

はまふうど

よこはまの畑と食卓を結ぶ情報誌

ナビ

第7号

2007年12月12日号

身近で生産、身近で消費、
安心・新鮮、無駄ない暮らし



大熊にこここ市



横浜市農産物直売所マップを公開しました

横浜市内には、大小さまざま、約 1000 か所もの農産物直売所があります。しかし、どこにあるのかわからないとか、行き方を知りたいと思ったことはないでしょうか。

そこで、身近なところで市内産農産物をお求めやすくするため、横浜市内の農産物直売所マップを、11月の地産地消月間に合わせ、ホームページで公開しました。

JA横浜の直売ネットワーク参加農家のうち、掲載に御了解をいただいた約180の直売所と、田奈農協の2共同直売所を、マップ上に掲載し、近くの直売所を検索できるようになりました。

横浜市ホームページ⇒環境創造局⇒農地・農産物⇒青空市・直売所⇒直売所マップ

横浜市農産物直売所マップ

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyuu/nousan/chokubai/gmap.html>

直売所は順次追加していきます。

こうして直売所を探して下さい

画面左にあるリストから見つけたい直売所を選びクリックしてください。
または地図上の目印をクリックしてください。
目印は、以下のように区分されています。

凡例

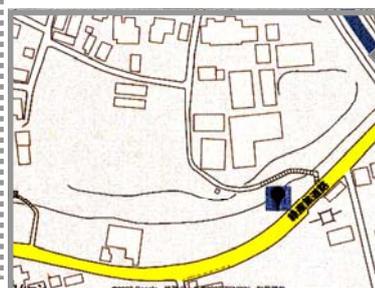
農産物直売所マップ上の目印は、以下の直売所を表しています。

-  (青) 野菜
-  (黄) 果物
-  (赤) 花
-  (緑) 畜産物
-  JA横浜の直売所
-  JA田奈の直売所



吹き出しの中「くわしくはこちら」をクリックすると、直売所の詳細情報が見られます。

地図の左上にある をクリックすると地図を拡大できます。



はまふんどびと

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

かながわハートフル食農サポーターズ・代表

大場 多美子さん



“かながわと横浜の地産地消をテーマに五感で楽しむ食育活動を行い、地球とハートでつながっている生活者グループ”

「見て、知って、食べて」を基本とする 地産地消の取り組み

「かながわハートフル食農サポーターズ」代表の大場さんは、「合同会社 PiTiVi（ヒンディ語で地球の意味）」代表、神奈川県農業推進委員といった顔もあわせ持つ、パワフルな方です。

生活者の視点にこだわり、地球温暖化防止につながる地産地消の推進イベントの企画・コーディネート、本物の味を伝える食文化プログラムの企画・講師派遣、神奈川県における農産物のモニタリングや野菜スイーツ開発などに取り組んでいます。現在の主な活動場所は、横浜市中区を中心とし、具体的には「食文化・食育セミナー」「五感で楽しむ食の探偵隊」「ソムリエによる料理やハーブ教室」など多彩です。

中区では、今春、日の出町川の駅《桜棧橋》オープニングイベントの大岡川桜祭りに協力、秋から来年2月までは、4回シリーズで行う区政80周年記念講座「ロハスな暮らしの達人に学ぶ」などがあります。桜祭りでは、「キャベツやこんにゃく、豆腐、大根など県産の食材だけで作った野菜汁」を振舞いながら、懸命に野菜を売り込んだとのこと。「ロハスな暮らし・・・」講座は、日の出町の鰹節問屋の協力で、日本食の基本となる鰹だしづくりを行うとともに、my箸づくりなどを実施するものです。



桜祭りのようす

現在の会のメインサポーターは、食文化のソムリエ、野菜ソムリエ、アロマニスト、エコ建築家、まちづくりメンバーなどの市民からなります。「安心できておいしいものを食べるためには、県民自らが汗を流すべき」が大場さんの持論で、特に、五感を使った食育やロハスとなる地産地消を推進するのが際立った特色となっています。

環境教育などの活動から行き着いた 本物の「地産地消」

会として活動を始めてからもう少しで2年です。「直接のきっかけは、約2年前に神奈川県で実施された全国海づくり大会に、環境活動のブースを出展したことでした」。「同じ会場に出展していたのが神奈川県平塚農業試験場で、その職員と出会った」のが縁で、「県が進める地産地消の推進役として農のサポーターになってもらえないか」との呼びかけに応じたのがきっかけだったとのこと。

大場さんのもともとの専門は色彩学で、自らを「インド古代哲学に基づくカラーリスト」と言いながら、その生き方の基本を「本来ある自然と一つの命のリズムを内在すること」におき、「五感にこだわってきた」とのこと。18年前、「自然環境教育研究所」を設立、「昭和60年代にはブームになったネイチャー活動に共感し、以後独自事業で五感ワークショップを実施した」そうです。

その一方で、大場さんの実際の暮らしは、「栄養バランスも旬も関係ない食生活で、身体に配慮せず、自然のリズムを無視していたため、とてもしんどかった」と振り返ります。それだけに、県内の地産地消の取り組みを取材、行脚するうちに、「生命とのつながりが再生でき、心我一体になり、大地のパワーをいただき、いろいろなものが有機的に結合する生活に着地した」と実感し、食農サポーターズの活動に打ち込むようになったと強調されます。大場さんの考え方に奥行きがあるゆえんです。

三浦半島とも関わりながら さまざまにチャレンジ！

この会の活動は県内全体に及んでいますが、特に横浜と三浦半島とは縁が深い。三浦半島の早春キャベツの見学に行った際、農家の作った野菜ムースを試食、あまりのおいしさに、早速地域資源活用新製品開発事業に働きかけ、神奈川県洋菓子協会技術開発部と連携して、早春キャベツスイーツ作りにチャレンジ。ダイヤモンド地下街で販売を試みた結果、デザイン的美しさと野菜スイーツ商品として注目を集め、100パック(3個、1000円)は完売したとのこと。また、新しいフルーツ「湘南ゴールド」の試食モニタリング、レシピ開発にも参加したほか、TVKのテレビ番組「Hi! 横濱編集局」では、小麦作りから本格的なパン作りに取り組む三浦の農家を紹介するなど、幅広く活躍されています。



三浦の農家・加藤さん訪問



畑・拠点・ネットワークを組み合わせ 生活の質を高めたい

「これまでの活動は、生産者や生活者の取り組みを取材、学習する、いわば助走期間のもの。これからは、イベント・講座にとどめず、実際に地産地消・食育のアンテナショップ&ファームづくりもはじめ、開港150周年には、環境に優しい“横濱フード”を誕生させたい」と次から次に夢がほとばしり出てきます。「それらを実現するうえでは、安全で新鮮な野菜づくりで農業者が安心して食べていける『仕組み』づくりが、あるいは専門家やメディア等とのネットワーク形成が欠かせない」と熱弁を振るわれます。「かながわハートフルの地産地消のねらいは、貨幣価値にあるのではなく、横浜の歴史にある国際人を育てる食文化を通して、生活の質を高めること」とさりりと言っているのけ、最後まで、生活者の視点、立場はぶれることはありませんでした。

(写真提供 大場多美子氏)

はまふうど地域フォーラム が開催されました。

報告



事例報告をするみなさん

ランチタイム
交流会



「地産地消、地域から発信！」

はまふうど地域フォーラムは、平成19年11月11日にJA 横浜きた総合センターで行われました。

◆事例報告

- ・横浜・川崎地区農業経営士会会長 内田洋幸氏
- ・農産物直売所「自然館」代表 美濃口俊雄氏
- ・戸塚区食生活等改善推進委員会前会長 小松佳江氏
- ・市立飯島小学校栄養職員 岩永恵子氏
- ・「よこはま青果塾」委員長 藤岡輝好氏

のみなさんから、それぞれの立場、地域での、地産地消の取り組みについてお話をいただきました。

◆パネルディスカッション

中小企業診断士の大場保男氏をコーディネーターにお願いし、地産地消のきっかけや課題、展望やさまざまな連携について話し合いました。

◆ランチタイム交流会(オプションプログラム)

横浜の新鮮な、コマツナのかき玉汁、そして農家づくりのお漬物をいただきました。

◆ダイコンとコマツナの収穫体験(オプションプログラム)

最後に収穫体験を楽しんで終わりました。

直売所に
行こう!

今、色とりどりのシクラメンが真っ盛り！東俣野花き団地
ウトリッヒ市民の森と境川支流の宇田川にはさまれたところにある3軒の花の農家が直売しています。

しみずシンカ園俣野分場

代表 小泉豊次

- 所在地 戸塚区東俣野町 1595
- 電話 045-852-9841
- 営業時期 周年
- 販売品目 シクラメン、ポーチュラカ、他鉢物多数
- PR ポイント シクラメン 20種類、鉢サイズ5号から8号。温室で自由に選べます。

しみずシンカ園舞岡温室

(市営地下鉄舞岡駅から徒歩7分)

- 所在地 戸塚区舞岡町 869-2
- 電話 045-822-0606
- 営業時期 周年
- 販売品目 シクラメン、パンジー、ガーデニングシクラメン



露木園芸 代表 露木隆

- 所在地 戸塚区東俣野町
- 電話 045-852-2266
- 営業時期 周年
- 販売品目 シクラメン、花苗、鉢花
- PR ポイント 年間20種以上の花を栽培しています。お気軽にご覧下さい。



東俣野花き団地

- ◆最寄駅：JR 戸塚駅からドリームランド行きかドリームハイツ行きのバスでランド坂下停留所下車、徒歩約7~8分
- ◆車での来園：温室ごとに駐車場あり。原宿交差点から湘南台方面に向かい、明治学院大学グラウンドの信号から左折、俣野小学校のすぐ先。

大黒園 代表 廣木義典

- 所在地 戸塚区俣野町 65
- 電話 045-851-0476
- 営業時期 周年、冬季 9:00~16:00
- 販売品目 シクラメン、パンジー、花苗
- PR ポイント 多品目、多品種栽培を心がけています。



地産地消イベント情報

ふるさと野菜の料理教室
《冬野菜を味わおう》

2008年1月21日(月) 10:30~13:30

場所：アートフォーラムあざみ野
地下鉄・東急田園都市線「あざみ野」駅から徒歩5分
内容：市内女性農業者から地場産冬野菜の話など伺いながら、農家のイタリアン3品を実習します。

定員：20人(12月11日から電話で先着順)
参加費：1,500円(材料費込み)
お申し込み・お問い合わせ：男女共同参画センター横浜北(電話 045-910-5700)

横浜農業の魅力味わう料理教室

●ヤーコンをまるごと食べつくそう
2008年1月13日(水) 10:30~13:00
●キャベツをまるごと食べつくそう
2008年2月24日(日) 10:30~13:00
場所：男女共同参画センター横浜(フォーラム) JR・市営地下鉄「戸塚」駅から徒歩7分
内容：女性農業者の講師自らが育てた野菜を使った料理教室です。
定員：20人(ヤーコン：12月17日から、キャベツ：1月15日から 電話・来館で先着順)
参加費：1,600円(材料費込み、お土産つき)
お申し込み・お問い合わせ：男女共同参画センター横浜(電話 045-862-5052)

横浜市環境創造局農業振興課
2007年12月12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190161号
類別・分類 C-KJ380

旬のレシピ

けんちん汁

- 材料(4人分)
大根 300g、里芋 400g、ニンジン(小) 1本、ごぼう(中) 1本、豆腐1丁、油揚げ1枚、サラダ油少々、水4カップ、しょうゆ大さじ2、だし調味料・塩少々
- 作り方
1 ごぼうは、ささがきにして水にさっとさらし、ザルにあげて水切りしておく。
2 大根は、3mmくらい、にんじんは5mmくらいの厚さのいちょう切り、里芋は皮をむき、一口大に切る。
3 油揚げは、熱湯をかけ、油抜きをして、縦半分に切り、3mmくらいの千切りにする。
4 サラダ油を熱し、ごぼう、ニンジン、大根、里芋の順に加えて、炒め、水を加える。
5 煮立ってきたら油揚げを入れ、しょうゆとだし調味料、塩で味を整え、豆腐を手で軽くくずしながら入れ、具が柔らかくなったら火を止める。

【横浜のサトイモとけんちん汁】

サトイモは日本に昔からある野菜で、サツマイモやジャガイモが渡来する江戸時代まで、いも類の主流でした。1950年の野菜生産量ではベスト3に入っていました。その後は減少傾向にあります。

サトイモは、親イモのまわりに子イモ、孫イモがたくさんつく形から、子孫繁栄の縁起物とされ、正月料理などに使われます。

横浜では恵比寿講の日(11月20日)に、けんちん汁を作って供えるならわしがあります。

※コンニャクやきのご類を入れても美味しいです。
レシピ提供：
よこはま・ゆめ・ファーマー
山本法子さん