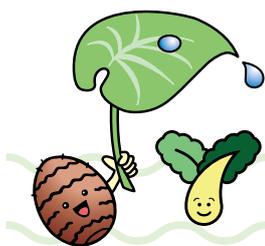


# はまふうどナビ

SEPTEMBER 2014 VOL.34



太陽の下で  
たっぷりの水と栄養を  
吸って育った

里芋のやさしい味わいは  
生産者の「思いやり」の結晶

東名横浜町田インター東側に位置する農業地帯、長津田台。この地区は昔から、横浜の「イモ」の名産地として名を馳せてきました。横浜の里芋の旬は10月末から1月末ぐらいまで。長津田台産の里芋もそのころJA田奈の四季菜館や、長津田駅前で開催している直売に並びます。

里芋の栽培に欠かせないのはなんといっても水。美味しい里芋を作るため、できるだけ深めに里芋を植え、たっぷりと水をやる。また連作障害が発生するため、一度里芋を植えたところには5年以上あけないと作付けしないそうです。

市内でも広く作られている里芋。ぜひ大地の恵みを味わってみてはいかがでしょうか。



## 里芋特集

一株に20個ほど  
なります。



里芋の収穫の様子



里芋のおすすめの食べ方は「味噌汁」。里芋本来のねっとりしたとろみがおいしいよ。

生産者  
すぎざきみちお  
杉崎三千男さん

里芋の大きな葉。真夏には大人の背丈も超える高さにも達するものも



### 直売情報

#### 長津田駅前の直売

場所 緑区長津田5-1-6 (JA田奈長津田支所前)

営業日時 火、金 14:00～18:00

#### 田奈恵みの里直売所「四季菜館」

場所 青葉区田奈町52-8 (JA田奈本所敷地内)

営業日時 年末年始および特定日を除く毎日

10:00～18:00 (11月～4月までは17:00まで)

長津田台では、これから旬の  
サツマイモの  
生産も盛んです

ベニアズマ、紫イモ、そして焼き芋にすると絶品の美味しさの安納芋…と多様な品種を栽培しています



### 長津田台のサツマイモの歴史

かつては「長<sup>ちようだい</sup>台出荷組合」\*としてサツマイモ等を市場出荷しており、「長<sup>ちようだい</sup>台の金時芋」として名前が知られるほど、産地として品質が良いものを出荷していました。

\*現在はありせん

はまふうどナビのバックナンバーはウェブサイトでご覧いただけます

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyu/torikumi/hamafoodnavi.html>



# はまふうど人

## 登場

vol.34

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

## 横浜の農の魅力をもっと広く伝えたい

昨年10月、中区・関内駅のほど近くに手作りジャム工房「旅するコンフィチュール」がオープンしました。代表の<sup>ちがいかつみ</sup>違克美さんに、取組を通して得たさまざまな人との関わりや、地産地消活動にかける思いについてお話を聞きました。

### 無意識のうちに身につけた地産地消を実践する暮らし

違さんがアメリカに住んでいた10年以上前、“食”に興味のある人が周りに多く、情報交換が盛んでした。「野菜はここ」と聞くとそのファームへ。“鶏肉はあそこ”と聞くと少し足を延ばして」。そんなファームめぐりを続ける中で、子どもが生まれ、ますます食への興味が強くなっていきました。

ところが、帰国後は料理を作ってもどこか味気ないと感じるように。「野菜の味がしないと思って。元々料理好きだったのにおいしく作れなくて、料理がつまらなくなってきました」。そんなある日、家の近所にある農家の直売所を訪れます。「野菜を買ってみたら、すごくおいしかった」。それで、新鮮でおいしい野菜を求めて直売所を調べたり、農家においしい食べ方を教わったり。そのうちにだんだん楽しくなってきた、自然と“地産地消”の生活を実践していました。

その経験を生かし、2010年には“地場野菜のスープ”を

左から「キウイとシャルドネ」「いちごとキルシュ」「3種の柑橘のマーマレード」。ラベルのロゴマークは切符をイメージしてデザイン



旅するコンフィチュール  
代表  
ちがいかつみ  
違克美さん

メニューコンセプトにしたカフェの立ち上げに携わりました。また、横浜の地産地消を盛り上げるプロジェクト“濱の料理人”に参加。さらに横浜市の“はまふうどコンシェルジュ”を受講するなど、少しずつ活動の場を広げていきます。これらの活動を通して、農家はもちろん、料理教室の先生や学校給食の職員、レストランのシェフ、クリエイター、デザイナーなど、さまざまな業種の仲間が増えていきました。

### 新規事業のスタートにさまざまな人の力が結集

昨年10月には、手作りジャム工房「旅するコンフィチュール」をオープン。農家から直接仕入れた果物や野菜のうま味を生かし、無添加で仕上げたコンフィチュール(ジャム)をウェブショップで販売しています。

「スタート時にはいろいろな方にお世話になりました」。例えば、3か月と短い賞味期限を少しでも延ばす方法を考えた方がいいのかと悩んだことも。そのとき、レストランのシェフが「素材の新鮮さを残す今のやり方がいいんだ。作り置きができないのは大変だけど、頑張ろうよ」とアドバイス。

また、「旅するコンフィチュール」というブランド名は、クリエイターとのやりとりから生まれました。違さんが欧米などの旅を通して食に関する知識や技術を身に付けたこと、生産者が育てた素材が違さんの手からお客さんの手元に届くまで“旅”を続けることなどから名づけました。デザイナーが手掛けたラベルのロゴマークは、“旅”をコンセプトに切符をイメー

#### 旅するコンフィチュール

購入はウェブショップから。

[www.tabisuru-conf.jp](http://www.tabisuru-conf.jp)

月に一回の工房販売ではコンフィチュールのほか、お菓子の販売も。

場所 中区相生町 3-61 泰生ビル 4階

営業日 毎月第一土曜

営業時間 13:00 ~ 18:00

農家の平本さんと、  
甘く育った  
パッションフルーツを  
収穫



ほかにも  
イタリアントマトが、  
かこいっばい  
とわました



ジしてデザイン。「顔を合わせてお互いの活動を見ながら関係を築いてきました。それぞれ業種が違う、さまざまな人が協力してくれて、その力は大きかったですね。」

そうしてできあがったコンフィチュールは、おいしいのはもちろん、素材の香りやきれいな色みも楽しめるラインアップです。おすすめの食べ方は「冷蔵庫で冷やして、そのままスプーンで」とのこと。ごろごろと大粒の果肉が入ったコンフィチュールは、それだけで立派なデザートです。ほかにも、炭酸やお酒で割って飲んだり、ヨーグルトにかけたり、料理に使ったりと、幅広く楽しめます。

### 農家とのつながりは ともに横浜で頑張る仲間だから

素材となる果物や野菜の仕入れは、横浜の農家が中心です。「私の場合、アンズのコンフィチュールを作りたいからアンズ農家さんを探すのではなく、お付き合いのある農家さんがアンズを育てていたから使う。まず“人”なんです。」

あるイベントで、違さんは神奈川区の生産者・平本貴広ひらもとたかひろさんの農産物を使ってデザートを作ることになりました。畑にあるものからメニューを考えようと、いろいろ相談に乗ってもらっているうちに、メニューづくりの発想が広がっていききました。

そして、オレンジと白の2色のコントラストが鮮やかなニンジンのチーズケーキが完成。その上に紫ニンジンのスライスしたチップスを、花びらのように散らしました。「平本さんは“うちの子たち(農産物)がこんなになった。すごくおいしい”と喜んでくれ、それがとてもうれしくて楽しかった。」

そのイベントをきっかけに2人の交流は続いています。「いろいろな農産物を作られていて、本当に頼りにしています」と違さん。平本さんもその信頼に応えようと、コンフィチュールに向けた品種を提案。今は、酸味の強い食用ホオズキや、赤い色がきれいなローズヒップなどに挑戦しているとか。「農家さんもシェフもクリエイターもみんな横浜で頑張っているという仲間意識があって、何より横浜が大好き。だからこそ、横浜が活性化するならばと協力してくれるんですね。」

### 横浜の農をアピールする力 違さんが持つ独自の強み

違さんがコンフィチュールを作るのにはいろいろな理由があります。その一つを聞くと、「地産地消に興味がない人にも、横浜の農業をアピールできるから」。

工房のオープン以来、違さんにはさまざまなメディアから取材依頼が来ています。地産地消の記事はもちろん、クリエイターとのコラボレーションをテーマにした記事、起業した女性を応援する記事……。コンフィチュールのビジュアルの美しさから、化粧品会社のウェブマガジンで紹介されたこともあります。「私がいろいろな切り口を持っていることでさまざまな人に関心を持ってもらい、結果的に、それが横浜の農業に目を向けてもらうきっかけになればいいですね。」

違さんはコンフィチュールづくりの他にも、料理教室の開催、パーティのケータリング、地産地消に関するイベントへの参加、講演など、さまざまな活動をしてきました。「これからも横浜野菜を使ったお仕事をどんどん広げ、今までお付き合いのなかった業種の方ともつながりができれば」。人との出会いを何よりも大切にす  
る違さん。その手が生み出す一品が、ますます横浜野菜のファンを増やしてくれそうです。



横浜の野菜を使った、料理教室の様子



# よこはま食と農の祭典2014 開催します

今年も横浜みなとみらいで「よこはま食と農の祭典 2014」を開催します。農業を身近に感じることが少ない都心部において「地産地消」を実感してもらおうと、「知る・体験する・味わう」をテーマにしたイベントです。地産地消を応援する飲食店の料理人の話を聞けるコーナー（試食あり）やビンゴ大会・クイズ大会、農家による横浜産野菜の直売など様々な催しを実施予定です。11月15日はぜひ「よこはま食と農の祭典 2014」にご来場ください。



日時 平成26年11月15日(土) 12:00～17:00  
 イベント会場 クイーンズサークル(クイーンズスクエア横浜1F)  
 直売所 マークイズみなとみらい  
 アクセス みなとみらい線「みなとみらい駅」からすぐ  
 主催・問合せ先 横浜市環境創造局農業振興課 TEL:045-671-2639

## よこはま食と農の祭典 2014 タイアップイベント

みなとみらいにある3つのホテルが「よこはま食と農の祭典 2014」にタイアップして地産地消フェアを開催します

### 横浜ロイヤルパークホテル

期間限定「ほうれん草としいたけのキッシュ」と「小松菜のふんわりマフィン」発売

横浜野菜を使用した「ほうれん草としいたけのキッシュ」と「小松菜のふんわりマフィン」を期間限定販売いたします。



期間：11月1日(土)～11月30日(日)  
 会場：1階 ケーキショップ コフレ  
 問合せ：横浜ロイヤルパークホテル  
 TEL 045-221-1111 (代表)

URL: <http://www.yrph.com>

### 横浜ベイホテル東急

ナイト・キッチンスタジアム

こだわり食材 神奈川・横浜～地産地消～

毎回人気の地産地消フェア。神奈川・横浜産の新鮮な食材を使ったメニューの数々をお楽しみください。



期間：11月17日(月)～2015年1月12日(月・祝) ※12/23～25除く

会場：オールデイダイニング「カフェトスカ」  
 問合せ：横浜ベイホテル東急  
 TEL 045-682-2222 (代表)

URL: <http://ybht.co.jp>

### ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル

横浜野菜とはまぼーくのキッシュ

小松菜やしいたけなどたっぷりの横浜野菜と横浜のブランド豚肉「はまぼーく」を使い、スパイシーに仕上げた具沢山のキッシュ。



期間：11月1日(土)～11月30日(日)  
 会場：ペストリーショップ「ザパティセリー」  
 問合せ：ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル  
 TEL 045-223-2222 (代表)

URL: <http://www.interconti.co.jp/yokohama>

## 横浜で地産地消を広げる活動をしている「はまふうどコンシェルジュ」たち。

今回は、

相鉄ホールディングス株式会社 **まえはら 洋平** さん

の活動をご紹介します

当社では2013年に横浜市と相鉄いずみ野線沿線のまちづくりに関する協定を締結し、産・官・学・民連携の取組を推進しています。その一環として、いずみ野駅北口再開発のコンセプトを「ロコマルシェ（地域密着型商業施設）」と定め、ベーカリーカフェ（ヴィ・ド・フランス）では地元野菜を使用した調理パンの販売、店舗前・商業施設前では地元食材をメインに駅前マルシェの開催等を行っています。



いずみ野駅前でのマルシェの様子 (H 26.6.14)



地元野菜を使用した調理パン（ヴィ・ド・フランスで販売）

※横浜市では、「はまふうど（地産地消）」を実践し、普及につとめる方々を対象とした「はまふうどコンシェルジュ講座」を開催し、修了した受講生を「はまふうどコンシェルジュ」として登録しています。