

はまふうどナビ

食べて・知って・体験して…

横浜の“農”を満喫するイベントがいっぱい!

11月は地産地消月間



実りの秋! 旬の横浜農産物を 満喫しよう



みなとみらい農家朝市

毎年恒例、地産地消月間の11月には、市内各所で農業まつりや地産地消セミナー、農業体験や地場野菜の料理教室など、さまざまなイベントが開催されます。今号ではこれらのイベントを紹介しますので、ぜひご参加ください。

「よこはま食と農の祭典2011」開催

～見て・聞いて・体験して・味わう～

五感で感じる農の力! 地元よこはま農の魅力が大発見!

日時: 11月5日(土) 12:00~18:00 メイン会場: クイーンズサークル(クイーンズスクエア横浜1F) 入場料: 無料

問合せ: 横浜市環境創造局農業振興課 TEL: 045-671-2638

イベントの詳細は2ページをご覧ください。



都筑区東方町から、みなとみらい方面を望む

よこはま食と農の祭典2011 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2011」にタイアップして、横浜の農産物を使った地産地消のイベントを開催します。

横浜ロイヤルパークホテル

旬の横浜野菜を使った

地産地消特別メニュー

ホテルのレストランとケーキショップにて、旬の横浜野菜を使ったランチコースやディナーbuffetをはじめ、スイーツやパンを提供します。

期間: 11月1日(火)~11月30日(水) 会場: 地下1階「カフェ フローラ」、ケーキショップ「コフレ」

アクセス: JR・横浜市営地下鉄「桜木町駅」から徒歩5分、みなとみらい線「みなとみらい駅」から徒歩3分 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>



パン パシフィック

横浜ベイホテル東急

ナイト・キッチンスタジオ

こだわり食材 横浜・神奈川~地産地消~

厳選した新鮮な横浜・神奈川の食材はその味わいを活かしてシェフが調理、buffetスタイルで提供いたします。

期間: 11月1日(火)~12月16日(金) 会場: オールデイダイニング「カフェスカ」 アクセス: みなとみらい線「みなとみらい駅」から徒歩1分 問合せ: カフェスカ TEL: 045-682-2218(直通) URL: <http://pphy.co.jp>



ヨコハマ グランド

インターコンチネンタル ホテル

社内料理コンテスト 「未来のシェフ達」

横浜の農産物を使って、同ホテルの若手シェフが味と技を競います。最優秀作品は、ホテル内のレストランで期間限定メニューとして登場します。

期間: 11月1日(火)~11月30日(水) 会場: ホテル内のレストラン (決定次第ホームページで紹介) アクセス: みなとみらい線「みなとみらい駅」から徒歩3分 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>



「よこはま食と農の祭典2011」開催します!

～見て・聞いて・体験して・味わう～

五感で感じる農の力! 地元よこはま農の魅力を大発見!

今年の地産地消月間イベントは「よこはま食と農の祭典2011」と名称も新たに、みなとみらいで開催します。地元横浜の元気な農家が登場するトークライブや体験コーナーで地産地消の魅力に触れて楽しめるほか、とれたて新鮮な旬の横浜野菜と農家手作りの加工品などおいしい魅力も直売します。11月5日は、ぜひ「よこはま食と農の祭典2011」にご来場ください!

日時: 11月5日(土)12:00～18:00

メイン会場: クイーンズサークル(クイーンズスクエア横浜1F)

アクセス: みなとみらい線「みなとみらい駅」からすぐ

イベント内容

1 みなとみらいde地産地消トークライブ はまふうど人登場

横浜の元気な農家や地産地消に熱い思いを持つレストラン、流通関係者、はまふうどコンシェルジュ、野菜ソムリエが、横浜の農の魅力をたっぷりお伝えします。

2 旬の横浜野菜・農産加工品の 直売&体験コーナー

とれたて新鮮な野菜や加工品を直売します。横浜の生産者が心をこめて作った旬の味を、ぜひ味わってみてください。

3 横浜の農業・地産地消紹介コーナー

横浜市や地産地消案内人はまふうどコンシェルジュの取組紹介をパネル展示します。

4 よこはま農のある風景の写真展

港町ヨコハマのもう一つの顔。横浜の農風景の写真を展示します。開催期間: 11月1日(火)～11月7日(月)
会場: みなとみらいギャラリーC (クイーンズスクエア横浜2F) 入場料: 無料

同日開催

よこはま環境行動フェスタ2011

会場: クイーンズパーク 問合せ: 横浜市環境創造局政策課
TEL: 045-671-4102 入場料: 無料



濱の料理人 第2回 “濱の鉄人”料理コンテスト開催!

今年のテーマは「横浜産の調味料を引き立てる地産地消メニュー」。横浜で作られている調味料と横浜産農畜産物を使ったメニューを募集してコンテストを行い、今年の「濱の鉄人」を決定します。コンテスト参加店や審査方法につきましてはホームページをご覧ください。

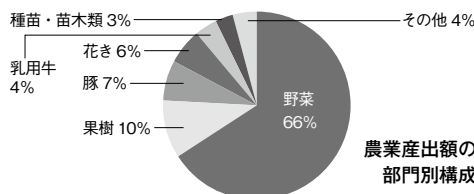
コンテスト実施期間: 9月23日(金)～10月16日(日) 会場: 横浜市内のコンテスト参加飲食店 結果発表と表彰式: 11月5日(よこはま食と農の祭典2011にて) 主催: 濱の料理人 問合せ e-mail: hamanoryourinin@gmail.com URL: <http://www.hamanoryourinin.com/>

横浜の農業を知ろう!

数字で見る横浜の農業

約369万人が暮らす大都市横浜は、全国でも例を見ない農地と住宅地が混在した都市です。西区を除いたすべての区に農地があり、これらは市域面積全体の約7.3%を占めます(港北区とほぼ同じ面積)。こまつな、ほうれんそう等の野菜が%を占めますが、その他にも「浜なし」「浜ぶどう」で有名な果樹や「横浜ビーフ」「はまぼーく」等の畜産、花き生産など多種多様であり、生産額は神奈川県内でトップクラス。また、市内の市民農園は用途にあわせて様々なタイプの農園があり、市内全域で231箇所のにぼります。さあ、実りの秋です。食べて・知って・体験して、横浜の“農”をぜひあなた自身で感じてみてください!

市内の農地面積	3,165 ha (市域面積の約7.3%、平成22年1月1日固定資産調査)
市内の農家戸数	4,202 戸 (2010年 世界農林業センサス)
市内の農業就業人口	5,416 人 (2010年 世界農林業センサス)
市内の農業産出額	約101億円 (平成18年 神奈川県農林水産統計年報)
市内の市民農園数	231箇所、32.5 ha (平成23年3月31日 横浜市農地保全課調べ)



野菜・果物・花きの生産量

品目	収穫量(t)	県内順位	全国順位
野菜			
こまつな	3700	1位	2位
カリフラワー	504	1位	8位
キャベツ	12862	3位	10位
ほうれんそう	4200	1位	11位
えだまめ	766	1位	11位
トマト	4040	1位	21位
果樹			
日本なし	1440	1位	48位
くり	90	1位	46位
花き			
パンジー	543	1位	1位
ニチニチソウ	152	1位	1位
マリーゴールド	133	1位	3位
シクラメン	303	1位	8位

(平成18年神奈川県農林水産統計年報)

直売所へ行こう！

今回はみなとみらいで開催されている「みなとみらい農家朝市」や、区役所で行っている朝市を特集します。直売の野菜は「とれたて新鮮」「旬」「完熟」「生産者の顔が見え、安心」とイイことづくめ！横浜のとれたて新鮮な野菜や果物で、あなたの食卓を彩ってください！

みなとみらい農家朝市

横浜のとれたて新鮮な野菜や果物を、市内の元気な生産者（10の生産者団体と個人）が直売しています。「野菜がみずみずしくて美味しい」「完熟のときに収穫しているから、味が濃くしっかりしている」と大好評！人気の野菜のほか、スーパーではあまり見かけない珍しい種類も並びますが、食べ方がわからない方には、生産者がおいしい料理法を教えてください。リピーターの方も増え、エコバックやキャリーバックを持参して両手いっぱいにご購入いただいています。

開催日：毎月第4日曜日9:00～11:00（小雨決行、荒天中止）

会場：高島中央公園（マリノスタウン向かい）

アクセス：みなとみらい線「新高島駅」から徒歩2分

主催：みなとみらい農家朝市出店者会

問合せ：横浜市農業振興課 TEL：045-671-2638



◎ 野菜ソムリエがおいしい食べ方を伝授！

野菜ソムリエが農産物の販売をお手伝い。みなとみらい農家朝市で販売している農産物の食べ方やレシピをご提案したり、横浜産野菜に関するクイズを行います。

日時：9月25日（日）9:00～11:00

◎ みなとみらい農家朝市収穫祭を開催！

新鮮とれたて旬の秋野菜を市内の元気な生産者が直売するほか、市内産の野菜を使った饅頭も販売予定。お買い上げいただいた方、先着100名に市内産野菜の豚汁をサービス。

日時：11月27日（日）9:00～11:00

区役所の朝市

地場野菜の直売会（緑区）

緑区の農家さんが、新鮮野菜を販売します。

開催日：11月25日（金）9:00～13:00、12月16日（金）9:00～13:00 売切れ次第終了となります。

会場：緑区役所

アクセス：JR・横浜市営地下鉄「中山駅」から徒歩5分

主催・問合せ：緑区区政推進課企画調整係 TEL：045-930-2228 FAX：045-930-2209



まちなか農家さんのほどがや朝市（保土ヶ谷区）

区役所の土曜開庁日に合わせ、区庁舎広場で新鮮な保土ヶ谷産の野菜や花きを販売。地産地消を推進する市民活動グループ「ほどがや産直便」の皆さんと協働し、5人の地元農家さんの協力のもとで開催しています。お越しの際には、できるだけマイバッグをご持参ください。

開催日：10月8日（土）、10月22日（土）、11月12日（土）9:30～（売切次第終了、雨天中止） 会場：保土ヶ谷区庁舎駅前広場

アクセス：相鉄線「星川駅」から徒歩2分 問合せ：保土ヶ谷区役所地域協働課地域力推進担当 TEL：045-334-6380 FAX：045-332-7409



わが町かながわ新鮮野菜市（神奈川区）

地元農家と障害者地域作業所が協力して新鮮野菜を販売します。野菜を使ったレシピの配布もあります。なるべく野菜を入れる袋をお持ちください。

開催日：10月19日～12月21日の毎週水曜日（11月23日は休み）、1月5日（木）10:30～12:15（売り切れ次第終了） 会場：神奈川区役所別館1階区民ホール アクセス：東急東横線「反町駅」、JR「東神奈川駅」、京浜急行「仲木戸駅」から徒歩7分、または市バス「ニツ谷町バス停」から徒歩2分 問合せ：神奈川区役所区政推進課 TEL：045-411-7027

※販売ボランティア（1名）を募集しています。交通費1回500円。神奈川区役所高齢・障害支援課 TEL 045-411-7115までお問合せください。



都筑野菜朝市（都筑区）

「都筑野菜」をはじめとした都筑区産の新鮮な農産物をより多くの人に食べてもらえるよう、区内の農家が朝市を開催。環境に配慮し、レジ袋は有料とさせていただきます。お越しの際にはマイバッグをお持ちください。

開催日：毎月第2・第4土曜日9:30～12:00 会場：都筑区総合庁舎駐車場横通路 アクセス：横浜市営地下鉄「センター南駅」から徒歩6分 主催・問合せ：都筑区役所区政推進課企画調整係 TEL：045-948-2227 FAX：045-948-2399



はまふうど人 登場

vol.22

WILD RICE シェフ
加藤康昭さん



七彩畑農園主
佐々木暁子さん

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

レストランと農家のおいしい関係が生み出す
ここにしかない絶品野菜メニュー

都筑区にある WILD RICE は、野菜料理がおいしい店として大人気のレストランです。店で扱う野菜は市内近郊のこだわり農家から取り寄せる旬野菜ばかり。中でも緑区で七彩畑を切り盛りする佐々木さんとは頻繁に情報交換し、会話の中から多くの新メニューが誕生しています。シェフと農家が二人三脚で取り組む地産地消の形について、お話を伺いました。

ここに来れば野菜の旬がわかる 農家と一緒に作るレストラン

11時半のオープン前には、店の前にいつも行列ができる WILD RICE。加藤シェフが作る独創的な料理を求めて、グルメが集まるレストランです。お客さんが楽しみにしているのは、何と言っても、地元で採れた新鮮野菜をふんだんに使った料理の数々。店では、地元の都筑区や緑区を中心に、市内近郊の約10箇所の農園と契約して、直接、野菜を仕入れています。

七彩畑の野菜が届くのは週2回。夕方5時頃に佐々木さんが採れたてを宅配していますが、カゴの中には未成熟トウモロコシや極小ニンジンなど、加藤シェフのリクエストに応じて WILD RICE 専用栽培している野菜もあります。

届いた野菜はすぐに厨房で下処理。「野菜そのもののおいしさを味わってほしい」という思いから、旬野菜はごくシンプルに調理するのが加藤シェフのこだわりです。トウモロコシはさっと塩を振ってグリル、カボチャは蒸し焼きにするなど、極力、手を加え過ぎないようにしています。



週2回、ディナー営業の前に佐々木さんが採れたて野菜を届ける



野菜を使ったレシピを得意とする加藤シェフ

また、見た目そのままを提供するのが WILD RICE スタイル。お子様メニューにも、葉付きニンジンやオクラなど、まるごと1本をお皿にのせます。「小さな子どもが手づかみで野菜をばりばり食べている姿を見ると、幸せになります」と加藤シェフ。

メニューは畑の状態と直結していて、野菜の旬が変わるのに合わせて、メニューもどんどん変化します。まさに、野菜の旬がわかるレストラン。そんな店のコンセプトを理解しているリピーターの中には「あの小さいトウモロコシはまだ?」と、旬の訪れを楽しみにしている人が少なくありません。



作物の育ち具合を2人で確認。加藤シェフにとっては、料理のアイデアが次々に湧いてくる時間

プロの料理人とプロの農家が出会い、 野菜を介して築いた信頼関係

レストランが休みの水曜日、加藤シェフは十日市場駅にほど近い佐々木さんの農園、七彩畑に出かけます。「たまにしか来ませんが、その時期に一番ピークを迎えている野菜を使いたいので、できるだけ畑を見に来るようにしています」。

七彩畑は2500平米ほどの広さで、年間50～60種類の野菜やハーブを栽培。農業は必要最小限に留め、有機肥料で育てる佐々木さんの野菜は味が濃いと評判です。

畑の隅々まで歩きながら、どの野菜がどれくらい育っているかを確認することは、加藤シェフにとってメニュー作りの源になる貴重な時間です。そこから生まれる新メニューは数知れず。例えば、夏の初めに畑の隅で勢いよく茂っていた大葉を見ると、その場で大量の大葉を注文。すっきりとした夏向けの「大葉のソルベ」として提供しました。また、収穫の最後の方のモロヘイヤは、土が付いた株ごと持ってきてもらい、鉢に入れて店内に。ビニールとはさみを置いておき、お客さんに無料で好きなだけ持って行ってもらうという、地産地消レストランならではのサービスを実施しました。「使いきれない野菜を破棄するのはもったいないですからね。このサービスは大好評で、ビニールいっぱいのモロヘイヤを持ち帰る人が多かったですよ」。

畑を歩く間も、「ねぎぼうずの種の部分を、かつおのタ



長年の援農体験を経て、新規就農を果たした佐々木さん

タキやカルパッチョに散らすといいアクセントになります」
「オクラやナスは、花もおいしいですよ」と、次から次へと料理のヒントを教えてください。びっくりするほど、豊富な野菜の知識をお持ちです。

加藤シェフは、在ミュンヘン日本総領事館で料理長を務めた経験があり、ドイツでの体験が今につながっていると話します。「ドイツでは自分で市場に行って仕入れをしていましたが、見たこともない野菜が多く、市場の人に野菜の特徴や調理法を聞いて覚ええました」。

帰国後も、畑を訪れては野菜の作り手に話を聞いてまわり、知識を積み重ねていったそうですが、ある直売所で佐々木さんと出会い、その後、七彩畑を訪れるようになりました。少しずつ注文を重ね、欲しい野菜を栽培してもらうようになり、だんだんと現在のような信頼関係が出来上がってきたのだそうです。

週2回の直売には、 WILD RICEの常連客も

一方の佐々木さんも、WILD RICEに野菜を卸すようになってから、ますます野菜作りに力が入るようになったと言います。「コールラビや黒大根もそうだけど、加藤さんからのリクエストでいろんな野菜を栽培するようになって、腕が上がりました(笑)」。



これがグリーンベリー。完熟しても青いまのトマト

加藤シェフからお客様の反応を聞くこともいい刺激になり、

畑仕事のモチベーションにつながっているそうです。最近では、佐々木さん自身も新しい品種にどんどん挑戦中。野菜ソムリエの娘さんから珍しい野菜の情報を教えてもらったり、種を調達してもらったりもしています。「先日、WILD RICEに配達したグリーンベリーというトマトも娘に教えてもらったんですが、完熟しても青いま。でも、食べると本当に甘いんですよ」。

すっかり畑仕事が板に付いている佐々木さんですが、実は新規就農を果たしたばかり。以前は郵便局の小包配達をしていましたが、体調を崩して仕事を辞め、それから野菜作りをスタートしました。平成10年に横浜市の市民農業大学講座を受講後、長野県で農業を学び、農家の手伝い(援農)をして野菜作りを続けてきた佐々木さん。長年の援農体験を経て新規就農を果たした今は、自宅で週2回、野菜の直売所をオープンしています。「クチコミで、WILD RICEで出している野菜だと知られるようになってきて、WILD RICEのお客様が、直売所に買いに来てくれることが多くなりました」。



グランドメニューの肉や魚料理も付け合せの野菜が大量!

仲介を入れずに、レストランと農家の協力体制を確立しているお2人。「今後は扱う野菜の種類を増やして、レストランを訪れるお客さんにもっと野菜のおいしさを知ってほしい」と、展望を語ってくれました。これから迎える収穫の秋、新しい野菜料理の誕生に期待が高まります。

WILD RICE natural dining

ワイルドライス・ナチュラル・ダイニング

住所：横浜市都筑区荏田東4-1-1 ボードウォークガーデン (横浜市営地下鉄「センター南駅」より徒歩7分)

TEL : 045-942-8884

営業：11:30 ~ 15:00 (14:00LO)、17:30 ~ 22:00 (21:00LO)

定休日：水曜日、第3火曜日 URL : <http://wildrice.web.fc2.com/>

野菜の持ち味を最大限に活かした料理がいただける地産地消レストラン。ランチタイムは予約をおすすめします。



三國清三シェフによる食育「味覚教育」と地産地消の講演会を開催しました

7月23日、アートフォーラムあざみ野 男女共同参画センター横浜北にて、「世界的に有名なフレンチの巨匠、三國清三シェフによる食育～「味覚教育」と地産地消活動から学ぶ～」と題した研修会を開催しました。

食育によって育つ子供の五感

第1部「味覚教育のデモンストレーション」では、はまふうどコンシェルジュや地産地消サポート店関係者等の地産地消に取り組んでいる約50名を対象に、三國シェフが実際に小学3～6年生を対象に行っている味覚教育のデモンストレーションを行いました。



デモンストレーションでは5名の小学生を対象に、「五味認識テスト」と「素材当て」を実施。「五味認識テスト」とは、甘味(砂糖)、塩味(塩)、酸味(酢)、苦味(チョコレート)、うま味(こんぶ・カツオだしで取った味噌汁)などの五味の食材を用意し、その食材がどの味なのかをあてる味覚テストです。小学生たちは試行錯誤しながらも、それぞれの味を当てました。「五味認識テスト」に合格した小学生たちは、「素材当て」にも挑戦。用意したキッシュ、タルト、ガナッシュを試食し、それぞれの中に何の素材が入っているかを考えました。

三國シェフによれば「小学6年生頃で脳が完成するといわれるため、それまでに

味をきちんと教えておくことが重要。味を感じることは脳を刺激することであり、それにより五感が育つ」とのことでした。参加者アンケートからは、「子供に、自然の物を食べさせることの大切さを知りました」「食育は理論や知識だけではなく、実践し、身につけてもらうことが大切」「本日本聞きしたことを自分の食育活動に活かします!」など、食育に対する強い熱意を感じました。

海外と日本で行っている食育と地産地消活動

第2部「地産地消の講演会」には、第1部参加者に地産地消に関心のある市民の方を加えた約90名が参加。三國シェフの地産地消に関する取組や食育活動について講演していただきました。まず、フランスの「味覚の授業」やイタリアの「スローフード」、アメリカの「ロハス」など、三國シェフが世界各地で行っている食育活動について解説。そのほか、日本で行っている「味覚の授業」(小学3年生対象)と「KIDSシェフ」(小学6年生対象)の内容を紹介しました。さらに、学校給食を実例とした地産地消活動や、三國シェフ自身の味覚を学ぶ原点となった故郷・北海道増毛町のお話など、非常に興味深いウィットに富んだ貴重なお話を聞くことができました。



横浜の“農”を体験しよう

ふるさと村

良好な田園景観を有する農業振興地域の景観保全と地域の活性化を目的に「横浜ふるさと村」として指定し、生産基盤整備や研修施設などの設置、樹林の保全・活用など、市民が自然と農業に親しむ場として整備しています。詳細はこちら→ <http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/green/furusatomura/>

舞岡ふるさと村 虹の家

1. 手作りウイナー教室
日時：10月30日(日)13:30～15:30 **a**、11月26日(土)13:30～15:30 **b** 定員：各24人 費用：1800円



2. パン教室

日時：10月16日(日)13:00～16:00 **a**、11月20日(日)13:00～16:00 **b** 定員：各12人 費用：1500円

3. 干し柿作り 日時：11月13日(日)14:00～15:30 **b**
定員：20人 費用：1500円

1～3とも

申込方法：往復はがきまたはウェブサイトにて。**a**は9月22日、**b**は10月21日まで必着(参加は小学生以上。子供のみ参加は不可。) アクセス：横浜市営地下鉄「舞岡駅」から徒歩5分 申込・問合せ：舞岡ふるさと村虹の家〒244-0813戸塚区舞岡町2832番地 TEL：045-826-0700 FAX：045-826-0749 URL： <http://www1.c3-net.ne.jp/nijinoie/index.html>

寺家ふるさと村 四季の家

1. そば打ち教室 日時：10月23日(日)、11月27日(日)9:30～12:30 定員：各回12人 費用：2500円 申込方法：開催日の前月1日から電話または直接窓口にて(先着順)
2. 味噌づくり教室 11月より実施予定。詳細は下記URL参照(10月1日より掲載します)。

アクセス：東急田園都市線「青葉台駅」から東急バス青30系統「四季の家」停留所下車徒歩1分、東急バス青31系統「鴨志田団地」停留所下車徒歩3分 申込み・問合せ：寺家ふるさと村四季の家管理運営委員会〒227-0031 青葉区寺家町414



TEL：045-962-7414 FAX：045-962-6321 URL： <http://homepage3.nifty.com/jikehurusatomura/>

恵みの里

恵みの里は、市民と農のふれあいを通じて地域ぐるみで農のあるまちづくりを進めるための、横浜市の農業振興施策です。米や味噌作り、市民農園等のさまざまな農体験の場を提供するほか、地域の農産物直売や農業イベント、レンゲなどによる田園景観づくりなどを行っています。ぜひ、みなさんも恵みの里での農体験や地場農産物を通して、地域に農業や農地があることのすばらしさを実感してください。詳細はこちら→ <http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/megumi/>

都岡恵みの里

小麦・うどん作り教室

日時：11月23日(祝・水)9:30スタート。種まきから収穫、うどん作りまでの計6回(11月～翌年7月までの土・日または祝日) 場所：旭区下川井町の畑 アクセス：相鉄線「三ツ境駅」から神奈中バス「程ヶ谷カントリークラブ前」下車徒歩5分 費用：1家族6000円 申込み方法：郵便番号、住所、氏名、参加者全員の名前を明記の上、ハガキまたはFAXで10月31日(必着)まで受付。申込み多数の場合は抽選 申込み・問合せ先：都岡地区恵みの里運営委員会事務局「小麦作り係」〒241-0031旭区今宿西町289 TEL：090-7733-8532 FAX：045-955-5057



新治恵みの里

1. にいはる長屋門朝市 長屋門(横浜市認定歴史的建造物)前の納屋に、新治産の新鮮野菜が並びます。農家からとっておきの食べ方やレシピを教えてもらえるのも魅力です。日時：毎週土曜日9:30～(売り切れ次第終了) 場所：にいはる里山交流センター(緑区新治町887) アクセス：JR横浜線「十日市場駅」から徒歩15分 問合せ：にいはる里山交流センター TEL/FAX：045-931-4947



2. 「緑区民まつり」に参加します！ 毎年5万人以上が訪れる緑区民まつりで「新治恵みの里」を広くPRします！ もちろん、新治野菜の出張販売もします。普段なかなか新治に足を運べない方も、この機会にぜひ遊びに来て下さい！ 当日は新治恵みの里のほかにも、約100団体が参加し魅力たっぷりのイベントを行う予定です。日時：10月16日(日)10:00～15:00 会場：県立四季の森公園 主催：緑区民まつり実行委員会事務局 TEL：045-930-2233

横浜の“農”を体験する・知る・買う

青葉区民まつり2011

青葉区健康フェスティバル

区民まつりの会場で、安心して新鮮な横浜産の農産物を販売する予定です。健康フェスティバル会場では、青葉みらい農くらぶによる「ペットボトル鉢を利用したやさいづくり」講座を行います。

日時：11月3日(祝・木)10:00～15:00

会場：青葉区総合庁舎

アクセス：東急田園都市線「市が尾駅」から徒歩8分、または「青葉区総合庁舎バス停」下車(駐車場は利用できません。公共交通機関をご利用ください)

主催・問合せ：青葉区民まつり運営委員会事務局

TEL：045-978-2292 FAX：045-978-2413

「ペットボトル鉢を利用したやさいづくり」講座

TEL：045-978-2216 FAX：045-978-2410

JA横浜 きた地区JAまつり

毎年盛大に行われる「JA横浜きた地区JAまつり」では、地場農畜産物・植木等の販売、模擬店やおもち・お赤飯の販売、ヒーローショーなど、イベントを数多く用意しています。ご近所お誘い合わせの上、ぜひお越しください。

日時：11月19日(土)9:00～16:00、11月20日(日)9:00～15:00

会場：JA横浜 きた総合センター

アクセス：横浜市営地下鉄「センター南駅」、バス停「道中坂下」付近、港北・中里・新治支店から無料貸切バス運行

問合せ：JA横浜組織相談部組合員課 TEL：045-942-2312

JA横浜 Foodで風土フェアin都筑

市営地下鉄仲町台駅から出発し、農業専用地区に広がる畑を歩きながら野菜を収穫する収穫体験ウォークです。予約方法や時間などの詳細はJA横浜のホームページや支店掲示のポスター等でお知らせします。

日時：11月23日(祝・水)

会場：都筑区折本・東方農専内畑、JA横浜きた総合センター

受付場所：横浜市営地下鉄「仲町台駅」(受付後スタート)

問合せ：JA横浜生活文化部地域ふれあい課

TEL：045-942-2312

都筑区民まつり

区民まつりの会場で、安心して新鮮な都筑区産の農産物を販売します。

日時：11月3日(祝・木)10:00～15:00

会場：センター南駅前

アクセス：横浜市営地下鉄「センター南駅」下車すぐ

主催・問合せ：都筑区ふるさとづくり委員会事務局

TEL：045-948-2474 FAX：045-948-2239

農と緑のふれあい祭り

「みどりアップ」「農」「緑」に関連する各種イベントを同時開催。農産物等の即売や収穫体験、よこはま畜産まつり、フルーツフェスタ秋「秋季果樹持寄り品評会」なども行います。

日時：11月3日(祝・木)、10:00～14:00(予定)

会場：環境活動支援センター、横浜市児童遊園地、こども植物園
アクセス：JR「保土ヶ谷駅」から市営・神奈中バス「児童遊園地入口」下車、または横浜市営地下鉄「蒔田駅」、京急「井土ヶ谷駅」から市営バス「児童遊園地前」下車すぐ

問合せ：横浜市環境創造局環境活動支援センター

TEL：045-711-0635 FAX：045-721-6356

URL：<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/shiencenter/>

野菜とともにだちキッズレンジャー

みかん狩りと冬野菜の収穫を体験します。収穫後はみんなでけんちん汁とお芋のごはんをいただきます。

日時：12月4日(日)10:00～12:00

会場：ユアーズガーデン(戸塚区名瀬町)

アクセス：JR「東戸塚駅」、相鉄線「緑園都市駅」から、神奈中バスで10分「中村」下車徒歩1分

対象：幼稚園児、小学生を含む親子

費用：大人1500円、子供(小学生、幼稚園)1000円

定員：親子で30名

申込方法：往復ハガキに「行事名、住所、氏名、学年、電話番号、保護者氏名」を明記の上、11月1日～11月20日までにお申し込みください。

申込先：はまふうどコンシェルジュ食育の会 門倉さん(宛先：〒245-0051戸塚区名瀬町1742)

問合せ：はまふうどコンシェルジュ食育の会 門倉さん

TEL：045-812-5030 URL：<http://www.yoursgarden.net/>

おさんぽ農場

野菜作りのプロに学ぶ収穫体験と野菜ソムリエの料理教室。横浜市環境保全型農業推進者に認定されている農家さんで収穫体験をした後、収穫した野菜を使って料理教室を行います。

日時：10月1日(土)9:00～14:00、11月5日(土)9:00～14:00

会場：仲町台周辺

アクセス：横浜市営地下鉄「仲町台駅」から徒歩15分

対象：小学生とその保護者の方

費用：大人1000円、子供500円

定員：各回10組20名

持ち物：着替え、エプロン、三角巾、タオル、ふきん、雨具

募集期間：定員になり次第締め切り

申込方法：保護者のお名前、お子様のお名前、年齢、連絡先電話番号を明記の上、メール(info@tsuzuki-foodnet.jp)またはFAX(045-532-9749)にてお申し込みください。

主催・問合せ：都筑フードネット e-mail：info@tsuzuki-foodnet.jp

URL：<http://www.tsuzuki-foodnet.jp/>

横浜の農産物を味わう

～よこはま地産地消サポート店～

横浜市では、地産地消を進めるために、市内産の農畜産物を使ったメニューを提供する飲食店を募集し、「よこはま地産地消サポート店」として登録しています（平成23年7月末50店登録）。ぜひ、よこはま地産地消サポート店に登録しているお店で市内産農畜産物を味わってください。

● 地産地消月間の特別企画

ミクニヨコハマ

「秋の地産地消メニュー」

横浜市内を中心にシェフ自ら生産者を訪れて畑でとってきた食材などを使った、自然の力と魅力があふれるメニューをご用意いたします。

期間：11月1日（火）～11月30日（水）
11:30～15:00、17:30～22:00

アクセス：JR「横浜駅」東口から徒歩3分 TEL：045-442-0430



横浜中央卸売市場から届く鮮魚を横浜名産・小松菜のソースで

フランス料理 HANZOYA (半蔵屋)

「地元ヨコハマの野菜が主役のフレンチコース」

丹精込めて育てた農家さん達に敬意を込めて、地元野菜のランチコースをご用意します。採れたてでしか味わえない「大地の味」をご堪能ください。

期間：11月2日（水）～11月30日（水）
11:00～14:00 定休日：月・火

アクセス：JR・横浜市営地下鉄「新横浜駅」から徒歩7分 TEL：045-471-8989 FAX：045-471-2212



こだわり素材のフレンチ

居酒屋 スタミナ田奈

「秋の地場野菜を味わうフェア」

横浜野菜の美味しさを活かしたメニューを提供します。

期間：11月1日（火）～11月30日（水）17:00～23:00
アクセス：東急田園都市線「田奈駅」から徒歩1分 TEL：045-983-4573



はまぼく使用の田奈うどん

和ダイニング 檜

「地産地消フェア」

11月のおススメとして、はまぼくや地場野菜などを使った料理を1ヶ月間提供します。

期間：11月1日（火）～11月30日（水）17:00～24:00
アクセス：JR・横浜市営地下鉄「戸塚駅」から徒歩3分

TEL：045-865-0123

FAX：045-861-0123



趣向を凝らした店内のインテリア

れすとらん さいとう

「横浜の秋をまるかじり！ 地産地消スペシャルランチ！」

今が旬の横浜野菜、はまぼく、地卵などを、コース料理のすべてに使用します。デザートには新横浜産ハチミツを使用予定！

期間：11月上旬～11月下旬

アクセス：東急東横線・JR横浜線「菊名駅」東口から徒歩5分

TEL/FAX：045-434-1761



秋の横浜野菜のパレットサラダ 岩井の胡麻油さんの「黄白ゴマ油」ドレッシングで

ナチュラルレ・ポーノ

「秋の地産地消フェア」

横浜野菜のバーニャカウダ、ピッツァ、やまゆりポーク、地場の卵を使ったドルチェなど、地産地消メニューが盛りだくさん！

期間：11月2日（水）～11月30日（水）
11:30～15:00、18:00～22:00、火曜定休

アクセス：田園都市線「藤が丘駅」から徒歩1分（提携駐車場の割引あり） TEL：045-978-0355



名物・横浜野菜のバーニャカウダ

● よこはま地産地消サポート店の登録店リスト

「よこはま地産地消サポート店」で検索

よこはま地産地消サポート店 検索

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyo/ajiwau/list.html>

● よこはま地産地消サポート店にご登録ください！

横浜市産農畜産物を利用されている飲食店の皆様、ぜひ「よこはま地産地消サポート店」にご申請ください。登録店の情報は、横浜市のホームページ「横浜で地産地消情報サイト」等で紹介します。

1.よこはま地産地消サポート店の対象

市内にある食品衛生法の飲食店営業等の必要な許可を受けている料理店、一般食堂、レストラン、仕出し屋、総菜屋、弁当屋、農産加工業者。

2.登録の要件

所在地が市内にあり、横浜市の地産地消の趣旨に賛同し、市内産農畜産物を活用していること。推薦者（生産者、出荷組合、農協、市場、仲卸業者）の推薦書

の提出があること。市内産農畜産物を活用していることを店頭やメニューに表示していること。

3.サポート店の役割

市内産農畜産物を積極的に活用し、市民に良さを紹介し、地産地消の推進に努めます。

4.登録の手続き

申請書類は、ホームページ（「よこはま地産地消サポート店」で検索）からダウンロードできます。

5.登録店への支援策

横浜市のホームページ「横浜で地産地消情報サイト」、「はまふうどナビ」等の情報紙に掲載してPRします。