

よこはまの畑と
食卓を結ぶ情報紙

ナビ

第2号 2006年10月13日号

11月の地産地消月間に向けて、地産地消を表現する「キャッチフレーズ」と「標語」を募集しました。
その結果、163点の応募があり、選考会で最優秀作品及び優秀賞の作品が決定しました。

最優秀作品

〈キャッチフレーズ〉
**身近で生産、身近で消費、
安心・新鮮、無駄ない暮らし。**

〈標語〉
うちのこだわり はまふうど

11月は地産地消月間

横浜市では、平成18年度から地産地消の取り組みを本格的に始めました。農産物が豊富な11月を「地産地消月間」に設定し、「地産地消キャンペーン」を実施します。

キャンペーン期間中に、サツマイモ掘りなど秋の味覚の収穫体験、採りたて旬の秋野菜の即売会、生産者との交流会、生産者の方々が直接みなさまに農産物や漬物などを即売する市内各地の農業祭り（24カ所）、スーパーの地場野菜フェア、秋野菜の料理教室などさまざまな催しが行なわれます。

また11月11日には、地産地消シンポジウムを開催。市内産農産物を取り入れた学校給食の取り組み事例、食生活等改善推進委員会による地場野菜を活用したレシピ集・直売マップの作成例、レストランのシェフなどが取り組む食育の事例、直売を通じて伝統野菜を守る生産者の取り組み例などを紹介。その後、地場産農産物の良さなどをテーマに、事例報告者と講演者によるパネルディスカッションをします。

これら市内で行なわれる地産地消関連の行事をまとめた「地産地消イベントガイド」も発行しました。ぜひ、ご活用ください。

地産地消イベントガイドを入手するには
地産地消イベントガイドは、10月4日から各区の広報相談窓口等の公共施設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できます。

ホームページアドレス
<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/tisantisyo/index.html>



地産地消のシンポジウムの参加者募集！

- 日 時：11月11日（土）13：30～16：30
 会 場：開港記念会館 講堂 <http://www.city.yokohama.jp/me/naka/renraku/kaikokinen/kaikouimap.html>
 参加費：無料
 内 容：第1部 基調講演「地産地消を進める意義とは」農林中金総合研究所 特別理事 髙谷栄一氏
 第2部 地産地消に関する事例報告・パネルディスカッション
 応募方法：ファクス、e-mailまたは電話で、「地産地消シンポジウム参加希望」、氏名、電話番号を明記の上、申し込み。
 応募期間：10月11日～11月10日 先着450名
 応募先：〒231-0017横浜市中区港町1-1 横浜市環境創造局農業振興課 地産地消シンポジウム担当宛
 電話671-2639 FAX 664-4425 e-mail ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp

給食を通して子どもたちと地域がつながる架け橋になりたい



1年生の教室で野菜の大切さについて話す土方さん

地元野菜が年間110回登場

「今日の献立は何か？」給食が、学校に行く楽しみの一つだったという人は多いのではないのでしょうか。献立表に一喜一憂した思い出も…。横浜市の「学校給食基準献立予定表」には、調味料や缶入りのものまで、使われる食材がすべて記載されています。そしてその一角に「はま菜ちゃんコーナー」があり、横浜で生産される季節の農産物を毎月紹介。コマツナやダイコンなど市内産の野菜を使った献立も、定期的に組まれます。



持田さんの野菜の紹介や手紙も展示

この基準献立をもとに、各学校ごとに栄養職員たちが独自献立に腕をふるいます。横浜市立いちよう小学校（泉区上飯田町）栄養職員の土方直美さんは、2002年同校に赴任して以来、地元の農産物を積極的に取り入れることを心がけてきました。泉区産を中心に、足りない場合は近隣の戸塚区・瀬谷区などからも調達しています。昨年は地元野菜が年間13品目、合計110回も給食に登場しました。

広がる農家と児童たちとの交流

野菜は、JA横浜を通じて仕入れるほか、近隣農家から直接買い入れも行なっています。そのうちの1軒が持田稔さん・照子さん夫妻。持田さんの野菜が給食に使わ

れる日は、その朝に運び込まれた野菜が、農園のようすや手紙とともに、給食室の前に並べられます。また持田さんは、イモの掘り方や野菜の名前を子どもたちに教えたり、野菜の調理法を提案したり、トマトやオクラの栽培など学校菜園の指導役を買って出てくださいたりと、食材提供にとどまらない関係ができています。

いちよう小学校がある泉区は、横浜市のなかで最も広い農地が残っている区です。しかし、県営いちよう団地の中にある同校の児童は、全員団地から通学しているため、周囲にたくさんの田畑があっても、あまりふれる機会がありません。「せっかく環境に恵まれているのだから、団地内だけでなく、まわりには農地がいっぱいあることを知ってほしい」と、土方さんは考えているのです。

学校給食の外へ目を向けるきっかけに

じつは、いちよう小学校には、他校にはない特色があります。それは、全校児童の55%が、外国につながりがあること。12カ国に及ぶさまざまな文化背景をもった子どもたちが一緒に勉強しているのです。言葉の問題はもちろん、食習慣もさまざま。文化的に豚肉が食べられないなど、給食にも大きく影響してきます。なかには、あまり野菜を食べない家庭の子や、朝食を食べずに通学



この日は5年生が、オクラの育て方について教えてもらいました

してくる子もいます。「だから、学校給食はとても大事な存在なのです。給食を通じて、食べることの大切さを伝えたい。また、食べ物を育てる環境・地域にも視野を広げてほしい。その橋渡しになれたらと思っています。」はまふうどコンシェルジュ講座に応募したのも、そんな思いの延長からでした。「泉区以外の農業や地産地消について知りたい。児童たちに、横浜の農業の生産・流通について伝えられるよう勉強したいと、手を挙げたのです。」

出会いが収穫。「問題はこれからです」

参加してもっとも衝撃的だったのは、受講生の多様さだったといえます。「学校給食にかかわっている私たちが地産地消に取り組むのは当然と思っていましたが、こんなにいろんな立場の人が、地元の農産物に目を向けて活動しているなんて、まったく思い及ばなかった」と土方さん。「私たち学校栄養職員だけじゃないとわかって、とても心強く感じています」。

また、小グループに分かれて農家で直売体験をしたことも、印象深かったようです。「農家の方のあたたかい人柄にふれ、野菜にもそれが伝わるんだと実感しました。赤いジャガイモの収穫、言葉でしか知らなかった“やと”(谷)を実際に見たことなど、初めての経験も多かった」



立場駅構内に出店した「自然館」の直売コーナーで体験中の土方さん(右奥)。手前は同じく「はまふうどコンシェルジュ講座」受講生の宗像千佳さん

と、暑かった夏の一日を思い起こしながら語ってくれました。

はまふうどコンシェルジュ講座は、「いろんな人との出会いが最大の収穫だった」という土方さん。「講座に参加した栄養職員仲間と、今回学んだことを食教育にどう反映させていこうかと話し合っているところです。また、はまふうどコンシェルジュのネットワークを活かした企画も考えていきたい。講座は終了したけれど、私たちはこれからの活動が問われているんですよね」と話す表情が、きゅっと引き締まりました。

(4ページに「学校給食展」のお知らせがあります。あわせてご覧ください)

大学生 が見た横浜の地産地消

ハマの農業を応援していきたい

フェリス女学院大学 国際交流学部3年 野水 香

地方出身の私にとって横浜の第一印象は「遊ぶ街」でした。しかし、大学に入り横浜で暮らすようになり、ハマの農業の存在を知りました。地産地消運動に深くかかわっており、「はまポーク」や「はま菜ちゃん」といった独自の商品を展開しています。また新鮮な葉もの野菜など、市内の野菜消費量の約2割を支えています。私はこのユニークな都市農業に興味を持ち、農家のご苦労やご努力を知りたいと思い、大学のある泉区で長年農業を営んでいるNさんにお話をお聞きしました。

「農業は1人ではできないので、家族みんなで長時間従事しなければなりません。その割に収入がとまわないため、後継者やお嫁さんが足りない。だからこれからは会社方式の経営にした農業へと変えていくほうが良いと思います。オフィスでの労働時間と同じにすれば今の若い人が取り組めるでしょ?」「都市では、農業や堆肥をまくことがむずかしい。農機を動かすことも騒音や土ぼこりで問題になる。また税制上、農地を相続することも大変。では、横浜がすべて家やお店になっても良いの? 農地を含めた緑地がなけ

れば本当にゴミゴミした地域になってしまう。身近に生産されたものが食べられ、四季折々の野菜畑の風景が私たちの生活を潤わせてくれるのです」

横浜に合った独自の農業を展開していけるかどうかの課題はさまざまありますが、Nさんのお話を聞いて私は、1. 社会的な経営への転換、2. 都市農業に対する市民の理解を得る、3. 農業が継続できる税制のあり方、の3点に注目すべきだと思います。農業者がおらず荒地になった土地も多くあり、もったいないと思います。農家の方々は大変かと思いますが、私たちはまず現状を知ることから始め、今後もハマの農業を応援していきたいです。



直売所
行こう!

下飯田は直売所がめじろ押し

所在地	販売品目
電話	P Rポイント
営業時間	秋冬のおすすめ
営業時期と定休日	最寄り駅/駐車場台数



自然館 代表 美濃口俊雄

泉区下飯田町1761
802-3297 9:30-17:30
周年・火曜と金曜午後
野菜、農産加工品
環境保全型農産物です。
奥にイベントスペースあり。
利用希望者はお申し込みを
里芋、ネギ、大根。10月
下旬から餅も販売
ゆめがおか / 7 ~ 8台

片野農園 代表 片野隆志

泉区下飯田町1786
802-8023 10:30-18:00頃
周年・月曜定休
野菜、コメ、農産加工品、
カキ、クリ
牛糞堆肥で土づくりをして
います。タケノコは数が限ら
れているので早い者勝ち!
たくわん
ゆめがおか、いずみ中
央 / 2台



大川果樹園 代表 大川繁雄

泉区下飯田町731-1
803-8295 10:30-15:00
8月~11月(週6回、不定休)
ナシ、ブドウ、カキ、プ
ルーン、野菜
2キロ(ナシ) 1キロ(ブ
ドウ) 1.3~1.5キロ(カキ)単
位の袋入り
カキは富有が旬。11月か
らキウイも登場
下飯田 / 5~6台

伊賀果樹園 代表 小菅伊光

泉区下飯田町1373
802-3015
8:45-17:00
8月~9月中旬、11月~12
月中旬(定休日なし)
ナシ、ブドウ、カキ、
古い家の土間に並べて販
売。注文に応じた量り売り
カキ(富有)
ゆめがおか / 10台



旬のレシピ

【横浜のコマツナ】

コマツナ(小松菜)は東京都江戸川区小松川が発祥の野菜ですが、農林水産省の統計(農水省統計情報データベース)によると、それまで収穫量トップだった江戸川区を抜いて、横浜市が平成15年産・平成16年産で、全国1位になりました。平成16年産の収穫量は3760トン。主に都筑区・港北区・戸塚区で、年間を通じて作られています。

生産者は堆肥を利用した土づくりや害虫の被害を防ぐ「被覆栽培」等の最新技術を導入するなど、安全でおいしいコマツナづくりに努力しています。

各種ビタミンやミネラル類を豊富に含んだコマツナ。おひたしや煮びたしなどさまざまな料理法でたっぷり味わってください。

はま菜ちゃんプル

材料(5人分)

コマツナ 1把/ピーマン 1個
もめん豆腐 1丁/玉子 1個
かつおぶしパック 1パック
塩 少々/だし醤油 大さじ2
酒 小さじ1

作り方:

野菜を切る
コマツナを熱湯でさっとゆがく
フライパンから取り出す
ピーマンとコマツナを炒める
しんなりしたら豆ふとかつおぶ
しをいれて炒める
塩、だし醤油、酒を適量入れる
とき卵をまわしながら入れて炒
める

(はま菜ちゃん料理コンクールレシピより)



地産地消イベント情報

学校給食展

2006年12月2日(土) 11:00~16:00
場 所 横浜そごう前広場エブリデイ
主 催 横浜市学校栄養食員給食展実行
委員会
内 容 学校給食や地産地消に関する展
示、食べ物教室、ゲーム、給食
メニュー人気コンテストなど

よこはま・ゆめ・ファーマー 料理教室

「冬野菜を味わう」~簡単赤飯、赤白玉
団子の吸い物、伊達巻きほか
2006年12月5日(火) 10:30~13:30
会 場 アートフォーラムあざみ野生活
工房
参加費 1000円+材料費500円
申込み 男女共同参画センター横浜北
(電話045-910-5700)
11月11日から電話にて先着順

横浜市環境創造局農業振興課
2006年10月13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180143
類別・分類C-KJ380