

# はまふうどナビ

横浜の

## イチゴ狩り特集



子どももおとなも、みんなが大好きなイチゴ。  
横浜にはイチゴを自分で収穫して、  
食べることができる農園がたくさんあります。  
ご家族やお友達を誘って、  
ちよっぴり甘酸っぱい地産地消を楽しんでみませんか？



### イチゴ収穫体験 マップ



#### ① 徳江いちご農園

所在地：青葉区下谷本町 15-8 ほか  
開園日：水・土・日・祝日  
開園時間：10:00～15:00

#### ② 秋本農園(仮)

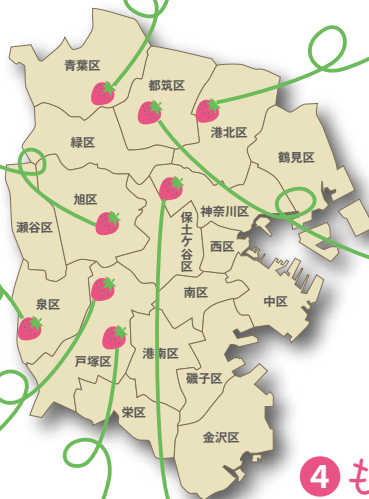
所在地：港北区新羽町 4270  
休園日：不定休  
開園時間：10:00～14:00

#### ⑤ 二宮いちご園

所在地：旭区今川町 11  
休園日：不定休  
開園時間：10:00～12:00

#### ⑥ ゆめが丘農園

所在地：泉区下飯田町 1653  
開園日：土・日・祝日  
開園時間：10:00～15:00



#### ③ ひでくんちのいちご畑

所在地：都筑区池辺町 1577  
開園日：水・土・日・祝日  
開園時間：10:00～15:00

#### ⑦ ユアーズガーデン

所在地：戸塚区名瀬町 1742  
開園日：土のみ  
開園時間：9:30～11:00

#### ⑧ 舞岡いちご園

所在地：戸塚区舞岡町 777  
休園日：不定休  
開園時間：10:00～11:30

#### ④ もちだ農園

所在地：神奈川区羽沢町 1345  
休園日：不定休  
開園時間：10:00～イチゴがあれば  
15:00 まで



※一部の園を除き、事前予約が必要ですので、ご利用の際は必ず4Pの問合せ先にご連絡下さい。

# はまふうど人 登場

vol.32

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

## 健康的で長く続けられる農業を。 おいしい農産物を地元の人に

### 試行錯誤を繰り返し 無農薬・減農薬の農法へ

佐藤さんが手掛ける農産物は、米をはじめ、野菜や果物など年間に80~100種。「なるべく無農薬、どうしても虫がついてしまうときは1~2回だけ、でんぷんのりや無機銅剤など環境保全型の農薬を使うようにしています。それに今はもう、化学肥料はほとんど使っていません」。



農業のかたわら、警察署の補導員など地域の活動にも奔走する佐藤さん

佐藤さんが農薬や肥料にこだわる理由の一つは、昔からの日本の農業を残したいから。幕末の開港以前の日本は、<sup>しもごえ</sup>下肥(人や家畜の排泄物)や魚の油の搾りカス、雑草などを堆肥にしていました。「自然から生まれた国内産の肥料だけでうまく循環していたんですよ。さすがに今は下肥は使いませんが、昆布や魚粉、米ぬかなどを堆肥にしています」。

そしてもう一つ、大学生のときに「先天異常学」という学問と出会い、食べ物や肥料に含まれる化合物が妊婦や胎児に及ぼす影響について卒論のテーマとし、研究したことがきっかけでした。卒業し、研究員として就職した後も、毒性試験などに携わります。

そして20代後半に就農。無農薬・減農薬の農業に取り組み始めました。「本当はやりたくなかったんです。百姓なんか」と笑う佐藤さん。「それでも、自分でやるようになったら、けっこう楽しくて」。「有機農業研究会」の会員になり、あちこち出かけては有機肥料を試す忙しい日々。ときには、トマトやキュウリが病気にかかって全滅したことも。さまざまな試行錯誤を繰り返すうちに、だんだん現在のやり方が確立してきました。

その努力が認められ、神奈川県からは「エコファーマー」、横浜市からは米など一部が「特別栽培農産物」の認証を受けています。特別栽培農産物とは、その地域の一般的な農法に比べ、化学肥料の窒素成分量と

緑区の十日市場駅からほど近く、恩田川沿いに田んぼや畑ののどかな風景が広がります。ここで代々続く農家を受け継ぐ佐藤克徳さんは、こだわりの農業を実践。直売所“野彩家(やさいや) 佐藤農園”に並ぶ米や野菜は、地域でも評判です。さまざまな取組みを続ける佐藤さんに、農業にかける思いや今後の展開についてお話を聞きました。

化学合成農薬の使用回数が半分以下の作物。窒素は植物の成長に欠かせない栄養素の一つですが、あまりに多く含まれたものを乳児が摂取し続けると、悪影響を及ぼすことがあるそうです。

### 直売所に並ぶ多彩な野菜 地域の人にこそ食べてほしい

佐藤さんが手塩にかけた米や野菜は、直売所“野彩家 佐藤農園”に並びます。香りが強く、味が濃いと好評で、「おいしかったって言われるのが最高で、至福です。そのうれしさは、暑くても寒くても、台風でも、種まいたり、草取りしたり、経験した人じゃないと分からないでしょうね」。



うすいピンクが食卓を華やかにする“紅しぐれ”は、サラダや酢の物にぴったりの大根

ごくまれに「虫がいた」と指摘を受けることもあります。そんなときは無農薬・減農薬で作っていることを丁寧に説明。「申し訳ないけどって、お客さんに直接説明できるからありがたい。都市農業のいいところです」。3月ころはイチゴやセロリ、インゲン、コマツナ、ハウレンソウ、もう少し後で、さまざまな種類のレタスも野彩家の棚を彩ります。

育てた野菜を、地域の人にこそ食べてもらいたいと考えている佐藤さん。これから子孫を残していく若い世代は特に、健康のため、食べるものに気を遣ってほしいと言います。「うちのじいさんは100歳まで生きてくれましたけど、見た目は本当に質素なもん、食ったと思うんですよ。でも質は良かったんじゃないかな」。

### 地元の米を地元の子どもに 食育から広がる地域の輪

子どもころから米を中心とした食生活に親しんでほしいと、佐藤さんは地元の小学校の子どもたちに米作りを教えています。子どもたちは1年を通して、田植えや除草、稲刈りを体験。農薬や化学肥料を使わず



野彩家 佐藤農園  
さとうかつのり  
園主 佐藤克徳さん



野彩家は火・水・金・土曜の11:00～日暮れまで開店。稲刈りのときはお休み

に、米を育てています。最後は、杵と臼で餅をついて、大地の実りを味わいます。「実際に農作業に従事してもらおうと、一つひとつの作業を通して“食の大切さ”とか“農家の苦勞”とか、分かってくれるんですよね。学校給食のご飯や野菜が佐藤さんの作ったものだと子どもたちに伝わると、食べ残しの量が減るそうです。

米作り体験の効果は食育だけにとどまりません。佐藤さんは子どもたちと面識ができ、地域ぐるみの見守り活動に一役買っています。「あ、佐藤の親父だー」って言うてくれれば、「ご飯食べた？」とか「早く帰んなさいよ」とか、声を掛けられるじゃないですか」。ときには、大人になった卒業生にあいさつされたり、親御さんから「佐藤さんのおかげで、バラ農園に就職しました」とお礼を言われたことも。「それはうれしかったですね」と佐藤さん。

### 行政、市民、飲食店、デザイナー… 農家をとりまく心強いサポーター

横浜の農業の特徴は「行政がいろんな人を巻き込んで、農家をサポートしてくれること」と佐藤さん。

例えば、横浜の農家では、援農ボランティアや市民菜園の参加者など、さまざまな人がヘルパーとして農作業に従事。佐藤さんの田んぼや畑でも活躍の“はま農楽”は横浜市独自のシステムから生まれた団体です。市が開催する市民農業大学講座を卒業した有志の集まりで、農家の要請を受け、市内各地に“お手伝い隊”として派遣されています。「みんな自分より先輩です。一緒に草取りしてくれて、頭が下がります」。

同じく、市の講座を受講して認定された“はまふうどコンシェルジュ”たちは、朝市や農イベントなど、農家と消費者をつなぐ現場で活躍します。

飲食店は“地産地消サポート店”として、横浜の農産物を積極的にメニューに取り入れて応援。さらに、観光やデザインの専門家とコラボレーションし、農業を盛り上げていく企画なども始まっているとか。「一つひとつの活動の歯車がうまく回り始めていて、いい仕組みだなと思います」。

今後、横浜の農業に期待することは「少しでも長く、多世代にわたって続けていける環境であってほしい」。

十日市場には田んぼが多くありますが、高齢化の影響で耕作しきれない田んぼが増えています。畑は個人でもできますが、水田は水利の面から地域の農家みんなの協力が必要とのこと。「多くの人の協力を得ながら、次世代に残したい」。また、長く農業を続けるには、地域住民とのコミュニケーションが大切と言います。「農薬や堆肥の臭いなど、畑の近所の人たちに丁寧に頭を下げて説明する責任があるのかな」。

### 佐藤さんの新たな挑戦 そして、新たな世代へ

佐藤さんは今、新たな品種の米に挑戦しようとしています。粘り気の弱い高アミロース米“ホシニシキ”です。パラパラした米粒が特徴で、カレーやパエリア、リゾットなどに向いています。全国的にも作っている農家は少なく、種もみがなかなか手に入りませんでした。「さまざまな方の協力もあり、今やっと、取り寄せの目途がついたところ。楽しみですね。頑張りますよ」。

自身を“農家”ではなく“百姓”と呼ぶ佐藤さん。「百の女が生きるって書くでしょ。百姓は女が元気でないと」。佐藤家では今、佐藤さんとお父さんに加え、お母さんと奥さんも農作業に携わっています。さらに、娘さんが農園を継ぐべく、農業技術センターで勉強中。

「いろいろ試行錯誤して、形は変えてもいいと思うんですよ。でも代々昔から続いている質は変えてほしくない。“やると決めたなら、ちゃんとやれ”って話をしたんです」。佐藤さんがおじいさんやお父さんから引き継いだバトンは3世代の想いを乗せて、また新たな世代に受け継がれようとしています。



色とりどりの野菜のほか、漬物などの加工品も



恩田川沿いに約2ha広がる佐藤農園の田んぼ。平成23年には皇室献上米に選定

# イチゴ狩り 詳細情報

※アクセス、予約方法、団体での利用など詳細は問合せ先へご連絡下さい。

全て30分  
食べ放題

## 1 徳江いちご農園

利用料金

3月3日～4月6日	1,800円
4月7日～5月6日	1,600円
5月7日～	1,400円
2歳～未就学児	半額

問合せ ☎ 080-6789-7356 (9:00～18:00)

<http://tokuenouen.jp>

## 2 秋本農園 (仮)

利用料金

3月	1,400円
4～5月	1,300円
3歳～未就学児	全期間1,000円

問合せ ☎ 090-4232-7955

## 3 ひでくんちのいちご畑

利用料金

1,200円～1,400円  
時期により異なる。

問合せ ☎ 080-6705-1515

<http://www.hidekunchi.com/>

## 4 もちだ農園

利用料金

1月～4月7日	1,500円(800円)
4月8日～	1,200円(600円)

カッコ内料金は3歳～未就学児

問合せ ☎ 080-6519-8358



もちだ農園の餅田さん

## 5 二宮いちご園

利用料金

3月	1,700円(1,400円)
4月	1,600円(1,300円)
5月	1,500円(1,200円)

カッコ内料金は4歳～小学生

問合せ ☎ 080-5029-1583

## 6 ゆめが丘農園

利用料金

3月	1,600円
4月以降	1,200円

3歳～未就学児 半額

問合せ ☎ 090-2239-5433

## 7 ユアーズガーデン

利用料金

2月上旬～3月	1,800円
4月～5月7日	1,600円
5月7日以降	1,400円

3歳～未就学児 半額

問合せ ☎ 045-813-2220

(ナセグリーンゴルフ)

<http://yoursgarden.net>

## 8 舞岡いちご園

利用料金

小学生以上	1,800円
2歳～未就学児	1,000円

問合せ ☎ 090-4960-8315 (9:00～15:00)

<http://maiokaichigoen.blog.ocn.ne.jp/blog/> (公式ブログ)



ゆめが丘農園の美濃口さん

## はまふうど コンシェルジュの 直伝レシピ

### 野菜と牛乳のうま味で だいりす 大根のリゾット

材料

ニンニク…1かけ、玉ネギ…1/4個、  
白ネギ…1/2本、大根…150g、  
米…1/2カップ、生シイタケ…2枚、  
オリーブ油…大さじ1強、  
塩…小さじ1弱、牛乳…1.5カップ、  
水…1カップ、粉チーズ…適宜、  
大根の葉または細ネギ…適宜

作り方

1. ニンニクはみじん切り、玉ネギ・白ネギ・生シイタケは粗みじん切り、大根は1cmくらいの角切りにする。
2. 鍋にオリーブ油をひき、焦がさないように、ニンニク、玉ネギ、白ネギ、生シイタケ、米、大根の順に炒める。
3. 2の鍋に牛乳と水を加える。沸騰したら、ふたをせずに弱火で約20分、かきまぜずにそのまま煮る。
4. 米が好みの硬さになったら、強火にして水分をとばす。
5. 器に盛って粉チーズをふり、あれば塩ゆでした大根の葉や小口切りの細ネギなどで飾る。



胃腸に優しく  
ヘルシーです

教えてくれた人

はまキッチン代表  
長谷川さとみさん



### はまキッチンの活動

さとみさんが代表を務めるはまキッチンは、はまふうどコンシェルジュと野菜ソムリエの資格を持つ16人のグループ。その幅広い知識を生かし、料理教室や食育イベント、みなとみらい農家朝市などで、横浜の農の魅力のPRをしています。「ひとりでは難しいことも、仲間がいるから実現できる。農家さんやお客さんと直接お話できて楽しいし、勉強にもなるんです」とさとみさん。



### さとみさんのアレンジメモ

このレシピはブロッコリーやニンジン、シメジなど、どんな野菜を入れてもOK。冷蔵庫の残り野菜も使えます。粉チーズのかわりにピザ用のとろけるチーズにしてもおいしいですよ。