

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.63

## 新たな挑戦を続ける横浜の酪農家

市内外の有名レストランや地産地消サポート店にひっぱりだこの牛乳を生産するのが、瀬谷区の相澤良牧場です。牧場内に併設するアイスクリーム工房「オーガスタミルクファーム」では搾りたての牛乳をソフトクリームやジェラート、ヨーグルトに加工。実店舗と各地に出店するキッチンカーで販売しています。

「妥協して“それなり”のものを作るより、いいものを使って『おいしい』と言われた方がいい、と思うんです」と気さくな笑顔で語るのは、相澤良牧場の2代目牧場主の相澤広司さんです。2013年にオーガスタミルクファームをオープンして以来、自社ブランドの加工販売を拡大してきました。現在は33頭の乳牛を飼育し1日平均600kgほどの乳量のうち、大手乳業メーカーへの卸は2割程度、他は自社での加工販売用に2割、残りは市内外のレストランなどへの直売が占めるとのことです。素材にこだわるシェフたちを魅了している相澤さんの牛乳ですが、そのおいしさを存分に味わえる貴重な場がこのオーガスタミルクファームです。

相澤良牧場といえば、自家製牛乳を瓶詰めした「ハマッ子牛乳」が知られていましたが昨年瓶詰めするプラント業者が廃業となってしまったため市販用は終了し、業務用のみ継続して販売中とのこと。加えて畜産業を直撃している昨今の世界的な飼料価格高騰という厳しい状況を、相澤さんは自家製ヨーグルトを中心にした加工販



乳糖値が高く甘味ある相澤良牧場の牛乳。地産地消をとり入れる市内のホテルやレストランで多数使われているほか、鎌倉市や茅ヶ崎市のレストランにも卸し、生乳から作る手作りチーズが人気だそう。

売で乗り越えようとしています。自家製ヨーグルトは3年前に開発したものでフローズンヨーグルトなどに商品化し、今年6月には水切りヨーグルトを使った米粉のパウムクーヘンも新登場しました。新戦略を次々に展開する一方で、自身を「社長目線じゃなくて、お客様目線だから」とも。ソフトクリーム開発時は何社もメーカーのマシンを入れ替え配合も変えて試作し、ヨーグルト・パウムクーヘンもおいしさを求めるコストは惜しみません。手塩にかけて育てた牛たちの恵みのおいしさを、いろいろなスタイルで私たちに届けてくれる酪農家さんです。

ソフトクリームに好みのジェラートを組み合わせられる「ソフトジェラート」(シングル450円〜)が開店当初からの看板メニュー。各種カップアイスも店内・他店で販売中。



オリジナルヨーグルトを持つ相澤さん。過去にはJA横浜酪農部の部長を数十年、神奈川県ホルスタイン改良同志会の会長を10年ほど務めました。



写真一部提供:オーガスタミルクファーム

### INFORMATION

#### 相澤良牧場 オーガスタミルクファーム

営業時間 10:30~16:00  
(3月下旬~12月無休、1~3月中旬の月曜と年末年始休業)  
横浜市瀬谷区阿久和南3-11-4 TEL 045-489-6211

●南町田グランベリーパーク(東京都町田市)1Fにも出店



### 横浜市からのお知らせ

#### もうすぐ浜なし・浜ぶどうの 販売が始まります!

市内の農家が丹精込めて栽培している浜なし・浜ぶどうは、8月上旬から販売が始まります。最盛期に合わせて、果樹の品質と栽培技術を競う「持寄り品評会」が開催されます。浜なしや浜ぶどうの販売も行われますので、ぜひお越しください。

8/10  
(木)

#### 横浜夏季果樹持寄り品評会

【場所】JA横浜 中里支店2階会議室  
(横浜市青葉区下谷本町40-2)

8/25  
(金)

#### 浜なし・浜ぶどう持寄り品評会

【場所】JA横浜「ハマッ子」みなみ店前  
(横浜市泉区中田西2-1-1)

お問合せ

主催:横浜農業協同組合 営農部担い手課 (TEL 045-805-6612)  
共催:横浜市環境創造局農業振興課 (TEL 045-671-2637)

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



@横浜農場

横浜みどりアップ計画

発行:横浜市環境創造局農業振興課 令和5年7月発行  
〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425

7  
2023  
Vol.63

# 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

## 横浜の とびきりアイスクリーム、 食べに行こう!

自然のおいしさを堪能!  
新鮮素材たっぷりの地産地消アイス

アイスクリームの材料としてまず思い浮かぶのが牛乳ではないでしょうか。横浜市には酪農家が今も9戸あり、そのうち3戸が自社直営のアイスクリーム店を営んでいます(2023年4月現在)。「こんな都会で酪農を?!」と驚かれるかもしれませんが、幕末の開港以降外国人居留地のある横浜はかつて酪農が盛んでした。そして、現在も変わらず良質な牛乳が生産されています。そうした酪農家直営のアイスクリーム店が手がけるソフトクリームやジェラートは、搾りたてミルクの味を最大限に活かすよう開発された唯一無二のおいしさのものばかりです。アイスのフレーバーに使われるフルーツや野菜も、横浜で手に入ります。地域の農家さんから農産物を仕入れて使う本格派ジェラート専門店の例も紹介しましょう。

冷たいアイスがおいしい季節になりました!  
都市農業が盛んな横浜には、新鮮な素材の味を  
最大に引き出した極上の“地産地消アイスクリーム”を  
味わえるお店があるんです!!



酪農家が自ら生産した牛乳を直接アイスクリームにして販売するようなスタイルは、1次産業(農林漁業)者が2次・3次産業(加工・販売など)まで関わることから「6次産業」と呼ばれます。人口が多い横浜では、6次産業化などによって農畜産物に付加価値を付けた上質な加工品、飲食店での料理やスイーツが多彩に存在しています。牛乳や卵を始めとした農畜産物の新鮮なおいしさを味わえる地産地消アイスクリーム、ぜひご賞味あれ!

### 横浜は日本のアイスクリームと酪農の発祥の地!

19世紀の開港以来、横浜では畜産物の消費が拡大しました。日本最初の牛乳製造販売は、幕末の文久3年にオランダ人から搾乳や処理技術を学んだ前田留吉という人が、横浜市大田町(現在の山下町)で行ったといわれています。「あいすくりん」と呼ばれた日本初のアイスクリームも、横浜の馬車道通りで明治2年に製造販売されたことが知られており、馬車道通りはアイスクリーム発祥の地とも呼ばれています。



### おいしいアイスを作る 牛乳豆知識

乳牛から搾った牛乳はそのまま加工品に使うことはできず、一度加熱殺菌する必要があります。スーパーなどの市販の牛乳は高温殺菌\*1されたものですが、今回紹介する3工房で使用する牛乳はどれも「低温殺菌\*2」で、素材本来の味を生かしたおいしいアイスを生み出します。

\*1 高温殺菌:一般的には超高温殺菌を指す。120~150℃で1~3秒殺菌。短時間で大量を処理でき日本では9割以上がこの方法。栄養成分は変わらないがタンパク質が変性し風味が変化する。  
\*2 低温殺菌:63~70℃で30分殺菌することで、生乳本来の風味やほのかな甘さが感じられる。

商品の写真提供:左上・中央/オーガスタミルクファーム、右上/横浜アイス工房、中央下/クアットロパンキーネ



県内屈指の畜産農家！牛乳&横濱ビーフの循環型農場

## 株式会社小野ファーム 横濱アイス工房

肉牛約350頭と乳牛約50頭を戸塚区で飼育する小野ファームは、神奈川県でも随一の規模を誇る畜産農家！農林水産大臣賞や全国枝肉共励会最優秀賞などの輝かしい受賞歴もあるんです。手間と愛情をたっぷりかけて牛を飼育し、(株)横浜ビール(中区)のビール粕を飼料に配合したり、堆肥を近隣農家に供給するなど、循環型の農業にも意欲的に取り組んでいます。直営する横濱アイス工房の店先には、毎日搾りたての生乳から作るソフトクリームやジェラートが彩り豊かに並びます。ソフトクリームはトロリとなめらかな舌ざわり。神奈川県産の果物や野菜、茶葉を使ったジェラートは常時20種類ほどあり、選ぶ楽しさがあります。三浦かぼちゃ、幻のさつまいも「くりまさり」、津久井在来大豆のきなこフレーバーなど、フレッシュなミルクが野菜の甘さを引き立てます。今の季節なら走りの浜なしシャーベットがおすすめで、シャリシャリとさっぱりした味わいです。



左/カップのアイスは横浜市内や県内観光地のホテルや直売所、一部のコンビニなどでも販売中。

右/横濱ビーフの旨味が溶け込んだ自社製特製レトルトカレー。店内でも食べられます。



ジェラートはシングル450円～。写真(上)はお好みのジェラートの上にソフトクリームをのせた「ソフトトップ」500円。写真(左)はお話を聞いた小野ファームの小野久美子さん。



牛が大好き!そんなスタッフの愛情をたっぷり受けて育つ乳牛たち。

### INFORMATION

営業時間 10:00～18:00(5～9月無休。10月以降は11:00～17:00、月曜定休)  
 〈戸塚本店〉横浜市戸塚区上倉田町1457 TEL 045-862-9753  
 〈ゆめが丘店〉横浜市泉区和泉町982-1 TEL 045-800-5353



「横浜農場」のマークが目印!

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る飲食店や惣菜店、パン屋、製菓店などを「よこはま地産地消サポート店」として登録しています。アイスクリームやジェラートを専門に扱う店舗も増えています。

市役所 3Fの  
カフェでも!

横浜の地産地消アイス&ソフトを味わえる  
ふれあいショップ マリンブルー

市役所にあるカフェ「マリンブルー」では本号で紹介した「横濱アイス工房」「アイス工房メーリア」「オーガスタミルクファーム」の3店のアイスクリーム(あるいは3店いずれかのソフトクリーム)を販売しています。お土産にもぜひどうぞ!

※商品は時期によって変動があります。  
詳細は店頭でお問い合わせ下さい。

INFORMATION  
marine blue

横浜市中区本町6-50-10 3F



シェフジェラティエール(ジェラート職人)磯部浩昭さん。本場イタリアのジェラート国際大会にも出場し、2018年にはオリジナリティ特別賞を受賞。



ジェラート職人が手作りする  
本格専門店



柿や浜ぶどうは渡辺幸男さん(緑区)、浜なしは坂田農園(青葉区)、いちごは徳江いちご農園(青葉区)、卵は織茂養鶏場(都筑区)から仕入れられています。人と人のつながりから仕入れ先が増えていくこともあるそうです。



写真一部提供:クアットロパンキーネ

牛乳がどき背景を身近に感じたい! 駅徒歩5分の好立地!

## 肥田牧場 アイス工房メーリア

JR横須賀線・湘南新宿ライン「東戸塚」駅から徒歩5分にあるのが肥田牧場のアイス工房メーリアです。乳脂肪の高い良質な生乳で作られるジェラートは「抹茶や塩など素材がひきたつ味わい」をめざし、ソフトクリームはあっさりした甘味とコクが絶妙なバランス。ミルク本来の香りや味わいは、加熱や時間が経つことで失われやすいのですが、開業以来変わらぬ味を保てるようにきめ細やかな調整を日々行っているそうです。現在、店舗から歩いてすぐの牛舎でホルスタイン28頭を飼育。コロナ禍で中断したものの、近隣の小学生の見学を長年受け入れてきました。肥田さんは、横浜での都市酪農の意義をこう語ります。「酪農は、北海道など地方で大規模経営されることで、国内の牛乳がおいしく安価にいただける。私たちは、近くの消費者や子どもたちに、少しでも農業を身近に見えるようにしておくことが大事だと思う」。また、「牛は10か月妊娠して、子を産み、そして牛乳はできている」とも。身近にある牛乳が生命の循環の産物だと改めて気づかせてくれます。



ジェラート430円～、上写真(左)はダブル530円。ソフトクリーム400円～、上写真(右)はソフトクリーム・ブルーベリートッピング480円。常時10種類あるジェラートやトッピング豊富なソフトクリームが地元ファンを中心に愛されています。写真(左)は肥田牧場の肥田裕子さん。



### INFORMATION

営業時間 11:00～18:00(土日祝10:00開店、火曜定休・1月全休)  
 7～8月のみ11:00～19:00、土日祝10:00開店、ラストオーダー閉店15分前  
 横浜市戸塚区品濃町836-2 TEL 045-825-2291



ウッドデッキもある山小屋風のかわいらしい店舗。カップアイスも製造しており、JA直売所やマリンブルー(P2下)などで販売中。

旬の食材を最高のおいしさで伝える

クアットロ パンキーネ

## Quattro Panchine

東急田園都市線「藤が丘」駅から徒歩12分。住宅街の通り沿いに佇むジェラート専門店「クアットロパンキーネ」のショーケースには、目にも鮮やかなジェラートが並びます。定番のミルクやチョコレートに加え、地元の生産者から直接買い付けるいちご、浜なし、浜ぶどう、柿など、横浜産の果物を使ったフレーバーが季節ごとに登場するのも魅力のひとつ。どれも一口食べれば、鮮烈なフルーツの味わいが広がります。「ジェラートは作り方がシンプルな分、とにかく素材が命。新鮮なものはジェラートにした時の香りが全然違うんです。直接買い付けに行く仕入れ先は、どこも店から車で10分圏内。旬のものを仕入れすぐ加工し、鮮度高いままジェラートにできるのはこの立地ならではの。手作りのおいしさを四季折々に味わってもらえたら」と店主の磯部浩昭さん。

### INFORMATION

営業時間 11:00～18:00(水曜定休)  
 横浜市青葉区柿の木台13-3  
 TEL 045-299-2760



本場イタリアでは、地元の野菜や果物を使ってジェラートを作るのがごく当たり前。地産地消という言葉さえないくらいなんだとか!

店名はイタリア語で「4つのベンチ」という意味だそう。イタリアの街角にあるパルを思わせる洗練された雰囲気も魅力的。ジェラートはSサイズ(アイス1～2種付)500円～。

