで市町村別出荷量は全国で10位です。市内でも特に神奈川区が多く、「横浜キャベツ」の名で販売されています。横浜では、5～6月の春キャベツと、10～12月の冬キャベツが作られています。春キャベツと冬キャベツは品種が異なります。そのため、芯の切り口が新鮮なことは当然ですが、春キャベツ(丸い巻きのゆるいもの)は軽くてふんわりしたものが美味しく、サラダなどに向いています。冬キャベツ(扁平で巻きが堅いもの)は大きさよりも重く感じるしっかり葉が巻いたものが良く、煮込み料理向きです。キャベツを買う時にはそれぞれの特徴にあったものを選びましょう。

レシピ提供：よこはま・ゆめ・ファーマー 荻部みつほ

**キャベツのくるくる巻き**

材料(2本分)

キャベツ1個 豚肉挽肉 300g  
タマネギ小1個 ニンジン小1本 干シイタケ3～4枚 A：酒大さじ1～2、塩小さじ2、片栗粉大さじ1強 固形スープの素2個

作り方

キャベツは芯をぬき、たつぷりの湯でゆでながら1枚ずつはがす。干シイタケは水にもどす。

タマネギ、ニンジン、シイタケはみじん切りにし、ひき肉とAを合せて混ぜ、2等分する。

キャベツを2～3枚重ねて長く広げ、その上に具を平らにのばし、端から巻いて楊枝でとめる。

鍋に具が隠れるくらいの水と固形スープの素を入れ、弱火でじっくり30分くらい煮込む。

煮上がったら、2～3cmに切り、切り口を上にして盛る。



**地産地消イベント情報**

**Foodで風土フェア…秋野菜の収穫参加者募集中!**

「Foodで風土」とは、JA横浜の地域農業振興のテーマであり、よき農業がよき地域を作るという発想のもと、地域自給に基づいた農業を創造するというものです。「Foodで風土フェア」は、このテーマに基づき、横浜市民の皆様に農業体験を通じて農業の楽しさを感じていただき、地産地消を盛り上げていこうと企画したイベントです。収穫体験だけでなく、その場で味わったり、横浜の農業について学ぶことができるような催しも計画しています。秋の一日、生産の現場で農業を見て、肌で感じ、触れ、味わって見てください。

2008年11月15日(土)～16日(日)  
都筑区折本町 9:30～11:30

場所：市営地下鉄「仲町台駅」下車徒歩10分。/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頂きます。/定員：200組。

お問合せ・申し込み：JA横浜営農課  
TEL.805-6612(9:00～17:00土日祝休)  
FAX.804-7808

横浜市環境創造局農業振興課  
2008年9月25日発行  
〒231-0017 横浜市中区港町1-1  
電話 045-671-2639 FAX045-664-4425  
横浜市広報印刷物登録第200092号  
類別・分類 C-KJ380