

はまふうどナビ

食と農をつなぐ新たな地産地消のビジネスを応援します！

『地産地消新ビジネスモデル 支援事業』募集



横浜市では平成23年度から、食と農によるまちの活性化と新たなビジネスモデルを作るために、新たに地産地消に貢献する食と農をつなぐ取組をする企業に対し、助成金による支援をしています。

23年度は高齢者や買物が困難な方々への地場野菜の配達や横浜の食材にこだわった加工品の販売など3事業への支援を行いました（写真参照）。こうした地産地消の事業は新たな取組みとして多くのメディアや情報サイトなどで取り上げられ大きな注目を集めています。

今年度も新たに地産地消に貢献するビジネスモデルを大募集いたします！「地産地消で事業を起こしたい！」「ビジネスとして横浜の地産地消に貢献したい！」「食と農をつないで街を活性化したい！」とお考えの事業者の方は、ぜひ『地産地消新ビジネスモデル支援事業』にご応募ください！

●募集概要

対象者は、市内の中小企業等（個人事業主含む）、特定非営利法人および新規創業者です。また、対象となる経費は、農産加工や運搬・販売促進に要する費用、新商品開発費などです（詳しくはHPまたは各区役所広報相談係で配布する募集のご案内をご覧ください）。**助成金額**：100万円以内／1事業者（対象事業費：30万円以上）ただし、予算の範囲内 **助成割合**：1/2以内 **助成期間**：24年度内 **事業の実施期間**：平成24年6月中旬～平成25年3月31日 **募集受付期間**：3月19日（月）～4月6日（金）

●申込方法

申し込み希望者には申請書など専用の様式をお送りしますので、農業振興課へ電話、FAXまたはe-mailでご連絡下さい。なお、書類提出の際にヒアリングを行いますので、必ず事前の電話予約をお願いします。**申し込み・問合せ先**：横浜市環境創造局農業振興課 地産地消担当 山本 〒231-0017 中区港町1-1 **TEL**：045-671-2638 **FAX**：045-664-4425 **e-mail**：ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp **URL**：<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisho/torikumi/business-model.html>



「地産地消」をお届けサービス



横濱焼小籠包販売事業



横濱うお時における地産地消ブランディング化計画

直売所へ行こう！

横浜市民朝市が 30周年を 迎えました！

「地産地消」という言葉が使われて約10年になりますが、横浜市では昭和56年度から野菜等直販推進事業として、共同直売所の設置、契約栽培の推進と、市民朝市の開催を掲げ、市内4ヵ所で朝市が始まりました。昨年12月には東戸塚市民朝市が、今年1月には横浜中部地区市民朝市が30周年を迎えています。

◎東戸塚市民朝市

昭和56年から開催され、地元の人々に親しまれている「東戸塚市民朝市」です。

開催日：毎月1回第1日曜日（1月は休み）、4月～10月は6:30～8:00、11月～3月は7:00～8:00 **会場**：東戸塚駅西口セントラルフィットネスクラブ駐車場 **アクセス**：JR横須賀線「東戸塚駅」西口から徒歩2分 **主催**：東戸塚朝市出店者会 **問合せ先**：横浜市南部農政事務所 TEL 045-866-8493



◎横浜中部地区市民朝市

保土ヶ谷公園で地元農家の野菜をはじめ、果物、花などを即売しています。

開催日：毎月第1・第3日曜日（1月は休み、雨天中止）7:30～8:30、ただし12月の第2回は12月23日に開催します。**会場**：県立保土ヶ谷公園ミニ運動広場 **アクセス**：相鉄線「星川駅」から市営バス「明神台」下車。車でお越しの場合、公園駐車場は8時25分まで利用できます。 **主催**：横浜中部地区市民朝市出店者会 **共催**：公益財団法人神奈川県公園協会 県立保土ヶ谷公園管理事務所 **問合せ先**：横浜市北部農政事務所 TEL 045-948-2481



はまふうど人 登場

vol.24

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



直売所 FRESCO (フレスコ)

苜部博之さん

大規模生産のブランド野菜に負けない
世界にひとつの「苜部ブランド」を作りた

保土ヶ谷区で13代続く農家を継ぎ、約2.5ヘクタールの畑でキャベツやジャガイモ、ネギ、大根など、年間70～80種類の野菜を栽培している苜部博之さん。畑の近くで直売所 FRESCO (フレスコ) を営みながら新品種のオリジナル野菜を開発したり、就農希望者を支援する百姓塾を開講するなど、意欲的に活動しています。

昔ながらの農法を守りつつ オリジナル野菜を作る試みも

苜部さんが江戸時代から続く農家の13代目を継いだのは、今から16年前。父・勉さん(6年前に他界)が実践していた丁寧な畑仕事を守り、昔ながらの手間ひまかけた栽培方法で野菜作りをしています。

そのひとつが堆肥づくり。土づくりにととも力を入れている苜部さんは、堆肥を自分で作る農家が減る中で、市内産の稲わらや鶏糞、米ぬかなどの材料に、独自の材料を混ぜたこだわりの堆肥を作り続けています。

また、自家採種をして在来種の野菜を残すことに取り組む一方で、在来種に別の種類を掛け合わせてオリジナル野菜を作ることにも力を注いでいる苜部さん。苜部ブランド野菜の代表格ともいえる「苜部大根」は、東北地方の赤家地大根に他の種類を掛け合わせて改良を重ねた、世界にひとつのオリジナル大根です。紫→赤→ピンク→白の



「うちでは、苜部大根をサラダや大根おろしにして食べる人が多いですね」

美しいグラデーションと、瑞々しさや甘みが特徴で、葉っぱもおいしく、日持ちがすることから、レストランからの注文も多い大根です。

「すりおろした苜部大根に、ゆずなどの柑橘類を加えるときれいなピンク色になるのですが、それを魚料理のソースとして使っていたレストランがあって、プロの料理人の発想に驚かされました」。

栽培する土地によって変化を遂げる 在来種の野菜

「苜部大根を理想の形に仕上げるまでに、9年もかかりました」と話す苜部さん。毎年、大根の種取りをして、理想の大根に近づけるために改良を重ねましたが、うまくできた

と思ったら、次の年にはまた元に戻ってしまったりと、9年もの年月をかけて試行錯誤を繰り返したそうです。

「特に在来種の作物は、同じ種をまいても土壌や気候など、その土地の特徴によって変化していくので、手間と時間がかかります。でも、そこがおもしろいところでもあるんです。また、野菜同士にも相性があることがわかってきました」。

ある野菜を作った後の畑である野菜を栽培すると、野菜の色がきれいにしたり、虫がつきにくくなって農薬や肥料を軽減できることが、経験を重ねるにつれてわかってきたそうです。そうした野菜の組合せを考えながら作付けを考えるのは、パズルをしているようで楽しい作業なのだとか。

現在、苜部さんが力を入れているのがオリジナルのネギ作りです。「地元の伝統野菜である西谷ネギに海外の品種を掛け合わせて、改良を重ねている段階。まだまだ時間がかかると思いますが、オリジナルの苜部ネギを目指しています」。

自分のブランドで勝負するために 地産地消のスタイルに方向転換

畑で採れた新鮮そのものの旬野菜は、西谷駅近くにある直売所「FRESCO」で販売しています。週3日営業する直売所は口コミで徐々にリピーターが増え、今ではオープン前からお客さんが列を作るほどの人気ぶり。この直売所のほか、ランドマークプラザの野菜市や都内のマルシェなどにも出店していますが、そこで苜部さんの野菜を購入したお客さんが、FRESCO に買いに来るケースも少なくありません。

苜部さんが FRESCO を始めたのは、今から12年前。それ以前は主に市場に野菜を出荷していましたが、大規模生産地の野菜と競合するよりも、地産地消に方向転換しようとして直売所をオープンしました。

「市場では、安定供給できる大規模産地の野菜には勝てないんです。朝採りの質のいい野菜を持って行っても、ネームバリューのあるブランド野菜に高値が付くんですね。それなら、地元の消費者に目を向けて、収穫したものをその日のうちに販売できる地産地消のスタイルに切り替えようと思いました。生産地のブランドではなく、自分のブラン



見た目もきれいな苜部大根は、普通の大根に比べてサイズも大きい

ランドマークプラザの野菜市にも出店。かわいらしいディスプレイに、足を止める人が多い

ドで勝負しようという気持ちもありました」。

直売所のオープン当時28歳だった博之さんは、若い世代の人たちも利用しやすい直売所にしたいと考え、ディスプレイを工夫しました。「見せる野菜」を意識し、色とりどりの少量多品目の野菜をカラーコーディネートを考えて並べたり、かごに盛ったりして視覚に訴えたところ、店内の写真を撮っていく人が増えました。その結果、徐々に女子高生から年配の方までトリピーターの年齢層が幅広くなり、女性客だけでなく、男性が買い物をしている姿もよく見るようになりました。



野菜を作りたい人のための 百姓塾 & 農業塾を開講

苧部さんは3年前から、農業に興味のある人を募って「百姓塾」と「農業塾」を行っています。「百姓塾は、仕事を辞めて農業を始めたいと考えている人のために始めました。新規就農を希望している人にとっては、農業で生活していけるかどうかを見極めるのは難しい。憧れだけで農業を始めるのはとてもリスクなことです」。

苧部さんと一緒に畑仕事をしながら、実際の農家の作業がどんなものなのかを1年を通して体験できる百姓塾は、就農を希望する人にとっては貴重な機会。実際に、苧部さんの百姓塾を経て神奈川農業アカデミーに通い、新規就農を果たした人もいます。

一方の農業塾は農業に携わってみたい人向け。週1回畑に通い、苧部さんに教わりながら一緒に農作業をしたり、割り当てられた自分の畑で作物を作っています。

「農業塾の塾生たちとは、畑でさまざまな実験をしています。たとえばトマトを10さく作る場合、1さくごとに肥料の種類や配分を少しずつ変えて、収穫した作物を食べ比べてみます。味や色、収量など、いろいろな項目で点数をつけ、苧部ブランドのトマトの方向性を探っています」。

消費者の信頼を得るために 畑の見学ツアーを行う

「都市農業の現状を知ってほしい」という思いから、忙しい農作業の合間を縫って、毎年苧部さんが行っているのが、畑の見学ツアーです。参加者は一般消費者から学校の先生、野菜ソムリエのグループなどさまざま。一度に20～30名のグループを率いて、直売所から堆肥小屋、数か所の畑をまわります。ツアーでは、苧部さんが土づくりのこだわりや肥料配分のこと、野菜の見極め方法までを説明。食の安全に関心の高い消費者にとっては、非常に勉強になる機会でしょう。

「消費者と生産者の信頼性を築くには畑を見てもらうのが一番いいと思って、見学ツアーを始めました。野菜を見ただけではわからない土づくりのことなどを知ってもらうことで、より安心してうちの野菜を食べてもらえます。そうして信頼関係が築けたお客さんは、値段を見ないで買っていく人が多いんですよ。そんなお客さんたちのためにも、もっと努力して、おいしくて安心して食べられる野菜を作らなければと思っています」。

直売所 FRESCO

アクセス: 相鉄線西谷駅から徒歩1分

(駐車場あり)

営業: 月・水・金の14時～18時

電話: 090-2646-4147(苧部さん)

URL: <http://fresco.opal.ne.jp>

直売所では旬野菜のほか、手作りの漬物などの加工品も購入できます



苧部さんの畑見学ツアーについて

10名以上の団体であれば、見学OK。農作業の都合があるので、電話(上記と同じ)でお問合せください。

百姓塾&農業塾について

百姓塾、農業塾とも期間は1年間。週1回で年会費は1万円。毎年2月に募集します。興味のある方は苧部さんにお問合せください。

はまふうどコンシェルジュ 活動紹介コーナー

「はまふうど」とは、横浜の地産地消を意味しています。横浜市では「はまふうど」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」として認定しています(現在約180人)。このコーナーでは、さまざまな地産地消活動を行っているはまふうどコンシェルジュの、個々の活動内容をご紹介します!

介護老人保健施設 青葉の丘

仲田 菜津子さん(2期、管理栄養士)

青葉区にある125床の高齢者施設「青葉の丘」で管理栄養士をしている仲田さん。お昼に作る給食は約180食です。



昨年4月の給食

「施設では月1回、市内産の野菜を使った給食を提供しています。月1回でもいい、ゼロより1回と思いき、始めました。その日はいつもの仕入ルートのものとは違い、農家から直送の野菜を使用していますが、新鮮でおいしい。1月には、新年事始めに食べる「おこと汁」を作って皆様に振舞いました」。

日本野菜ソムリエ協会認定料理教室 ks-café

鈴木 佳世子さん(6期、野菜ソムリエ)



料理教室の様子

野菜ソムリエの鈴木さんは、野菜たっぷりの簡単でお洒落な料理教室を主宰しています。「1997年にオープンした自宅教室では“暮らしを楽しむ”をコンセプトに、料理やライフスタイルを提案しています。レシピの中では、特に、地元横浜野菜の素材を生かしたシンプルなイタリア料理が人気。企業のレシピ開発、料理教室講師も務めています」。

JA横浜 都筑中川農産物直売所 ハマッ子がオープン!

JA横浜では、農産物直売所の拠点として新たに「都筑中川農産物直売所(ハマッ子)」を平成24年3月2日(金)にオープンしました。

横浜市営地下鉄「センター北駅」から徒歩1分と近く、「JA横浜 都筑中川」支店に併設されています。売り場面積は約133㎡、出荷者は都筑中川支店管内の生産者に限らず、周辺地域の生産者からも広く募集し、当日納品した「新鮮な農産物」を販売しています。

直売所では定期的に横浜市内産の牛肉・豚肉を販売しており、これを目当てに利用されるほどの人気の商品となっています。また、季節折々の野菜や市場では出回りにくい珍しい野菜が店頭にも並び、ぜひ一度お立ち寄りください。

「販売する農産物は生産履歴を記帳しており、農薬等の適正使用には特に気を遣っています。JA横浜では農産物直売所を通して生産者と地域の方々をつなぎ、「地域農業振興」・「地産地消」を推進してまいります」(JA横浜 経済課 岩岡さん)。

JA横浜 都筑中川農産物直売所



JA横浜 都筑中川農産物直売所

住所: 横浜市都筑区中川中央1丁目26番6号(市営地下鉄「センター北」駅より徒歩1分)

営業時間: 10:00~17:30 年中無休(年末年始は休み)

問合せ先: 都筑中川農産物直売所 TEL 045-912-3731(直売所専用)

農家の直伝レシピ

疲れた胃にやさしい

大根もち



材料(4人分)

大根… $\frac{1}{2}$ 本、卵…1個、小麦粉…2カップ弱、刻みネギ…2本分、砂糖…大さじ2、薄口しょう油…大さじ3、干しえび…適量、豚肉…100g、油…適量

作り方

1. 大根をすりおろし、卵と小麦粉を入れてよく混ぜる。
2. 1の中に刻みネギ、砂糖、薄口しょう油を入れ、干しえびや豚肉を入れる。
3. 2をお好み焼きを焼く要領で、油をひいたフライパンで焼く。味が付いているのでそのまま食べられます。

文江さんのひと手間メモ

小麦粉の量は少なめの方がやわらかく仕上がりますが、大根の水分量のみで調整してください。具やトッピングはお好みで!

文江さんについて 露地野菜を中心に新鮮で安心な野菜を栽培。文江さんの野菜は、自宅直売所(栄区小菅ケ谷3-1126、長光寺信号そば、火・土13:00~)とJA横浜本郷農産物直売所で購入できます。よこはま・ゆめ・ファーマーの料理教室をはじめ、JA横浜本郷支店女性部や栄区役所でも講師として活躍、手芸もプロ級です。

もちもちした
お好み焼き
みたいですよ

教えてくれた人

よこはま・ゆめ・ファーマー
田中文江さん



食農イベント情報

都岡恵みの里

「もち米作り教室」

農家指導のもと、もち米作りの体験教室を行います。

日時: 平成24年6月~12月の土曜または日曜(全6回: 6月田植え、7月上旬草取り、8月上旬鳥よけ、10月上旬稲刈、10月下旬脱穀、12月中旬もちつき他)。

第1回田植えは6月2日(土)9:30から。2回目以降の日程は後日連絡(天候等により日程変更する場合があります)。

場所: 旭区矢指町の田んぼ(下川井ICそば)

参加費: 7,000円/1家族

募集数: 市内在住20家族(1人でも可)。

申込多数の場合は抽選。

申込方法: ハガキまたはFAXで、参加者全員の氏名、郵便番号、住所、電話番号を記入の上、下記へ申し込みください。

締切: 5月1日(火) 必着

申込先: 〒241-0031横浜市旭区今宿西町289

都岡地区恵みの里運営協議会事務局「もち米作り係」

TEL 090-7733-8532

FAX 045-955-5057

問合せ先: 環境創造局北部農政事務所

TEL 045-948-2483

舞岡ふるさと村「竹の子掘り」

掘り取り道具は農家が用意します。期間中の4月21日(土)22日(日)には竹の子まつり開催

日時: 4月7日(土)~4月30日(月・祝)の火曜除く午前中(予約制)

場所: 舞岡ふるさと村(虹の家で受付)

入園料: 大人200円、子供100円(掘り取った竹の子は重量換算でお買い上げいただきます。金額は時期により変動しますので、お問合せ下さい)。

申込先: JA横浜舞岡支店(TEL 045-822-1134)または虹の家(TEL 045-826-0700)

申込方法: 3月22日から電話受付

問合せ先: 虹の家

TEL 045-826-0700

URL:

<http://www.1c3-net.ne.jp/nijinoie>