

特集

## 鉄人たちの地産地消

東洋と西洋の枠を超えて手を携え、横浜の食文化を耕し、発展させてきた食のプロたちがいます。設立15周年を迎えた横浜ガストロノミ協議会に迫ります。



### INDEX

- P1-3 はまふうど人登場
- P4-5 鉄人たちのレストラン
- P6-7 横浜市からのお知らせ
- P8 ゆめ・ファーマーの秋冬レシピ

### 原動力は横浜への愛。 情熱で食のプロたちの力を結集して

『横浜を世界に通用するグルメ都市に』という構想のもと、横浜を愛する食のプロフェッショナルたち60名以上をまとめる今平茂さん。「横浜は日本における西洋文化をいち早く取り入れ、様々な西洋料理の発祥の地でもあり、中華や和食など世界に誇れる多様な食文化があります。和洋中、ソムリエ、バーテンダー、パティシエといった垣根を超えて、横浜の食文化の探求、食育・育成、支援・チャリティーの3本柱で活動してきました」と話します。

当初から力を入れているのは『食育』活動です。「地元・横浜の子どもたちに食の大切さを伝えたい。シェフたちと一緒に料理を作って、テーブルを囲みながら、家族を大事にする心や、食べ物を残さない意味、みんなで力を合わせる大切さなどを話します。後からいただくお手紙から、子どもたちが純粋に受け入れてくれることがわかり、活動を続けていく元気をもらいます」。

大人の食育や被災地支援、アフリカの子どもたちへの給食支援、スポーツイベントの応援など、活動の幅がますます広がっていますが、原動力は横浜への強い愛情です。「おいしいものを求めれば鮮度のいい野菜が欲しくなる。横浜は野菜も肉も海藻類も、全ての食材が手に入り、料理人と生産者が交流しやすい理想的な環境です。自ずと地域が活性化する。地産地消は自然なことだと思います」。

横浜への愛を語らせたら右に出る人はいないと言われるほどの情熱で、会を引っ張ってきた今平さん。飾らない実直な人柄と誠実な言葉に、個性豊かな料理人たちを結集させる魅力がにじみ出ていました。

NPO法人横浜ガストロノミ協議会理事長・今平茂さん



特定非営利活動法人  
横浜ガストロノミ協議会

「ガストロノミ」は「美食」の意味。2004年に「純フランス委員会」として横浜の料理人のネットワーク活動をスタート。和洋中、オーナーシェフからホテルの総料理長、ソムリエやバーテンダー、パティシエ、食品メーカーや販売業者など、垣根を超えた63名が集う。ロゴマークには「三本の矢」をあしらひ、メンバーの結束の高さをうかがわせる。

今平茂さん

(株式会社鈴音取締役、「横濱元町 霧笛楼」統括総料理長)  
平成29年度「横浜マイスター」に西洋料理として選出。  
生粋の「ハマっ子」で、横浜愛を料理に注ぎ込む。

仏蘭西料亭 横濱元町 霧笛楼

△横浜市中区元町2-96 ☎045-681-2926 ©11:30~  
14:30(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) [休]月曜不定休



# はまふうど人 登場

Vol.52

**福山 哲郎さん**  
株式会社ティーズ代表取締役  
パシフィック横浜のレストラン  
アッティモのオーナー。協議会  
では事務局長として実務を担当  
し、屋台骨を支える。

レストラン アッティモ  
〒横浜西区みなとみらい  
1-1パシフィック横浜展示  
ホール2F ☎045-640-  
1270◎11:30~15:30  
(L.O.14:30)、17:30~  
22:00 (L.O.21:00)

**小山 英勝さん**  
ストラスヴァリウス  
オーナーシェフ

国内のほかスイス、フラン  
ス、オーストラリアでのシェ  
フ経験を経て2003年に独  
立。生涯現役のシェフとして  
の覚悟を胸に厨房に立つ。

※ストラスヴァリウスの店舗  
情報はP5に掲載。



NPO法人横浜ガストロノミ協議会  
今平茂さん(理事長)  
阿部義昭さん(副理事長)  
小山英勝さん(副理事長)  
福山哲郎さん(専務理事)

**阿部 義昭さん**  
崎陽軒本店総料理長  
地場野菜など国産の食  
材を用いた横浜スタイル  
の広東料理を手がける。  
中国料理の調理師として  
横浜マイスターにも選出  
されている。

崎陽軒本店  
〒横浜西区高島2-13-12  
☎045-441-8811(代表)  
◎店舗による

横浜ガストロノミ協議会設立当初から会を引  
張ってきた4人の役員たちが、横浜の地産地消  
の魅力や、会の未来への思いを熱く語りました。

## 和洋中の料理人が 現代の粋を結集したY150

これまでの取り組みで印象的なことは？



阿部氏

**阿部:** Y150(横浜港開港150周年)ではペリーが横浜に來航した時の「饗応の膳」を、和洋中の料理人たちが現代の粋を結集して「横浜饗応の膳2009」として再現しました。三溪園で一つの本膳料理を作り上げたことは、一生忘れられない思い出です。

**小山:** メンバーによるアミューズやワイン、カクテルなどが一堂に会して楽しめる「アペリティフ横浜」は、毎年多くのお客様で賑わい、交流が生まれます。準備や調整など大変な仕事は福山さんが一手に引き受けてくださっているんですが。

**福山:** メンバーの「やろうよ」という情熱と後押しがあっ  
てできることです。我々の活動  
を外から見てくださる行政や企業、  
市民の協力や応援も心強いですね。

横浜の地産地消の魅力は？

**小山:** 横浜に旅行で来られるお客

様も多いのですが、「横浜産の人参の冷たいムースです」と伝えると、関心を持ってくださいます。最近の横浜野菜はともおいしくなっていて、生産者のレベル向上を感じます。



小山氏

**阿部:** 崎陽軒ではなるべく横浜産の食材を使うという方針ではありますが、全てはまかないきれないので神奈川県産という視野です。横浜の農業は西洋野菜がブームですが、もう少し中華野菜のバリエーションがあったらいいですね(笑)。

**福山:** 横浜全体がおいしくなる企画に挑戦してみたいです。横浜は国際都市なので、料理人が横浜の食材を使い、世界にPRし、また生産者に伝えて一緒に育っていけるような、そんな関わりを増やしていきたい。

**料理のジャンルを超えともに学ぶ**  
横浜の料理人がつながる意義は？

**阿部:** 料理の世界では朝から晩まで厨房にいて、外の世界を知る機会が

少ない。会では料理のジャンルを超えて様々な考え方や技術とともに学び、刺激を受けて意識を向上できる環境があり、ありがたいです。

**福山:** 調理場という小さな空間を出て、大きな世界を見られる機会に意義を感じます。

**小山:** みんな同じことを考えているんだな、と驚きます。

**今平:** 会のメンバーは皆さん个性的で、様々なイベントと一緒に技術を磨き、チームワークを組む中でお互いを信頼しています。私は会の活動を通じて継続の大切さを学びました。次世代に少しずつバトンを渡して、我々は後ろから応援して、活動を長く続けていきたい。食育活動を通じて小学校の生徒さんからお手紙をいただくんですが、「料理人になりたい」という声も時々あります。そうやって、横浜の食文化の担い手が、未来につながっていくといいですね。



今平氏

## 横浜ガストロノミ協議会、地域と世界に横浜の食を発信!



### Local

#### 本物の食育を横浜の食材で

子どもと一緒に料理作りを行う食育活動で訪れた市内の小中学校は70校を超えます。コック姿の料理人が来ると子どもたちの瞳が輝き、一流の料理人の包丁さばきに歓声が上がります。野菜嫌いを克服したり、料理人になりたいという手紙が届くことも。Y150では横浜市立の全358小学校の給食を監修。「未来を背負う子どもたちに本物の食事を」という理念は設立以来一貫して揺るぎません。

協議会のメンバー8人1チームで学校を訪れ、食育活動に取り組む

### Local

#### 『からだを思い、味わうヨコハマレシピ』発刊(2019)



有隣堂ほか、協議会加盟店で入手できる

2010年から横浜市立市民病院の季刊誌で紹介していた「健康レシピとシェフのコラム」を1冊にまとめ、神奈川新聞社から発刊。生活習慣病の予防や、病気から回復した人が食べやすいレシピのほか、調理のポイントや栄養面でのアドバイスも。横浜の食材の魅力や、シェフの横顔も紹介され、横浜の食がもっと身近になる一冊。

### Global

#### ラグビーワールドカップ2019™ ファンゾーン 出店



ファンゾーンで提供される YG・ハマクネル

和洋中の垣根を超えて結束するメンバー

Y150のイベント期間中、姉妹都市フランス・リヨンの偉大なシェフ、ピエール・オルシ氏より、リヨンの伝統料理であるクネル料理のレシピを伝授されました。横浜の料理人としての誇りと技術、そして横浜への熱い想いが10年の歳月を経てラクビー応援料理としてYG(横浜ガストロノミ協議会)・ハマクネルが誕生。10月12日、13日に販売提供されます。

## 横浜ガストロノミ協議会ヒストリー

2004  
>>> 発足

「横浜ならではの食文化を世界に」と掲げ、前身となる「純フランス委員会」を設立。2007年に「横浜ガストロノミ協議会」となる。

2009  
>>> 開港150周年 (Y150)

Y150記念事業として、横浜の全小学校の特別給食を監修。6月には三溪園の鶴翔閣で、150年前にペリーが來航した時に供した御膳を現代風にアレンジした「横浜饗応の膳」を大成功に収めた。

2011  
>>> NPO法人化

2009年のY150で一旦解散を宣言したが、活動を継続したいとメンバーからの強い要望でNPO法人を設立。被災地支援活動や小中学校での食育など、活動の幅が広がる。

2019  
>>> 15周年

毎年6月第1木曜に開催する「アペリティフ」は、設立15周年を祝ってパシフィック横浜の海側デッキとレストランで、盛大に行われた。



シェフやソムリエたちによる極上の「おつまみ」とお酒が並び、食べ歩きが楽しめる「アペリティフ」



横浜ガストロノミ協議会に  
加盟する

横浜を愛する鉄人たちの

## 地産地消レストランガイド

「よこはま地産地消サポート店」に登録されているレストランをご紹介します。  
地産地消の一皿とともに、横浜で料理をする醍醐味をシェフにお聞きしました。



### シェ・フルール横濱



石黒農場ホロホロ鳥のグリエと横浜野菜のコラボレーション。野菜はそれぞれのおいしさを引き出す調理法で

横浜の野菜はレベルが高く、フレンチの料理人も好んで使っています。なにより、採れたての野菜をその日のランチにお客様に提供できます。新鮮な野菜は、香り、味、色、みずみずしさなど、格別のおいしさです。横浜の地場野菜を使うことで、オリジナリティあふれるシェ・フルール横濱の料理が完成します。(オーナーシェフ: 飯笹光男さん)

△横浜市西区北幸2-12-26フェリーチェ横浜1F 33 045-342-6292 ◎11:30~15:00(13:30L.O.)、18:00~22:30(20:30 L.O.) [休]水曜日



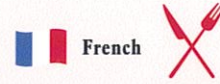
### ペタルドゥ サクラ



サンロードトマト・自根きゅうり・三崎のマグロのお菓子仕立て。食材の多くをシェフ自ら収穫する渾身の一品

大都市の中で横浜は、様々な生産者が身近に存在する珍しい環境だと感じています。農家さんの多くが少量多品目栽培をされており、そのお陰で季節が変わるごとに旬の食材や、新しい品種の提案を頂けるので刺激的な日々を送っています。生産者と近い距離でお付き合いすればするほど、料理のイメージが湧いてきます。(オーナーシェフ: 難波秀行さん)

△横浜市区弥生台5-2 33 045-443-5876 ◎11:30~15:00(14:00L.O.)、18:00~22:00(21:00L.O.) [休]月曜日(要確認)



### ローズホテル横浜 ブラスリー ミリーラ・フォーレ



大山鶏モモ肉のグリルとルッコラ・ブルーチーズ・クルミのサラダ。横浜産バターナッツスクワッシュのメープルローストと共に

私自身は横須賀市と三浦市の境にある津久井浜で育ち、地元のおいしい海産物や農産物をたくさん食べてきました。ここ横浜も都会でありながら、いろいろな野菜が育てられており、採れたての野菜を使い、横浜に住む方、遊びに来る方、多くの外国人観光客に食の魅力を伝えられれば幸いです。(ブラスリー ミリーラ・フォーレ料理長: 長谷川美典さん)

△横浜市中区山下町77 33 045-681-2916 ◎7:00~21:30、料理提供時間は10:00~22:00(21:30L.O.) [休]なし

横浜市では、市内で採れた新鮮な旬野菜、果物、卵、畜産物などを積極的にメニューに取り入れていて、お店を「よこはま地産地消サポート店」として登録しています。登録店一覧は、HPをご覧ください。  
<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/machizukuri-kankyo/nochi/kauaji/ajiwau/list.html>



### ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル イタリア料理「ラヴェラ」 Italian

都市でありながら、朝に収穫したものをその日にレストランで提供できるのは、横浜ならではの魅力です。リクエストに応じて農家さんが野菜を育ててくれるなど、生産者の方とのつながりの深さも、地産地消の大きなメリットです。畑で感動したその味を、お客様にも味わっていただきたいです。「ラヴェラ」料理長: 菅原伯亮さん



「新鮮野菜のバーニャカウダ」(ディナー限定)。季節ごとに変わる野菜そのものの食感や味わい、色合いを楽しんで

△横浜西区みなとみらい1-1-1 045-223-2267(レストラン予約9:00~20:00) ◎11:30~14:30(L.O.)、17:30~21:00(L.O.) [休]なし

### フレンチ酒場 ボンマルシェ French

料理やカクテルの発祥が多く、市場が近くにあり、農家さんも素晴らしい野菜を作っています。温暖化対策事業である八景島の昆布を使った一品を考案しました。横浜ガストロノミ協議会では地産地消、環境改善などさまざまな活動をさせていただき、素晴らしい先輩料理人が多いことも横浜の魅力です。(総料理長: 竹田直人さん)



穴子のゼリー寄せ。八景島の昆布のソースと金沢区の永島さんのしいたけスープ仕立て

△横浜市中区常盤町3-37ブロードビル1st2F 045-664-9066 ◎火~金17:00~25:00、土・日16:00~24:00 [休]月曜日、祝日の場合翌日

### ストラスヴァリウス French



横浜産の野菜、豚肉、卵を使った季節のオードブル6点盛り。始まりの一皿からその日の料理への期待感が高まる

西洋料理の発祥の地である、地元・横浜でフランス料理に携わることの誇りを感じています。本物のクラシカルフレンチを基本に、お皿の上には現代人に不足がちな野菜類を、どの料理にもふんだんに添えています。消化の良い温野菜とお肉やお魚とのハーモニー、バランスを大切にしています。(オーナーシェフ: 小山英勝さん)

△横浜市中区常盤町3-27-2 045-227-7018 ◎11:30~13:30(L.O.)、18:00~20:30(L.O.) [休]不定休

### 横浜ベイホテル東急 オールデイダイニング「カフェトスカ」



生産者との交流により選り抜いたサイドアクションコーナーの「おすすめ野菜」

なにより、横浜で生産される野菜の多彩さに驚きました。生産者の皆さんとの交流を通じて野菜へのこだわりを伺い、地元野菜への愛着がさらに湧いてきます。このおいしさをお客様にお伝えすることを使命に、野菜の持ち味を生かした料理を心がけています。(オールデイダイニング「カフェトスカ」シェフ: 宮本英幸さん)

△横浜西区みなとみらい2-3-7 045-682-2255 ◎月~金7:00~11:00/11:30~15:00/17:30~22:00、土日祝7:00~11:00/11:30~15:30/17:00~22:00

## 和の鉄人たち

横浜ガストロノミ協議会には、和洋中と料理のジャンルを超えた料理人たちが加盟しています。和食ならではの繊細さで横浜の旬を伝える2店を訪ねました。

### 横浜らしさを醸していく

昭和17年に創業した祖父から父、山下さんと三代にわたり営んできた「梅林」。赤レンガ、港町や文明開化などの横浜らしい雰囲気とともにお客様に楽しんでもらえる日本料理を心がけます。「横浜にあるから使うのではなく、おいしいから(横浜産野菜を)使う」と山下さんは話し、あまり出回らない高品質の横浜野菜を求めて、信頼する八百屋から仕入れています。「いつか自分で横浜名物をつくりたい」という山下さんは、「和食と洋食という垣根を超えて、シェフたちと料理の技を切磋琢磨できる環境がありがたい。個々の和食店が頑張っていくことで、横浜らしさを醸していけたら」と、さらにその先を見据えています。



「はもと横浜野菜のお椀」。焼きナス、生キクラゲ、インゲンなど横浜産野菜を主役に盛り付けている

【日本料理 梅林】△横浜市中区吉田町52 045-251-7656 ◎昼11:30~15:00(13:30L.O.)、夜17:00~22:00(20:00L.O.) (URL) <http://www.bai-rin.co.jp>

### 地元の生産者に感謝し、横浜の懐石を追い求める

横浜の懐石料理を探索する近藤さんは「浜懐石」と銘打ち、近所の農家さんが育てる新鮮な野菜を取り入れて、日本料理を提供しています。禅寺で修行した経験から、家族にお客様、地域の方々、そして生き物すべてに感謝する日々です。余すところなく食材を使いたいと大根の皮も意外な料理に。濃厚なミルクの甘さと大根の皮の風味が絶妙な寒天スイーツを作り上げました。「アペリティフ」で提供した一品です。「横浜ガストロノミ協議会の仲間と活動することは料理人としてのプライドがくすぐられる」と語る近藤さんは、フレンチの技法も取り入れながら浜懐石により一層磨きをかけています。



横浜野菜さつまいも、里芋を添えた「秋の旬菜」。中央のだし巻卵は中秋の名月をイメージして

【浜懐石 つねとら】△横浜保土ヶ谷区新桜ヶ丘1-36-6 045-351-3557 ◎昼11:30~14:30、夜17:30~22:00 (URL) <http://www.tunetora.jp/>

日本料理 梅林  
三代目店主  
山下英児さん

梅林

浜懐石 つねとら  
店主  
近藤恒夫さん



## 地産地消フェア

地産地消月間の11月は、市内の飲食店でも市内産農畜産物を使用したメニューがたくさん登場！  
店舗やメニューについては、HPで随時お知らせします。

ヨコハマ グランドインターコンチネンタル ホテル

2階 グルメ&スーベニール  
「アイ マリーナ」



11/1(金)  
~30(土)  
土日限定

元町・アメリカ山  
ピュアハニーのカンパーニュ

アメリカ山公園で採れる、希少なはちみつに漬けたクルミをたっぷり使った数量限定のカンパーニュ。ひと口ごとに広がる上品な甘みと奥深い味わいをお楽しみください。

◎9:00~20:00(パン、ケーキ 10:00~20:00)  
☎045-223-2366(アイ マリーナ 9:00~20:00)  
https://www.interconti.co.jp/yokohama/

横浜ロイヤルパークホテル

1階 ケーキショップ  
「コフレ」



11/1(金)  
~30(土)

柿のクラフティ

シャキシャキとした歯ごたえとジューシーさを合わせ持つ横浜産の柿を、カスタードプリンングのような優しい甘さのクラフティに焼き上げました。柿に熱を加えることで、深い甘さが味わえます。

◎11:00~20:00  
☎045-221-1111(代表経由ケーキショップ「コフレ」)  
https://www.yrph.com/

横浜ベイホテル東急

2階 オールデイダイニング  
「カフェ トスカ」



11/1(金)  
~30(土)

ディナーソフウェ ナイト・キッチンスタジオ  
「サイドアクションコーナー」

地元ならではのおいしい野菜を、季節に合わせて提供するコーナーです。生産者との交流により選び抜いたおすすめ野菜を、お好みのスタイルで野菜本来の味わいをご堪能いただけます。

◎平日17:30~21:30(L.O.)、土日祝17:00~21:30(L.O.)  
☎045-682-2255(レストラン予約)  
https://ybht.co.jp

## 食と農の祭典2019 @横浜農場

ふれて、みて、味わって実感、横浜農場!!今年もみなとみらいで、身近に横浜の「農」の魅力を実感できるイベントを開催します!

11/16(土)・17(日)  
10:00~16:00



横浜農場とは...

「横浜農場」は、食や農に関わる多様な人たち、農畜産物、農景観など、横浜らしい農業全体を農場として見立てた言葉です。横浜市では、この「横浜農場」を使い、横浜の農業のPRを進めています。

会場1  
横浜北仲マルシェ会場  
(北仲通北第二公園、水際プロムナード他)  
「横浜の農畜産物を味わおう!」  
横浜北仲マルシェ」  
市内生産者等による野菜や加工品の販売を行います。

会場2  
桜木町駅前会場 (JR桜木町駅前広場)  
「作物や機械をみて、ふれてみよう!」  
野菜、花、農機具展示」  
市内で生産された花や野菜の他、農業に欠かせないトラクターを展示します。



横浜農場  
クイズラリーに  
参加しよう!

横浜北仲マルシェと桜木町駅前の2会場を巡って、横浜農場についてのクイズに答えよう!参加者には、横浜農場グッズをプレゼント。(16日、17日各日先着500人)



【主催・問合せ】横浜市環境創造局農業振興課 TEL:045-671-2639

## 農と緑のふれあい祭り ~楽しもう!横浜農場と狩場の秋~



野菜の収穫体験や農畜産物の販売(先着順)、自然素材を利用した工作教室など、横浜の緑や農業を身近に感じられる催し物が盛りだくさん!

11/3(日・祝) 10:00~14:00 (こども植物園は15:00まで)

場所 環境活動支援センター、横浜市児童遊園地、こども植物園

アクセス  
・横浜市営バス53系統・79系統「児童遊園地前」下車/  
106系統「権太坂上」下車  
・神奈中バス横17系統、東21系統、戸38系統、横46系統、  
77系統、205系統、保06系統「権太坂上」もしくは  
「児童遊園地入口」下車



## 横浜花き展覧会



横浜で生産される冬の花の美の競演! 県職員やJA職員等、花の専門家が審査を行います。最終日には出品物の即売会も開催されます。

〈一般公開〉

12/6(金) 15:00~16:30 | 12/7(土) 先着で市内産花苗をプレゼント!  
12/7(土) 9:00~16:30 | 12/8(日) 10:00~出品物の即売会  
12/8(日) 9:00~10:00 | (売切れ次第終了)

場所 環境活動支援センター 実習展示場

アクセス 同上(農と緑のふれあい祭りと同会場)



「横浜農場 ~大都市にある農の魅力~」

PRアニメーション放映開始!!



若手アニメーション作家の支援プロジェクトHAG(ハンドメイドアニメーショングランプリ)で、横浜賞環境創造部門を受賞した松井奈穂さんの作品が首都圏のイオンシネマで放映されます。



放映期間

2019/10/4(金)~12/12(木)

横浜市HPでも  
ご覧いただけます▶





農家のお母さん直伝!  
家庭でできる簡単・秋冬野菜レシピ

教えてくれた人

## 苧部 みつほさん

保土ヶ谷区、  
よこはま・ゆめ・ファーマー

今回は普通の大根  
で作りましたが、苧部家  
のオリジナル品種の苧部大  
根のステーキは本当においし  
いの。辛さが控えめで、紫、  
赤、ピンクと色のグラ  
デーションが美し  
いですよ。



### 野菜直売所「FRESCO」

年間100種類、常時20~30品種を揃える直売所「FRESCO(フレスコ)」。色とりどりの新鮮な野菜に出会い、調理方法を「看板娘」のみつほさんに聞けるとあって、日々行列ができるほどの人気です。

江戸時代から代々続く「野菜作りの名人」苧部家。みつほさんの息子さんで苧部家13代目の博之さんが作った品種「苧部大根」「苧部ねぎ」は冬季にここでしか買えない幻の逸品です。

△横浜市保土ヶ谷区西谷町962 ☎090-2646-4147  
◎月水金の14:00~16:00(3月~4月上旬はお休み)



### 大根のさわやか漬け

材料

大根 1kg  
白砂糖 120g  
米酢 100ml  
塩 15g  
ゆず(小) 1個  
鷹の爪 2~3本

1. 鷹の爪はハサミで切って種を抜いておく。ゆずはくし切りにする。大根は皮をむき2mmのちょう切りにする。
2. 1.の大根に白砂糖、米酢、塩を混ぜて、一昼夜おく。
3. 一晩たったらゆず、鷹の爪を入れて、時々かき混ぜる。

※大根1本の重さは平均で1~1.5kg程度です。  
大根の重さに合わせて他の材料を加減してください。

### 大根ステーキ

材料(2人前)

大根 1/2本  
バター 20g  
醤油 大さじ2

1. 大根は皮をむかずに2cmの輪切りにする。
2. 1.の大根を電子レンジで6~8分(好みのやわらかさになるまで)蒸す。
3. フライパンにバターを熱し、溶けたら大根を入れて焼き色がつくまで両面を焼く。
4. 表面に醤油を回しかけて裏返し、いい香りがしたらできあがり。

## 女性の視点で横浜の農を盛り上げる よこはま・ゆめ・ファーマーの活動をご紹介します!

横浜市では、女性農業者がいきいきと働き暮らせる“農”のある豊かなまち横浜を目指すため、農業経営・農家生活・地域活動などに主体的にかかわっている女性農業者を「よこはま・ゆめ・ファーマー」として認定しています。

本制度が始まった平成8年度から今年度まで、のべ128人が認定され、20代~80代までの幅広い世代のメンバーで構成されています。

ゆめ・ファーマーさんは、自主的な研修や視察、交流会等を実施し、女性農業者ならではのネットワーク作りなどを通して、地域の農業を支える担い手として様々な活動を行っています。



平成30年度の研修で東京ストロベリーパークを視察

## 横浜市からのお知らせ

よこはま地産地消  
サポート店マップ  
(新横浜近隣エリア)  
のご紹介

ラグビーワールドカップ2019™の開催に合わせ、新横浜近隣エリア(港北区・都筑区)にある市内産農畜産物を味わえるよこはま地産地消サポート店\*のマップを発行しました。区役所等の公共施設や掲載店舗等で配布中です。市のHPでもご覧いただけますので、ぜひご活用ください。

※よこはま地産地消サポート店…市内産農畜産物を扱ったメニューを提供している飲食店等。



はまふっどナビのバックナンバーは  
ウェブサイトでもご覧いただけます

はまふっどナビ 検索



発行:横浜市環境創造局農業振興課 令和元年10月発行  
〒231-0017 横浜市中区港町1-1 TEL:045-671-2638 FAX:045-664-4425

横浜みどりアップ計画