

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.64

はやし農園
林英史さん
(青葉区)

寺家町の谷戸田で米を作る 作物の魅力を引き出す“軒先販売”でファンを獲得

東急田園都市線・青葉台駅からバスで15分。寺家ふるさと村は雑木林の丘に挟まれ、細長い田んぼ「谷戸田」が幾筋ものびています。少し足を伸ばせば都市部であることを忘れてしまうような、昔ながらの田園風景が広がっています。

そんな寺家町で田畑を耕す「はやし農園」の林英史さんは、さまざまな農家さんの元で18年間農業を学んだのち、平成22年に新規就農。今では10人以上の農家さんから農地を任せられ、育てる作物は4品種の米に麦・野菜を合わせて70種類に及びます。「小さい頃から田んぼの風景や稲作が好きで、自分でお米を作るようになり27年目になります。この地に住んでいる人にとって寺家の田んぼは愛着のある場所だから、おいしいお米を作るのはもちろん、田んぼをきれいにしておくことを大切にしています」と話す林さんの田んぼの中は雑草も見当たらず、風にそよいだ稲が波のように揺れて輝きます。



直売所では手書きのポップで食べ方や野菜の特徴が紹介されています。
(写真提供:はやし農園)

平成23年に兼業から専業農家へと舵を切った林さん。「顔の見える相手に直売できるのが都市近郊農業の大きな魅力」と、年間約120日も米や野菜を自ら売り、その作物の栽培方法や調理の仕方、旬を丁寧に説明します。「お客さんはその作物がどう育てられたのか知りたいはず。だからこそそこにチャンスを感じて、きちんと発信することを大切にしています」。林さんの作物は、ほとんどすべて直接販売が基本なのだそう。直売場所は、これまで地域で知り合ってきたお店や施設の軒先を借りる“軒先販売”がメインで、その場やまち、人の雰囲気まで含めて“自分の育てた作物が輝く”と思えるような場所を選んでいくそうです。従来の直売の形に捉われず、自分のスタイルに合った販路を開拓してきました。

「お客さんとながれば、ちゃんと将来に続く農業になっていく」。林さんの願いは、市民の食卓に一つでも、横浜市産の食材を並べてもらうことです。

INFORMATION

はやし農園

横浜市青葉区鴨志田町、桜台、柿の木台、奈良北などを中心に直売。

お店情報は
Facebookから



林さんのお米は乾燥機にかけず、100%天日干し(ハザかけ)だそう。
(写真提供:はやし農園)



林英史さん。お客さんが食べたいと思うタイミングで提供できるような作物の生産量を安定させながら、お客さんと顔の見える関係を続けていきたいと話します。

横浜市からのお知らせ



11月は地産地消月間!

横浜農場Instagramをチェック!

横浜農場公式Instagramアカウントでは横浜の農や地産地消の発信を行っています!ぜひ、横浜の食や農に関わる写真を「#横浜農場」をつけて投稿してください。



@yokohama_farm_official

https://www.instagram.com/yokohama_farm_official/(外部サイト)



地産地消イベントの情報や
プレゼントキャンペーン情報など横浜農場
公式Instagramで発信しますので、
「フォロー」や「いいね!」でご参加ください。

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



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

横浜みどりアップ計画

10
2023
Vol.64

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

大盛り! 横浜の 元気なお米 大特集

今年もおいしい新米シーズンがやってきました!日本人の主食でもある「お米」。大都市・横浜でも神奈川県ブランド米「はるみ」や「キヌヒカリ」といった品種を生産者の皆さんが手間をかけて作っています。水田には、お米を作るだけでなく、私たち市民の暮らしにとって大切な多面的な価値があることも解説します。

NEWS 1



横浜FC × ミツハシライス × JA横浜

プロサッカー選手が横浜で米作りに参加!
横浜市産米100%の「横浜FC応援米」も登場!

横浜市をホームタウンとするJリーグクラブ「横浜FC」では、シャレン!(社会連携活動)の一環として、2年前から「横浜FCアグリプロジェクト“ハマ米”」に取り組んでいます。横浜に拠点を置くお米メーカー株式会社ミツハシ(横浜市神奈川区)とJA横浜の3者での協働により、選手たちが市内の生産者に教わりながら田植えや稲刈りを体験することで地元横浜の農業をPRします。令和5年6月にはキューブ型パッケージがかわいらしい横浜市産100%「横浜FC応援米」の販売もスタートしました。選手が生産に関わったお米としてファンからも注目され、お土産にもぴったり。横浜の水田が、選手と地元をつなぎます。



農家さんに教わりながら田植え
にトライする選手たち。



©YOKOHAMA FC

横浜FC応援米はミツハシライスより販売。JA横浜ハマッ子直売所の一部で購入可能。ネット販売はミツハシライス楽天ショップにて。

一番手前はクラブの広報を担当している元選手のウッチーことC.R.O*の内田智也さん。若い選手たちにとって農作業の体験は新鮮でワクワクするものだったといい、「横浜FC応援米を通して“ハマ米”を横浜の皆さんに食べていただきたい」と呼びかけます。

*C.R.O=Club Relations Officer。横浜FCとファン・サポーター、地域社会、ステークホルダーをつなぐ存在として多岐にわたるクラブの顔として活動する役割。

NEWS 2

酒造会社 × 生産者

2つ目の酒米品種生産にチャレンジ中!
羽太喜久雄さん(戸塚区)

戸塚区東俣野産の酒米で作られた日本酒「天青 横濱魂」。初の横浜市産酒米100%の地酒として醸造され、3年目を迎えました。その酒米を生産していた羽太喜久雄さんは今年、横浜市内で初めて酒造好適米「^{おまち}雄町」の栽培に挑戦しています。雄町は収穫が10月と遅く、丈も150cm程まで育つといい、これまで育ててきた酒米「五百万石」とも全く違うタイプ。「お米は人の足音を毎日聞かせてあげるとおいしくなると言われています」とこやかに話す羽太さん。その言葉の通り田んぼには毎日足を運び、葉の一枚一枚を丹念に観察しながら栽培方法を模索しています。「雄町の生産の9割は岡山県で、



羽太さんは自家用の稲や無花粉スギ、ヒノキ等の苗木も育てています。

神奈川県内では入手困難の品種だと聞きますが、“オマチスト”と呼ばれる愛好家もいるほど人気だとか…。無事に収穫し、来年自分で育てた雄町の日本酒を飲めるように努力したい」と意気込みます。



天青
横濱魂

「熊澤酒造(茅ヶ崎市)」の天青シリーズの一つ。キリリとした爽やかさが特徴で、米の味わいが感じられる食中酒に仕上がっています。羽太さんを含めた東俣野の4人の生産者が作った酒造好適米「五百万石」一升分を酒蔵が買い取り横浜市産100%で醸造されました。横浜市内の酒類販売業者で数量限定販売したところ完売となった店舗も多く、好評を博しました。

教えて!

横浜の田んぼは、なぜ大事なの？

緑なす夏の青田、秋には黄金色の稲穂の波。地元の農家さんが手をかけて育てたお米を味わえる幸せ…。水田のある暮らしはこれからも大切にしたい横浜市の財産の一つです。現在、市内にある水田の面積は195.6haで、畑も含めた市内の耕地面積全体で見ると昭和40年に31.7%だった割合が7.0%にまで減少しています*。ここでは水田の持つさまざまな機能や価値について、横浜の森と農地の保全活動に長年携わってきた吉武美保子さんに解説していただきます。*固定資産概要調査(令和4年現在)より

教えてくれた人

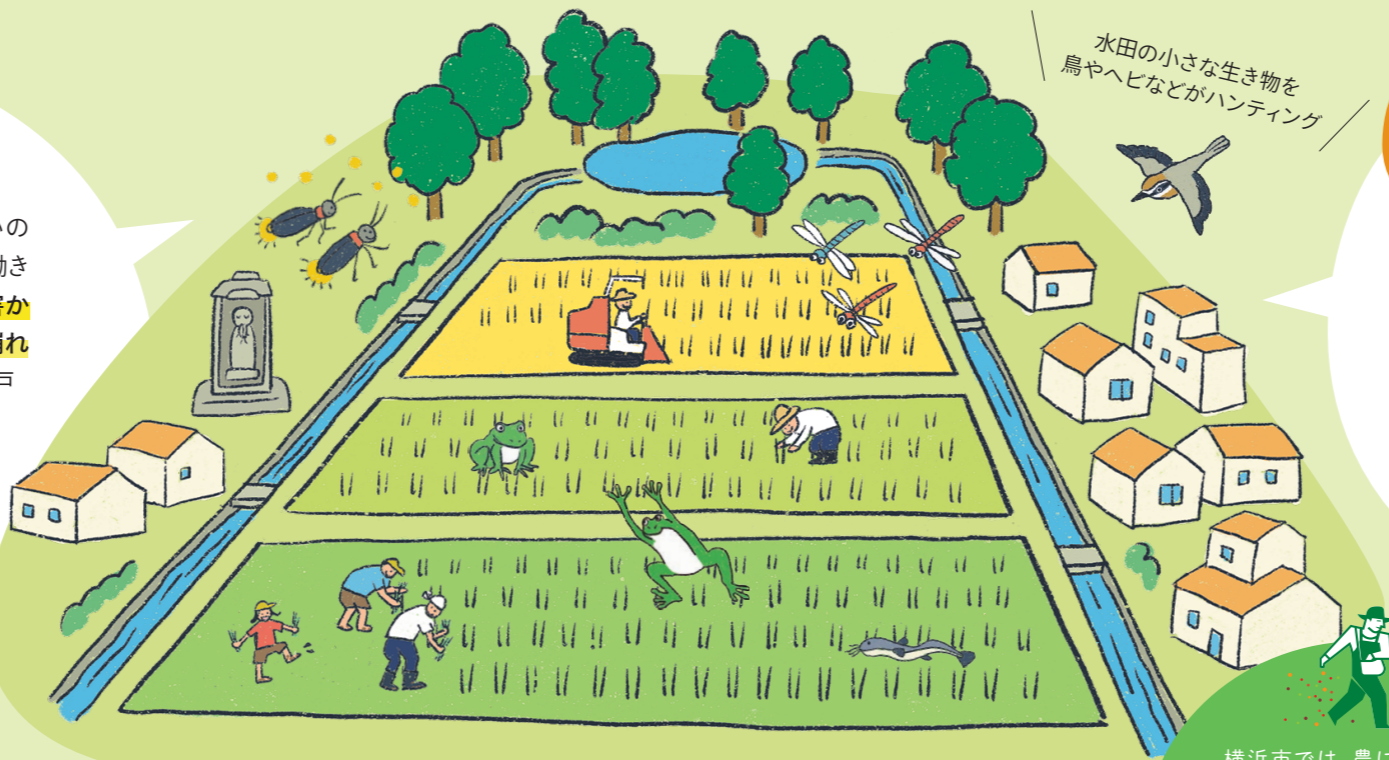
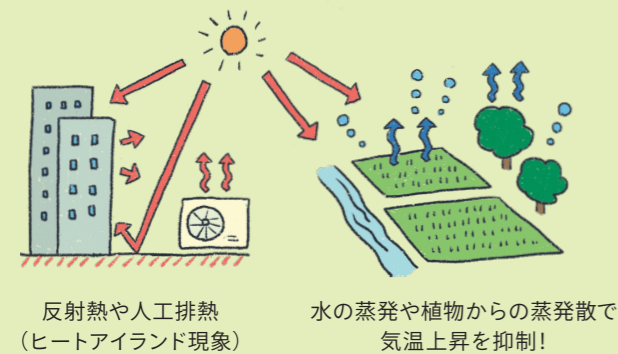
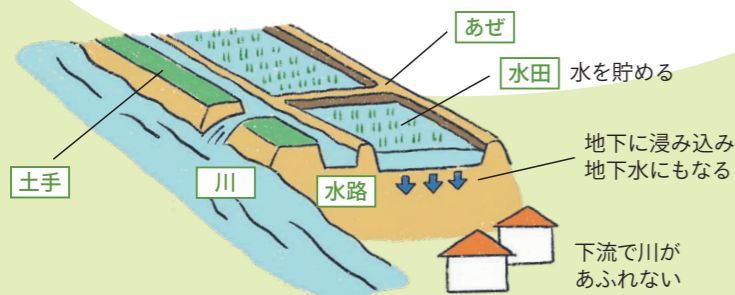


吉武美保子さん

には里山交流センター指定管理者/NPO法人新治里山「わ」を広げる会事務局長
1980年代に始まった横浜の里山保全運動のネットワークから2000年に設立されたNPO法人よこはま里山研究所(NORA)初代理事長。現在も森や里山をつなぐ活動に尽力。「米は今、他の農産物と比べ収益は低くなってしまっています。でも、お米を作り続けている農家さんは気概のある方ばかりで、尊敬しています。田んぼ大好き、私は断然「田んぼ推し」なの!」と語っていただきました。

1 都市部の災害対策機能

農地のすぐ隣に住宅や街がある横浜で、まず知ってもらいたいの、**水田には防災的な機能がある**ことです。水田には水を保つ働きがありますので、**豪雨時に雨水を一時的に貯留し、下流域を水害から守ってくれます**。また、地下水を急激に増やさないため、**土砂崩れや土の流出を防ぐ働き**もあります。横浜の原風景と言われる谷戸に田んぼが広がっていれば、大量の水を留めることも可能ではないでしょうか。また、水田に緑や水があることで、**気温上昇を緩和**することができます。夏の暑さ、豪雨が厳しくなっている現在、特に大事にしたいですね。お米を育てることが、人や街を守ってくれているんです。



3 多様な生き物の生態系を育む

田んぼは、昔から**身近な生き物**を見られる場。カエルやトンボ、メダカなどは**子どもたちの絶好の遊び相手**です。アマガエルは田植えが終わるのを待って産卵するし、ドジョウは肺呼吸で土の中に冬眠し、春、田んぼに水が張られると出てきます。畑ほど肥料を必要としないのに田んぼで毎年連作できるのは、森からの栄養を含んだ水と、多様な生物の排出物や死骸が土に還っているおかげ。**田んぼは人の手で作りますが、実はたくさんの生き物を育て、それら生き物も稲作に貢献しています。**

毎年同じ時期に人間が田植えや稲刈りすることで、そのサイクルに適した生き物が棲みつく。



2 子どもを育てる生きた教育環境

もし、横浜市の子どもたち全員が、田んぼのないところで育ったらどうなるのか…という危惧があります。日々食べているお米がどのように育っているのか、田んぼや農地が身近にないと見えなくなってしまいます。**田んぼのある景観にホッと心が癒されますよね。人が持続的に暮らしていくためには、暮らしの傍に森や田畑が必要だ**ということを強く感じます。児童が米の生産体験をする場として、地域の生産者や保護者が協力し「**学校田んぼ**」を実施している小学校もあります。



横浜市では、農にふれ、体験できる場として「横浜ふるさと村(寺家・舞岡)」「恵みの里(田奈、都岡、新治、柴シーサイド、北八朔)」を指定しています。季節折々、田植えや稲刈りほかさまざまな農体験イベントを企画しています!

横浜のお米を食べて応援しよう!



横浜で今広く栽培されている「はるみ」は、2017年に誕生した神奈川県ブランド米(奨励品種)。お米の食味ランキングでコシヒカリやあきたこまちと同じ最高位の特Aを獲得したことも!はるみの開発前から栽培されてきたキヌヒカリやミルキーQueen、さとじまんも粒が大きめでもちもち感がおいしいと人気です。



生産者レポート

横浜の米どころ・田奈で代々米づくり

三澤総合農場(青葉区) 三澤芳夫さん・元芳さん

右からお父様の三澤芳夫さん、元芳さん。品種「はるみ」を栽培。自ら種籾をまき、苗作り、田植え、毎日の水管理など、米作りは手がかかります。田植え、水の管理は芳夫さん、施肥や収穫は元芳さんが担当します。

代々続く農家の三澤さん親子は田奈地区に2町3反の田畑をもち、そのうちの6反で稲作を行っています。(1町=10,000m²、1反=1,000m²)「最近雨が降らなかったから、田んぼに水を入れるのに時間がかかったよ」と芳夫さん。水路から緩やかな勾配を付けて整備された水田でも、十分に水が行きわたっているか、田植え後の毎日の見回りは欠かせません。田奈地域で田畑に使われる水は15の水利組合によってそれぞれ管理され、年1回組合員が集まり水路の清掃を行います。古くはため池や川の水を利用していましたが、今では川の水のほかに水利組合が管理する井戸水が利用されています。

時代により環境が変わっていく中でも「農家として自分で食べる米は自ら作りたい」と芳夫さんは米作りを続けてきました。稲がそよそよと風に揺れ、ずっと続く田奈の水田風景に「日本の原風景ってやつだ」とにっこり笑う芳夫さん。そして元芳さんは災害時にJAや農家仲間と協力して、米などの炊き出しができる仕組みづくりを模索中です。農家さんの存在が身近にあることの心強さを感じずにはられません。

田奈の稲刈り風景(写真提供:元芳さん)。横浜市内有数の水田地帯である青葉区から緑区にかけての田奈エリアは「田奈恵みの里」として市が指定しており、地域ぐるみで農業振興が行われています。元芳さんは、田奈で有志の若手農家と一緒に遊休農地を活用する活動も行っています。

