

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

はまふうど人登場

Vol.62

ながさわファーム
長澤 佑典さん・沙也加さん
(港北区)

直売の極上イチゴがつなぐ人の縁

横浜市営地下鉄「仲町台」駅から徒歩15分、住宅街の先に広がる農地の一角に、ながさわファームのイチゴ直売所があります。ながさわファームの長澤佑典さん・沙也加さん夫妻は、「顔の見える直売」を大切に、イチゴ栽培ハウス真横での直売のほか、JA直売所への出荷や飲食店・製菓店・地元スーパーなどへ、直売ならではの完熟イチゴを卸しています。有機性液体肥料や減農薬など栽培方法にもこだわり、手間暇を惜しまず育てられたイチゴは、「横浜の地に、おいしいイチゴを届けたい」という思いの詰まった、まさに地産地消の魅力満点なイチゴです。現在、おいCベリー・紅ほっぺを中心に、あまおとめ・よつぼし・桃薫の5品種を栽培。朝採りのイチゴは午前中でほぼ完売。口コミがきっかけの常連さんが多く、世田谷や新宿から車で来るお客さんもいるほどだとか！

ながさわファームがイチゴ栽培に取り組むようになったのは、沙也加さんが会社員を経て、農業をやろうと決めた時。それまで野菜の市場出荷中心だった長澤家で、一からイチゴ栽培と直売を二人で始めました。目指したのは、人とつながる農業。顔の見える直売スタイルだからこそ品質への

責任感を直接お客さんへ伝えることができ、それがながさわファームを極上のイチゴづくりで知られる存在にしています。さらに、特筆すべきは、たくさんの人とのコラボ

レーションでイチゴの地産地消に努めていること。沙也加さんは、横浜市が認定する地産地消の案内人であるはまふうどコンシェルジュの12期受講生で、コンシェルジュ仲間のお店の商品づくりに数多く関わっているほか、ながさわファームのイチゴはワインなどの加工品、大福、パフェ、ケーキなどのデザートになり、たくさんの人のもとに届けられています。商品を通じてながさわファームを知る人が増える、ながさわファームのイチゴを使用して商品価値が上がる、というwin-winの関係で出荷先が拡大中。人との出会いや信頼関係を大切に、新しいことに積極的にチャレンジする長澤夫妻の姿勢が、多くの連携を育てています。

「農家として、色んなつながりができたことが楽しい！」という夫妻。一次産業を盛り上げ、次世代に農業の楽しさを伝えることを目標に、二人の挑戦はこれからも続きます。



ながさわファームオリジナルTシャツを着て、出迎えてくれた佑典さんと沙也加さん



感動的なおいしさだと評判の完熟イチゴたち

INFORMATION

ながさわファーム

直売所の場所、販売予定、イベント出店など
詳細はHPから
<http://www.nagasawafarm.com/>



丁寧にイチゴと向き合う

横浜市からのお知らせ

2023年度 はまふうどコンシェルジュ講座 17期 受講生募集! (予定)

横浜市では、横浜の「食」と「農」をつなぎ地産地消を広める活動を行い、市が主催する講座を修了された方を「はまふうどコンシェルジュ」として認定しています。

講座概要 日時 2023年6月～8月頃(全5回)
受講料 6,000円 定員 20名

参加にあたり、これまでの地産地消の活動実績や申動機、今後の生かし方についての作文あり

詳しい日程や申し込み方法は
2023年3月以降に市のHPをご確認ください

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/machizukuri-kankyo/nochi/manabu/konnsheerujyukouza.html>

※令和5年度予算のため、横浜市区での予算議決後に事業の実施が確定します



はまふう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

はまふうどナビ 検索



発行:横浜市環境創造局農業振興課 令和5年2月発行
〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425



2
2023
Vol.62

はまふうどナビ



横浜農場

よこはまの農と暮らしを結ぶ情報誌

特集

旬、到来!

横浜のイチゴに首ったけ

同じ品種でも、
収穫する時期や農園によって
味が違うといふ奥深さ!



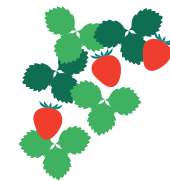
飲食店やマルシェ、百貨店などでは
横浜のイチゴを使ったスイーツや
加工品が多数登場中!



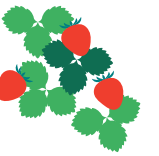
じゅわっと柔らかな甘さは感動ものと
今、評判!



写真提供:
TSUBAKI食堂、横浜ワイナリー、お果子工房 ichigo-e



冬から5月にかけては横浜産イチゴの旬です!
丹精込めて作られた完熟の甘～いイチゴを近くで味わえるのは、
地産地消が盛んな横浜ならではの贅沢さ。最近はイチゴ狩りができる農園も増加中です。
できるだけ最高の状態で食べてもらうよう日々工夫を凝らし、技術を進歩させてきた
イチゴ生産者さんたちの努力。それが結実したイチゴの味は「極上」の一言につきます!



レポート イチゴ狩りのためのイチゴに、とことんこだわる 吉原いちご園 吉原 翔太さん (戸塚区)

戸塚区東俣野町で9年前からイチゴ狩りに特化したイチゴ園を始めた吉原翔太さん。今では560坪ほどの栽培地で、シーズンの2～5月に照準を合わせて「期間中ずっとおいしいイチゴが豊富に実る」状態を維持できるよう栽培しています。1万株以上の苗を毎日丁寧に観察し、葉かきや摘花などの作業を丹念に行う吉原さん。「イチゴ栽培は年中手間も費用もかかる」と言う一方、「お客さんに目の前でおいしいと言ってもらえるのが、何よりのやりがい」と満足そうな表情です。農園内では、お客さんが複数の品種を近い場所で楽しめるよう配置も工夫。吉原いちご園は、イチゴ狩りに出かけるからこそ味わえるイチゴの魅力にあふれた農園です。



左) 自身でイチゴ園を立ち上げた吉原さん。お客さんファーストのおいしいイチゴ作りに邁進中。県内のイチゴ農家仲間とつながり、研修ツアーや情報交換をしているそう

右) 完熟期に摘んですぐ食べたときの甘さや食味のよさがあるイチゴ狩りに適した品種を選び、今期は「かなこまち」や「おいCベリー」など8品種を栽培



イチゴのロス無くし、自分たちがおいしいと納得できるものを提供したいと、4年前から園内のキッチンカーでイチゴのスイーツを販売。おすすめはクレープで、生クリームの中身に自分で摘んだイチゴを丸ごと好きなだけトッピングすれば他では味わえない贅沢なデザートに!

INFORMATION

吉原いちご園 完全予約制

横浜市戸塚区東俣野町812
詳細はHPから
<https://www.yoshihara-engei.jp/>



新時代の イチゴ狩り お作法

横浜のイチゴ狩り農園のパイオニア
美濃口 等さん(ゆめが丘農園)に聞く

横浜市内でイチゴ狩り農園を始めた
先がけの一人である美濃口さんは、
今、新しい生活様式を取り入れた
イチゴ狩りにシフト中。
イチゴ狩りをじっくり楽しむための
ミニ知識を伺ってきました。

Q おすすめの 食べ方は？

一番のおすすめは、食べ比べ！
同じ品種でも、実り具合によって
味が違うので、その時期どれが
おいしいかを試してほしいです。
イチゴは、まんべんなく赤くな
り、ツヤがあるものが完熟の
食べ頃ですよ。



上から下にかけて甘さが増すので、食べる時はヘタをとって、上から食べると全部おいしく味わえるよ！

Q イチゴ狩り NGマナーって？

完熟ではないイチゴを採ってしまって
白いところを残されたり、イチゴを採る
ときに引っぱりすぎて茎を折られてしま
うと、もうイチゴがなくなってしまう
ので残念です…。

楽しい気持ちで過ごして
もらいたいので、あまり
注意はしないように
しているんですよ…



ヘタの上をクイッと
回すようにひねって
摘むとGOOD!



茎が切れるほど
ひっぱるのは
NG X

Q おいしいイチゴって どうやって 栽培されているの？

ゆめが丘農園のイチゴは、毎年厳選した品種の苗を4~9
月に自園で育て、ハウス内の栽培施設に植え付けます。ハ
ウス内は、年中温度と湿度を管理し、肥料や炭酸ガスも
品種によって適量を考えて与え、養分が無駄なくイチゴ
に届くようわき芽を取ったり、早い時期の花は摘花し
ます。受粉用にミツバチを放ったり、病気がないか
よく観察したり。昔より今のイチゴがおいしく
なったと思いませんか？それはこういう工
夫や努力があってこそなんです。

設備設置には横浜市
のみどりアップ計画による
収穫体験の補助も受け
ることができ、とても助
かりました！



Q イチゴ狩りで おいしい品種は？

うちでは、「おいCベリー」が人気です
ね。味が濃くて、適度な歯応えで。次に人
気は「紅ほっぺ」で、酸味がある方が好
きな人にはオススメかな。大きくて、食
べ応えがあります。「よつぼし」はマイ
ルドでバランスよし。大きくて甘く
なるという新品種の「ほしうら
ら」も今年は作ってみました。

実は品種によって
「1、2月が一番」とか
「日照量が増える3月以降」とか、
おいしさのピークも
違うんですよ



Q 直売イチゴの 日持ちはどのくらい？

農園直売のイチゴは完熟なので、買ったその
瞬間が食べ頃！冬場なら常温でも2日程度
は持つかな。春は常温だと1日も持たな
いことが多いので早めに食べてほ
しいです。

生のイチゴは食べどきが大事！
家庭用の冷蔵庫や冷凍庫だと
香りも食味もダウン。



Q 感染防止対策は？

ゆめが丘農園では、マスクや手指消毒といった基本
的な対策のほか、土日に加え平日も開園するよう
にしました。これが大成功で、1回に入場する人数を減
らし従来よりまばらになったことで、周りの人に食
べられてしまうという心配が減ったのか、お客さん
もゆったりとした気持ちでおいしいイチゴを
探す余裕ができたようです。食べ残しも
減って、一石二鳥です。

INFORMATION

ゆめが丘農園 横浜市泉区下飯田町1653
開園期間：1月上旬～5月中旬 要予約
詳細 ▶ <https://www.yumegaokanoen.com/>



イチゴ狩りも時代に適応！地域密着レジャーをめざす

12年前、一大奮起で60坪からイチゴ栽培を始めました。当時イチゴ狩り農家は市内でほかに1軒程度。自分で
試しに「さちのか」を育て食べたとき、おいしさに感動して「よし、イチゴを作って食べてもらおう！」と始めたん
です。コロナ禍前はバスツアーの団体利用がメイン。840坪まで拡大しましたが、昨年方向性を見直しまし
た。平日も開園し、個人や小グループで気軽にゆったり過ごしてもらえる身近な行楽にしたいと思います。
将来的には、近隣の商業施設と連携し近場の人々が楽しめるエリアになるといいなと思っています。

PROFILE 美濃口 等さん(泉区)

2010年からイチゴ栽培を開始。もとは切花やトマトを栽培していたがいずれも出荷量が落ちた
ことから新しい作物としてイチゴ栽培にチャレンジ！時代を見据えるパイオニアの農家さん。



＼ほかにたくさん！/ 横浜市の イチゴ狩り農園



森農園 WEB有
横浜市港北区新吉田町

ひでくんちのいちご畑 WEB有
横浜市都筑区池辺町

くつろぎいちごハウス
横浜市都筑区池辺町

徳江いちご農園 WEB有
横浜市青葉区市ケ尾町

林ファーム
横浜市緑区長津田町

もちだ農園 WEB有
横浜市神奈川区羽沢町

二宮いちご園
横浜市旭区今川町

新川農園 いちご園 WEB有
横浜市旭区今宿一丁目

Yours Garden 門倉農園 WEB有 ※食べ放題ではありません
横浜市戸塚区名瀬町

いちご狩り農園 Yokohama VeryBerry WEB有
横浜市泉区中田町

自然館いちご園
横浜市泉区下飯田町

川戸ファーム WEB有
横浜市戸塚区俣野町



横浜市 収穫体験 検索



ここに掲載した農園は全園要予約です。営業日や
営業時間、所在地、予約方法など各園の詳細はこ
ちらのWEBページをご参照ください。

