

はまふうどナビ

よこはま食と農の祭典 2013を 開催しました!



11月の地産地消月間の取組みの一環として「よこはま食と農の祭典 2013」をみなとみらい 21 地区で開催しました。

本イベントは市内で地産地消を進めるさまざまな団体等（生産者、はまふうどコンシェルジュ、地産地消サポート店、みなとみらいのホテルなど）と連携して皆様に横浜の農や農産物の素晴らしさ、身近に農地があることの魅力を実感していただきました。



メイン会場
クイーンズサークル
(詳細 4P)



サブ会場
マークイズ みなとみらい

市内産のコマツナを使用したパンケーキと季節野菜のグリルを試食していただきました。



4F東京ガス
横浜ショールーム



左：はま菜ちゃん料理コンクール
中：農産物調理デモンストレーション
右：横浜野菜等の直売



1Fグランド
ギャラリー

応募レシピ総数 894 点。一次審査で選ばれた 8 組の小学生が自分で考えた料理を実際に調理しました。

6 軒の生産者が出店し、野菜や果物、ジャムなどの加工品を販売しました。

横浜市と企業の連携 (JR 東日本横浜支社)

横浜市と JR 東日本横浜支社は、横浜線沿線の地産地消の取組みを推進することを目的として、25 年 9 月 6 日に協定を締結しました。協定に基づき、さまざまな地産地消の取組みを進めています。

第1弾 鴨居駅マルシェ (9/11 ~)



毎月第2火曜日
※変更の場合あり
11:00 ~ 売り切れ次第終了

第2弾 エキナカの飲食店舗での横浜産野菜を使用した新メニューの販売 (~12/31 まで)



横浜産小松菜の
かきあげそば・うどん
濱そば 横浜店・中山店
あじさい茶屋 鴨居店・
十日市場店・淵野辺店

地元横浜産トマトと
モッツアレラチーズのサンド
リトルマーメイド
鴨居店



※写真はイメージです。
※新メニュー開発では、はまふうどコンシェルジュとして活躍中の「はまキッチン」が監修しました。



横浜産トマトの B.L.T サンド
ベックスコーヒーショップ
横浜北口店・横浜中央口店・
横浜南口店・十日市場店・
町田店・橋本店

横浜 GREEN
~横浜市産小松菜と
パイナップル~
ハニースーパー 町田店



はまふうど人 登場

vol.31

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



shine's on
(シャインズ・オン)
代表 橋本幸一さん

横浜の“農業コーディネーター” 野菜で生産者と消費者をつなぐ

地場野菜を農家から直接仕入れ、市内各地のスーパーや飲食店などに配送・販売している橋本幸一さん。5年ほど前に起業する際、“農業で横浜を照らしたい”との思いから「shine's on」の屋号を掲げました。積極的、精力的に生産者と消費者を応援し続ける橋本さんに、その取り組みや今後の展開についてお話を伺いました。

忙しい農家の手助けがしたいと 野菜専門の配達業者に

橋本さんが卸売・配送の仕事を始めたきっかけは、市場からの依頼でした。その当時、市場は新たに地場野菜のコーナーを作りたいというスーパーのリクエストで、仕入先を探していました。そこで、元農協職員の橋本さんに、地元農家を紹介してほしいと持ちかけます。しかし、課題は野菜の流通手段。農家は日々の農作業に追われ、自ら野菜を届けることはできません。橋本さんは農家が生産に集中できるよう、配達代行を始めます。



以前は農協で市場関係の仕事をしてきた橋本さん。農家とのつきあいは古い

橋本さんは、ただ野菜を届けるだけではありません。配達先に、野菜の特徴やおいしい食べ方ももちろん、誰が育てたのか、どのように育ったのか、この季節にどんな野菜が採れるのかなどを伝えます。そうした情報を提供できるのは、普段から農家と顔を合わせている橋本さんだからこそ。「地場野菜の魅力を納得してもらえるように伝えるのが、腕の見せどころ。農家の立場で話せるのが強みだね」。

ときには“年末は市場が休みで野菜が足りない”と悩むスーパーに、大みそかまで収穫してくれる農家を探したり、“芋掘りしたい!”というサークルの要望で農家を紹介したり。農業にまつわる多種多様な要望を調整する“コーディネーター”として、消費者と生産者の間をつないでいます。そんなきめ細やかな対応で、1店のスーパーから始まったお得意さんは少しずつ増えていきました。

生産者と消費者の距離が近い横浜 だから臨機応変に対応しやすい

横浜の農業の特徴は、大きな消費地が市内にあること。「配送にあまり時間がかからず、鮮度が落ちないのはメリット」と橋本さん。さらに、そのときどきの状況に応じて柔軟な対応ができるのが、橋本さんの特徴です。



地場野菜のコーナーがあるコンビニへ配達

例えば、ある野菜の大きな産地が悪天候で不作のとき、スーパーなどから“横浜産はどう?”と連絡が入ります。普段から農家に出入りし、作付け状況も把握しているので、イレギュラーな状況でもスピーディーに納品できます。逆に、農家から“来週は、この野菜がたくさん採れそう”との情報が入ると、スーパーに連絡。すぐに専用コーナーをつくってくれます。「一度食べるとその味のファンになって、地場野菜のリーダーもいるスーパーもあるみたいだよ」。

飲食店の間でも地場野菜のファンは確実に増えています。料理人がお気に入りの農家を指定して注文することも多いとか。「生産者の顔が分かるものを使いたいって思うんだろうね。これからは消費者が農家を選ぶ時代なんだな」。

これまで横浜の農家の多くは、畑のすべてを使ってキャベツや大根などの一品目を大量生産し、農家同士が集まって一緒に市場に出荷していました。しかし今では、例えば畑の8割でキャベツを育て、あとの2割は直売用に珍しい野菜を少量ずつ多品目で育てる農家が増えました。その直売用の畑で新しい品種にチャレンジするのです。「例えばナスなら、以前は千両ナスが一般的だった。最近は生で食べられるサラダ紫とか、長ナス、緑ナス、白ナスなどをつくっている農家さんがいるね」。

農家への情報提供も、大事な仕事の一つ。配達先のニーズや、特売情報を参考にした今後の市場価格

予想など、農家にフィードバックする情報はさまざまです。橋本さんにとって農家は昔馴染みで、言いたいことを言い合える“ツーカーの仲”です。野菜のパッケージの仕方をアドバイスすると、逆に売り方をアドバイスされることも。

野菜の種類が少なくなる端境期には、農家に種を持参して作付けをお願いすることもあります。「横浜の農家は多品種を作っているので、品目を増やすことにも臨機応変に対応してくれる。チャレンジ精神があって協力的だよな」。クリスマスが近づく12月初旬は、色鮮やかな野菜が人気。そこで赤カブや紫の大根などをリクエストするそうです。

農家と苦労をともにする だからこそ仕事が面白い

橋本さんは、野菜の選別や袋詰めを代行することもあります。その作業の手間とかかる時間は予想以上だったとか。「農家の人って本当に大変だなってつくづく思う。手間をかけた野菜が



都筑ファームの齋藤公さんは、さまざまな珍しい品種の野菜をつくっている農家の一人

安く売られちゃうと、悲しいな」。例えばキャベツの適正価格は1個150～200円。農家も採算が取れて、スーパーも売りやすい価格だそうです。「それでもまだ、現実とはけっこう開きがあるよね」。

農家の苦労に触れるにつれて、橋本さん自身、この仕事を続けていけるのかと、不安がよぎります。それでも頑張れる理由を聞くと、「やっぱり必要としてくれる人がいるからじゃないかな」。

それを特に実感したのは東日本大震災が起きたときです。あらゆる流通がストップし、横浜でも市場が動いていませんでした。商品がなくなり、スーパーの棚は空っぽに。横浜の農家の野菜を届けようとしても、配達のためのガソリンも手に入りにくい状況でした。そこで、携行缶を買ったり、ガソリンスタンドの長い列に並んだりして、苦労して手配し、配達を続けました。「あのときは、なんとかしたいと必死だったね」。

また、日常的に橋本さんを頼りにする人が増えています。配達先のお得意さんから口コミが広がり、ホテルのシェフや居酒屋の板長、イベントの主催者など、それまで面識のなかった人たちからも連絡が来るようになりました。「いろいろな人と知り合えて楽しいよ。苦労があるからこそ、仕事が面白くなる。仕事は楽しくやらないとね」と橋本さん。

野菜を、市民をつなげる コミュニケーションツールに

横浜の農家には、いつまでも野菜をつくり続けてほしいと願う橋本さん。「やっぱり市内産の美味しい野菜を子どもや孫の世代にも食べてもらいたいからね」。

今後の展望を聞くと、「やりたいことはいっぱいある。例えば宅配とか」。以前テレビを見ていて、横浜にも買い物難民がいると知った橋本さん。そのときは意外に感じたそうですが、高齢者が増えるにつれ、毎日の買い物が難しくなる人が増えるかもしれないと考えています。

また、スーパーだけでなく、地場野菜を扱いたいというところには農家を紹介したり、配送したり、協力していきたくと思っています。「サークルのイベントとか、マンションのエントランスや駐車場などで野菜を売りたいという人たちが出てくれれば、地域の人たちのコミュニケーションの場になって、いいんじゃないかな」。

橋本さんの挑戦は、まだまだ道半ば。「あらゆる可能性がクリアできたら、達成感が感じられるのかな。そのときが来るのは、死ぬ間際にやっと間に合うかもね」と笑う橋本さん。その言葉に、一生の仕事として農業を応援していく覚悟と心意気が見えました。



取材当日に集荷した野菜。花の黄色が鮮やかなアスパラ菜などの変わりダネも

はまふうどコンシェルジュ 活動紹介コーナー

さまざまな地産地消の活動を推進しているはまふうどコンシェルジュを紹介します！



『nori ★ nori ★ kitchen』代表
荒木典子 さん (8期生)

簡単・楽しいお料理教室「nori ★ nori ★ kitchen」を中心に企業へのレシピ提案・外部講師として活動しています！最近では「はまふうどコンシェルジュお料理教室」と題し、横浜で多く生産されている小松菜を使ったマフィン

を地元の保育園の園児たちと楽しく作りました。「地産地消」と「地域活動」とがコラボしたお料理教室ができて幸せいっぱいです。これからも「はまふうどコンシェルジュ」としての活動を幅広くしていきます！

料理教室の様子



ノリノリキッチン

検索

よこはま 食と農の祭典 2013

1 野菜ソムリエと一緒に横浜の農業と地産地消を楽しもう!!

農家インタビューの映像や市内産農産物の加工品の試食、クイズなど横浜の農業を学べるステージイベントが行われました。

協力：野菜ソムリエコミュニティかながわ



2 地産地消！来て、見て、参加して学校給食

野菜のクイズや給食の話など歌と踊りを取り入れたステージイベントが行われました。

協力：横浜市栄養教諭・学校栄養職員



3 直売所へ出かけよう!!

生産者がそれぞれの直売所の魅力をアピールしました。最後にじゃんけん大会を行い、上位の方には野菜をプレゼントしました。

協力：JA横浜、市内生産者



4 大人の料理コンクール

プロの料理人による市内産コマツナのおいしさを生かした一品を会場の皆様に味わっていただきました。お気に入りの料理1番に輝いたのは「れすとらん さいとう」の「小松菜のカクテル」でした。

協力：生産者（城田朝成さん）、地産地消サポート店（浜懐石つねとら、横濱うたげやど根性ホルモン、横浜クルーズ・クルーズ、れすとらん さいとう、Revive-Recipe TENZO）



5 みなとみらい三銃士ホテルの地産地消の取組み紹介

「変わり種野菜」をテーマにホテルの地産地消の取組みを紹介しました。また、生産者が変わり種野菜を生産する目的やそれらを使用するシェフの思いなど生産者と飲食店がつながることの良さなどを紹介しました。

協力：生産者（苅部博之さん）、飲食店のシェフ（精直樹さん）、みなとみらい三銃士ホテル



6 はま菜ちゃんビンゴ大会・クイズ大会

ゲームやビンゴを通して横浜の農産物や農業について楽しく学んでいただきました。



その他

米の精米体験コーナー、畜産クイズコーナー（市内産牛乳の試飲あり）、地産地消PRコーナー（パンフレット配布）などを実施し、多くの人で賑わいました。



農家の直伝レシピ

サツマイモとゴマの 栄養で風邪予防 大学イモ風 ドーナッツ

材料

サツマイモ…1本
ゴマ…10～15g
ハチミツ…大さじ1
ホットケーキミックス…150g
水…100～150cc
シュガーパウダー…適宜

作り方

1. サツマイモをよく洗い、皮ごと1cmくらいの角切りにして、電子レンジで2分加熱する。
2. ボウルにホットケーキミックスと水を入れて混ぜる。
3. 2のボウルに1のサツマイモとハチミツ、ゴマを加えてざっくりと混ぜる。
4. 熱した油に、3をスプーンですくって落とし、こんがり色づくまで揚げる。
5. 油をきって、冷めたらシュガーパウダーをふりかける。



イモを皮ごと使うと
栄養たっぷり

教えてくれた人

よこはま・ゆめ・ファーマー
鷹取千春さん



千春さんからのお知らせ

平成23年度によこはま・ゆめ・ファーマーに認定されました。家族とともに泉区を中心に野菜を栽培し、相鉄線「いずみ中央駅」すぐ近くで直売所「がじえっとの森まいなん」（泉区和泉町3532-1、通常火・木曜の10:00～日暮れまで）を開いています。地場野菜を特に勧めたいのは子どもたち。直売所は、かわいい装飾を施し、季節の野菜や漬物などの加工品を取りそろえてお待ちしております。



千春さんのアレンジメモ

このレシピは、サツマイモの甘みが生きた素朴なおいしさ。生地に卵や牛乳を加えるとコクが出て、よりドーナッツらしい風味を味わえます。