

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.65

ウッピースタイル
株式会社Woo-By.Style
野村 美由紀さん
(旭区)

思いの近い仲間と共に地域の課題を解決。 人のつながりがつくる「夕方マルシェ」



野村美由紀さん。夕方マルシェは横浜市役所のほか川崎でも開催を始め、企業とのポップアップも実現。「一年でここまでいとは想像以上でした」と野村さん。

毎週木曜日の夕方、横浜市役所2階で開催される「夕方マルシェ」。扱うものはさまざま、規格外の野菜や賞味期限の近い食品、横浜の食材を使った加工品、育児や介護と両立したり障害がありながら働く方々のハンドメイド雑貨です。マルシェを通じて「フードロス」を解決し、「地産地消」や「共生社会」の仕組みづくりをする「課題解決型マルシェ」です。

そんな夕方マルシェを2022年7月からスタートさせたのは、株式会社Woo-By.Style代表の野村美由紀さん。待機児童問題など、出産後にご自身が感じた働きにくさをきっかけに、子育てしながら働ける環境をつくらうと、女性が作ったハンドメイド雑貨を販売する事業をスタートさせました。販売の場をつくる中でイベント企画やバックオフィスのノウハウが蓄積されていき、横浜の料理人による地産地消プロジェクト「濱の料理人」の事務業務などへも活躍の場を広げていったそうです。

多様な働き方や地産地消の推進など、ジャンルを問わず地域の課題に向き合っている中、コロナ禍に入ります。「多くの農家さんがコロナ禍で行き場を失った野菜を捨てているという話があり、早急な解決が求められていました。そこに私たちが前から抱いていた「地産地消をもっと有名にしたい」という思いも重なり、夕方マルシェの構想はスタートしました」。

構想が進む中で、「地産地消ビジネス創出支援事業」を知ったという野村さん。講座を通じて地産地消への思いが近い仲間と出会えたと話します。「出店している農家さんや事業者、飲食店の方…夕方マルシェは、これまでのつながりでつくられています。HPも自作するような自主事業として始まった「手作りのマルシェ」ですが、徐々に世間に良さを分かってもらい、「ビジネス」になってきています。これからも地域の方々に応援してもらえそうな仕掛けを考えていきたい」と野村さんは意気込みます。

INFORMATION

夕方マルシェ

日時：毎週木曜日16:30~19:30
会場：横浜市役所市庁舎（中区本町6-50-10）
2階 多目的スペース
HP：<https://hometownfes.com/yugata-marche/>

Instagram



野村さんがWoo-By.Styleで取引してきた農家さんや、講座でつながった仲間が夕方マルシェに出店。中尾さん(P1参照)や根本さん(P3参照)の姿も。

野菜が売れ残っても、飲食店を営むメンバーに引き取ってもらえる仕組みに。ロスを生まない工夫を凝らしています。

横浜市からのお知らせ

2024年度

はまふうどコンシェルジュ講座 18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 (予定) 日時 2024年6月~8月頃(全5回) 受講料 6,000円 定員 20名

参加を希望する方は、申込動機や地産地消に係る活動実績等を提出していただきます。定数を超える応募があった場合は、提出物から参加者を選考させていただきます。

詳しい日程や申し込み方法は2024年3月頃に市HPをご確認ください。詳しくは「[はまふうどコンシェルジュ](#)」で検索

※令和6年度予算のため、横浜市会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



Instagram @横浜農場

横浜みどりアップ計画

発行:横浜市農業振興課 令和6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
2024
Vol.65

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

地産地消ビジネスで 横浜を元気に!!



横浜の農畜産物を広める場を生み出した



地産地消につながる加工品を作りたい



市内のマルシェでよく見かける加工品やふるさと納税の返礼品、SDGsを意識した食育講座…地産地消の新しい商品やプロジェクトが増えてきたと思いませんか?横浜市では、市内産の農畜産物を活用したビジネス誕生を支援する「**地産地消ビジネス創出支援事業**」を行っています。その一部を紹介しましょう!

2ステップでサポート!

STEP1 | 1年目:育成プログラム

STEP2 | 2年目:補助プログラム

「地産地消ビジネス創出支援事業」って?

専門家による講座+助言
ビジネスプランのブラッシュアップ
事業計画を発表

補助対象として採択されると…
事業開始に係る経費の一部を補助金で支援

REPORT 1

加工品

カレーで野菜不足解消を! 横浜産野菜のスパイスカレー 開発と販売促進

平成28年度

中尾真紀子さんが開発し販売する「横浜産野菜のスパイスカレー」は、たっぷりの野菜のおいしさが味わえる本格派のレトルトカレーです。野菜ソムリエではまふうどコンシェルジュ(横浜市が認定する地産地消の案内人)の中尾さんは、「家庭での野菜不足を解消したい」との思いから、野菜をたくさん入れられ、一品でバランスの取れた食事ができる加工品としてレトルトカレー作りを決意し、地産地消ビジネス創出支援事業に応募しました。専門家による講座を受けながら、国内外でカレーを学ぶ自己研鑽を重ね、次の年に製造業者を探し試作品が完成!こだわりを形にしたレトルトカレーが誕生しました。



INFORMATION | マサラモア

<http://masalamore.yokohama/>
上記サイトほか、JA横浜ハムッ子直売所の一部、そごう横浜店などで販売中。



「開発時は、小ロットを扱う業者がまだ少なく。ちょうどレトルトカレー製造を手がけ始めたばかりの工場に出会えたのが幸いでした」と振り返る中尾さん。商品開発と同時期にスパイスカレー専門ブランド「マサラモア」を創業。

中尾真紀子さんのレトルトカレー誕生まで

野菜の摂取量を増やしてもらいたい!
地域の野菜を使いたい!

START

平成27年度 地産地消ビジネス創出支援事業
育成プログラム受講

地域産品開発やマーケティングのプロからブランドのポジショニングの考え方や収支計画などを学ぶ。今でも役立つ知識に。

独りよがりにならないよう客観視!

国内やインドで料理教室に通うなど、専門性を磨く。はまふうどコンシェルジュ同期に何度か味見をしてもらい一緒に味を決める。

企画の完成! 講座のプレゼンテーションを
通過し補助プログラムへ!

STEP UP!

平成28年度 補助プログラムを活用

商品試作やHP、パッケージ作りを実現!
HPは充実した内容で、自身の思いを伝えるツールに。

翌年から本格製造、販売。1ロット800食で野菜の揃う時期に計画的に製造。毎回自身で横浜市内の農家から野菜を仕入れる。

今ココ! レトルトカレーから活動が広がる!

地産地消活動の仲間とマルシェを立ち上げ、さまざまな農畜産物や加工品とともに販売!

REPORT 2

加工品

“こんにやくの藤又さん”と言ってもらえる看板商品に!
横浜こんにやくの栽培・加工、販売

令和3年度

新たな横浜の農産加工品「横浜蒟蒻」を生み出したのは、旭区の農家の藤又琢さんです。「こんにやくは面積的・売上の両方にもうちのぐく一部ですが、看板商品ができたことがすごく良かった…!取材を受けたり他の野菜販売のきっかけになっています」と手応えを語ってくれました。就農間もない頃から加工品に注目、横浜で生産し商品化されていない「こんにやく」の栽培に挑戦し、県内の加工業者に片っ端から電話して小ロットでも受け入れてくれる企業と巡り合いました。“生いもこんにやく”の路線を決定し、試作まで進んだ段階で地産地消ビジネス創出支援事業の採択を受け、掘取機や薬剤の噴霧器を購入して収穫量もアップしました!



「横浜蒟蒻」は生のいもをすりつぶして作るためコストはかかりますが、しっかりした“いも感”が味わえるおいしさです。



こんにやくの種いも(左写真)は、2年かけて栽培します。上写真は補助プログラムで購入した掘取機。

INFORMATION

藤又農産

「横浜蒟蒻」はJA横浜「ハマッ子」直売所メルカートにて販売(11月から4月)のみ。ほかファームドウあざみ野マルシェ(青葉区)でも取り扱いあり。

藤又農産の藤又琢さん。5年前に新規就農し、現在は年間30品目弱の露地野菜を4haほどの農地でお兄さんと生産しています。



REPORT 3

加工品・講座

冷凍保存の技術を活かして話題急上昇!
横浜市内産野菜を使った「冷凍できるサラダ」の販売 & 「地産地消料理教室」講師の育成

令和4年度

「忙しい人には野菜の冷凍保存がおすすめ。栄養価を保ちながら、手軽に食卓に取り入れられます」と、“楽ベジstyle”を立ち上げたのは、料理研究家の根本早苗さんです。忙しい人が気軽に食べられる地元の野菜を使った惣菜を商品化したいと地産地消ビジネス創出事業に挑戦しました。製品化の経験がない根本さんにとって、事業の講師陣の話は勉強になることばかり。惣菜を製造販売する知識を得て、最終プレゼンに臨み、見事補助プログラムに採択されました。現在は、さらに気軽に摂取できる“瓶詰野菜テリ”の商品化にむけて積極的に活動中です。また、「ワーキングマザーが近所で短時間に習える地産地消の料理教室を増やしたい」と、セカンドキャリアとして料理教室講師を目指す方向への育成講座を主宰しています。



栄養価にもこだわり、彩りも豊か(下写真は盛り付け時)。



INFORMATION | 楽ベジstyleサラダ(楽ベジ)

<https://rakuvege-style.com/online-shop>
横浜市内産野菜や無添加調味料にこだわるストックサラダ。一部のJA横浜「ハマッ子」直売所でも販売。

「楽ベジstyle」代表の根本早苗さん。8年前に会社員から料理研究家に転身。冷凍レシピの書籍を出版、テレビ番組で青果の冷凍のコツをレクチャーするなど活躍が広がっています!



食育・講座・イベント

まだまだあります

横浜の
地産地消ビジネス
拡大中!

上記の他にも、「地産地消ビジネス創出支援事業」から生まれた新しい地産地消商品や食育プログラム、マルシェやイベントといったさまざまなプロジェクトが進行しています。平成26年のスタート以来、補助対象に選定された総数は30以上!どのプロジェクトも、事業者の熱い思いとフィールドとなる地域があって初めて実現した唯一無二の取り組みばかりです。

横浜発 食の五感教育プログラム
「畑の学校」

令和2年度

横浜市内の畑で、五感を刺激する親子参加型の食農体験プログラムを企画・運営しています。

一般社団法人
子どもの未来へつなげる食育ラボ「畑の学校」

<https://mukku-food.com/hatake/>
令和5年度は港北区、旭区、保土ヶ谷区、戸塚区の農園で活動。



「食×農ビジネス」で地域人材を育てる
「寺子屋根っこ塾」

令和4年度

寺子屋根っこ塾は、農や会社経営の疑似体験を通じて子どもの生きる力を育む「横浜ジュニアビレッジ根っこ塾」の企画運営と、中学校向け探求教材、保育士向け食育研修などのコンテンツ開発を行っています。

株式会社寺子屋根っこ塾

<https://jvglocal.com/trial/yokohama/>
「木風心風堂」(都筑区)を拠点に活動。



加工品



横浜あおみかンドレッシング

平成27年度

横浜のみかん栽培で大半が廃棄されていた青みかんを、ドレッシングに商品化しました。

金澤八味唐辛子

令和2年度

地域の農家や小学校、福祉施設と協同し、原材料の調達や加工までを行って作る地産地消の調味料です。



アマンドリーナ合同会社

<https://hamandarina.com/>
取り扱い店舗等はHPをご確認ください。



地産地消の
生ドレッシング

令和4年度

「横浜やさいを楽しむ生ドレッシング」の開発・販売を行っています。第1弾は全国でもトップクラスの生産量を誇る、横浜産の小松菜を使用した「小松菜ドレッシング」です。



株式会社よこはまグリーンピース

<https://chisanchisho100.yokohamayasai.jp/>
第2弾「苺部大根ドレッシング」も限定販売中。



横浜の自然で学ぶ、
みんなで育てる
「はちみつ」プロジェクト

令和3年度

観察、採取、手入れを通して学ぶ養蜂体験やワークショップを通じて、ミツバチと農業の関係を学びます。

自然菜園あかね空

<https://akanezora1207.com/>
「緑の畑」(神奈川区羽沢町56-1)
「空の畑」(保土ヶ谷区峰沢町241)にて活動。
養蜂体験はHPのイベント情報からご確認ください。



横浜野菜たっぷりの「こめノラ」

令和5年度

乾燥させた横浜野菜と焼き米から作る、朝食や災害食にも便利な商品です。

蔵やまと

<https://www.instagram.com/kurayamatojapan>
2023年12月より横浜市内のマルシェ(ael.yokohamaほか)にて販売。

