



身近で生産、身近で消費、
安心・新鮮、無駄ない暮らし



2007年コンシェルジュ講座
直売体験中



横浜市の地産地消への取り組み

横浜市では、市内で生産された農畜産物の地域内消費を市民・農業者とともにすすめること（地産地消）によって農を生かした風土を育み、農業を活性化させ、農地を保全します。また、直売ネットワークの拡充と地産地消を推進する人づくりを、市内農協と連携して行います。

1 横浜型地産地消の推進

- (1) 市民が身近なところで市内産農産物を購入しやすくするため、直売所をネットワーク化し、直売所情報を横浜市とJA横浜のホームページに掲載し、PRします。
- (2) 地産地消の情報を発信し広めます。
 - ア 11月を地産地消月間とし、市内各所で地産地消の取り組みをします。
 - イ 地産地消の情報紙「はまふうどナビ」を発行します（年4回発行）。
 - ウ （仮称）地産地消フォーラムを開催し（11月2日）、市内で行われている地産地消活動の紹介などをします。

2 はまふうどコンシェルジュ講座の開催

横浜でとれた農畜産物を横浜で消費する「地産地消」を推進する人材を育成するため、「はまふうどコンシェルジュ講座」を開催します。
また、修了生には情報の提供やフォローアップ研修を行い、活動の推進をサポートします。

3 直売農家対象の栽培技術研修会の開催

直売ネットワーク参加農家を対象に、栽培・販売技術に関する研修会を開催します。

4 市内産農産物の学校給食への供給拡大

農協や生産者の協力を得ながら教育委員会や(財)横浜市学校給食会と連携し、市内産農産物の学校給食への供給拡大を目指します。

はまふうどコンシェルジュ講座 受講者募集！

横浜で地産地消を実践し、普及に努める方々のための「はまふうどコンシェルジュ講座」を開講します。参加費は3,000円（バス代、保険料、材料費、テキスト代等）です。

◆講座のプログラム（全5回）

※連続講座です。1回のみのご参加はできません。

- 第1回 横浜の地産地消 平成20年6月29日（日）
- 第2回 「農」を味わう 7月7日（月）
- 第3回 「農」を巡る 7月24日（木）
- 第4回 「農」を体験する 7月の希望日
- 第5回 それぞれの地産地消 8月10日（日）

◆募集期間：2008年6月2日（月）～16日（月）

詳細はホームページを御覧いただくか、下記に電話・FAXいただければご案内をお送りします。

横浜市環境創造局農業振興課 電話 (045)671-2639 FAX(045)664-4425

ホームページアドレス：<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/tisantisyo/index.html>

団体参加の体験ファームを模索する農業者

三枝 浜太郎さん



地域の子も達や都市住民、更には企業をも巻き込みながら街なかで生き残りを懸ける

横浜の農業は都市の中にある
「都市農業」！！

三枝さんは高校生だったある時、横浜の地図を見ていて「横浜の農業は都市近郊農業なんて生易しいものではない。農業が都市のただ中にある正に《都市農業》だ！」と衝撃を受けたそうです。

そして昭和43年に就農。当初は5反の畑を耕しキャベツとじゃがいも、にんじんで農協の共販制度に参加していましたが、その後採算の合わない作物はやめ、現在2町歩の畑で主にキャベツを専作しています。三枝さんの住む神奈川区片倉町には、以前はそうしたキャベツ専作農家が20軒もあったそうですが、資材の高騰と価格の低迷でキャベツ専作の農業経営だけではとてもやっていけず、農家の経営は年を追う毎に厳しくなってきました。それでも、多くの農家は不動産経営でかろうじて持ちこたえてきましたが、それももう限界。都市化の波が押し寄せ、今はわずか3軒だけになってしまったとのこと。

そのような状況の下、三枝さんは近隣の農家が農地を手放してしまうことに強く危機感を抱き、さらに「農家の存在意義は単に食料供給だけではない。地域を守るには農家の役割が重要であり、伝統行事を後世に伝えるには農家の存続が必須。農家が居ないと伝統行事・文化が無くなってしまふ。」と危惧されました。



子ども会のジャガイモの芽欠き

地域の子も会、都市住民は
農作業を楽しむ農地保全の応援団

三枝さんの畑は片倉町の駅から徒歩5分ほどの場所に一面に広がっており、まさに都市農業を肌で感じられます。三枝さんは、数年前から地域の子も会や“はま農楽”を中心とした鶴見区の市民グループと一緒に農作業をし、農地保全の一翼を担ってもらうとともに、地元片倉町の神社やお寺に伝わる伝統文化を子どもたちに伝えていくよう、子ども会の農作業プログラムに伝統行事をうまく組み合わせた様々な農業イベントを実施してきました。また、春・秋には三枝さん宅の近所みんなで自主的に防災訓練をし、三枝さんの畑にある野菜を使って炊き出し訓練もするとのこと。

これらのイベントを実施していると、子どもたちだけでなく農作業を経験したことのない大人たちも、他所の畑に平気で踏み入ってしまったたり、成育途中の野菜を収穫してしまうこともあって、農作物の知識や隣近所との付き合い方を学んでもらう必要性を痛感することがしばしばあるそうです。「でも、何度か畑に通う内に、そんな子どもや大人たちも、徐々に踏んでいいところと悪いところが解るようになる。そして、一旦それが分かるようになるとそんなことはしなくなるんだ。」と、三枝さんは長い目で優しく見守っています。

昨年は、子ども会が育てたジャガイモが地元の学校給食の特別メニューとして提供されたということ。今年は学校と正式に契約して、6月・7月の学校給食に出されることが決まっています。また、既に活動が5年続いている鶴見区の市民グループは、自分たちが任された畑で野菜作りの指導をしてもらうお返しに、三枝さんの農作業の手伝いをするという持ちつ持たれつに関係にあります。グループのメンバーは収穫した野菜を三枝さんの作業場の片隅で調理して食べたりすることもあるとのこと。「今では自由に畑に入り、農作業をして、採ってきた野菜や雑草を休憩小屋で自由に食べているよ」と、メンバーの家族同然の振る舞いを三枝さんはむしろ楽しまれているようです。

安全でおいしいものを食べたいなら、 自分たちで手間ひまかけて育てること

そんな三枝さんに「地産地消で最も大切なことは何でしょうか？」と伺ってみたところ、「安心してできる本物の野菜を食べたければ、人まかせ、農家まかせにしないこと。自分たちで野菜をじっくり育てて食べることだ。」と明解に答えられました。さらに「手間ひまかけて堆肥をたっぷり使った土づくりから自分でやらなくては、本当に安心できる野菜は食べられませんよ。」と念を押されました。また、「今の時代、例えば小麦は卸値が安すぎるので、農家は採算を考えるととても作ってられない。でも、市民グループならば、自ら小麦を栽培して仲間と一緒においしいうどんを作ったり、石焼釜でパンを焼いたり、といった楽しみ方だってできるんだ。」と、農家と違って採算を考えなくてもよい市民の視点での農作業のあり方を提示されます。また、正月には繭玉だんごを作り豊作を願い、春には筍飯作り、柏餅作り、収穫祭には流しそうめんなど、伝統や旬を大切にしています。



「野菜道場」での企業による堆肥撒き
(写真提供 三枝浜太郎氏)

都市農業を守る団体体験型農園 「野菜道場」に企業も参加

このような取り組みは、農地の保全や伝統文化の伝承には大きな意義がありますが、経済的なメリットはいま一つ。そこで、三枝さんはこれまでのノウハウを生かしつつ、農業経営の安定化を目指して、今年から新たに企業を対象にした団体体験型の農園に取り組み始めました。

知り合いが仲立ちした近隣の会社とは500㎡の畑での農作業と収穫予定の農産物代金を合わせて年間50万円で契約。今年度はとりあえずジャガイモ1.5t、ダイコン2.5tの収穫を予定しているそうです。一見するとかなりうまい話に思えますが、「農業収入だけで生活するためには、本来これくらいの収入がなければ農家は食べていけない。」という三枝さんの本音に、企業サイドが「企業の社会的責任の一つとして、地域環境を守るために欠かせない農業、そして、農業を営む農家を直接支援することに取り組むべきだ。」と応えた結果です。三枝さんは「家庭菜園ではなく、一緒に農家になった気持ちで畑仕事をするんだ。200～300㎡を一単位として同一作物を作付けし、それらの位置を毎年移動して輪作体型をとることによって、連作障害を回避できるんだよ。」と、団体利用の体験農園のメリットを強調されます。

「この事業はまだ始まったばかり。やってみたいというグループや企業がいたら大歓迎！」とのこと。「将来的には自宅近くの80aの畑全体で取り組んでいきたい。」と将来の夢を語ります。

三枝さんは、この団体体験型農園に「野菜道場」と命名。その心は、「一方的な指導をする《教室》ではなく、お互いに人間の考え方も勉強しようという意味で《道場》にしたんだ。」とのこと。日頃から「何をやるにも人が集まらないと始まらない。」と言い切る三枝さんの心意気を強く感じる素敵な名前です。

スローフードフェア 2008 に参加しました

報告



平成20年4月26日(土)・27日(日)に、パシフィコ横浜で、スローフードフェア2008がNPOスローフードジャパンと横浜スローフード協会の主催で開催されました。

スローフード運動とは、その土地の風土にあった食文化や農業を大切にするための運動で、地産地消とも関連があります。このスローフードフェアがパシフィコ横浜の展示ホールで開催されるのは、3回目になります。

今回のテーマは「お米」ということで、お米に関する多くの展示・出展があり、品種ごとの食べ比べやお米をテーマにしたセミナーなどが開催されました。また、食育体験教室やスローフードを日本に紹介した島村菜津さんの「スローフードって何？」をテーマにセミナーが行われました。

農業振興課とJA横浜は連携し、横浜市の地産地消の取り組みや、市内産農産物に関する展示・販売を行いました。「はまぼーく」の試食のブースには長い列ができ、市内産の豚肉を味わっていただき、大好評でした。また、今年から、女性農業者が地場野菜や果物を加工して作ったジャムやお惣菜、お漬物などの販売もあり盛況でした。

今後も機会を捉え、地産地消費の推進を図っていきます。

直売所に行こう!

本郷支店農産物直売所（仮称）

身近なところから地産地消を発信する新規オープンの直売所

「本郷支店農産物直売所（仮称）」は、平成20年6月22日、JA直営の農産物直売所としてオープンします。鎌倉街道の環状4号線沿いであって、JR根岸線本郷台駅から徒歩10分のJA横浜本郷支店に併設されます。広さは約60㎡の直売所で、取扱品目は、野菜、果樹、管内産米、加工品などです。地産地消の拠点としての位置づけから、横浜産の農産物を取り扱います。出荷者は、本郷支店管内に限らず、広く周辺の生産者から募集し、当日朝に納品した新鮮な農産物を販売します。

直売所の営業日や営業時間は、土・日・祝日営業を含め、参加農家と話し合いのうえ決めることになっていますが、JA横浜は、新鮮で安全な地場の農

産物を身近な場所で年間を通して買って食べられるようにしたいと、抱負を語っています。農産物の安全性には特に気を使い、生産履歴を記載する仕組みをとることです。

毎日の食卓に新鮮で安全な地場野菜や農産加工品があがり、健康で安心できる暮らしの手助けをする場が本郷地域にできますので、この機会に生産者と消費者が地産地消でつながりながら、一緒に創りあげていきましょう。



本郷支店農産物直売所（仮称）

場 所：栄区桂町 279-24
 （環状4号線沿いのバス停「公田」前）
 駐車場有り
 開店時間：午前9：00～16：00
 毎週水曜日休み（予定）
 問合せ先：詳細については、JA横浜営農経済部営農課にお問い合わせください。
 Tel：045-805-6612
 Fax：045-804-7808

旬のレシピ

【横浜のトマト】

夏の果菜類として人気のトマトは、神奈川県下では横浜市が生産量が最も多く、収穫量は4,040tで、市町村別では全国で21位（平成18年度農林水産関係市町村データ）です。トマトの旬は夏ですが、春先に出荷されるハウス栽培トマトは、収穫までの日照時間が多く、甘くおいしくなります。トマトはビタミン類が豊富な健康野菜で「トマトが赤くなると医者が青くなる」と言われるほど。特にトマトのビタミンCは熱に強く加工しても失われません。トマトは直売所でも人気の商品で、直売所の多い横浜市内では新鮮なトマトが近くの直売所でも手に入ります。真っ赤で新鮮な横浜産トマトでおいしく健康な食卓を彩りましょう。

レシピ提供：横浜野菜推進委員会

トマトサラダ

■材料

トマト2コ、塩小さじ2、オリーブ油50cc、バジル3枚

■作り方

- (1) トマトは湯むきして、横1/2カットにし種をとる。
- (2) 種を鍋に入れ煮詰める。
- (3) 水分がなくなったら塩を加え煮溶かす。ボールに入れて冷ましておく。
- (4) (3) にオリーブ油を加えて混ぜ、バジルのみじん切りを加える。
- (5) (1) のトマトを横に4～5枚くらいのスライスにし、器に形よく並べる。
- (6) (4) のドレッシングをかけてできあがり。



地産地消イベント情報

舞岡ジャガイモまつり

2008年6月21日（土）、22日（日）

8：00～14：00

場所：地下鉄「舞岡」駅そば、「舞岡や」前
 内容：野菜、花、漬物などの農産物の即売
 お問合せ・申し込み：JA 横浜舞岡支店

（045-822-1134 土日祝休）
 総合案内 舞岡ふるさと村・虹の家
 （045-826-0700 火曜休）

柴シーサイドファーム

ジャガイモ掘り

2008年6月29日（日）まで

場所：柴シーサイドファーム 駐車場あり
 京浜急行「金沢文庫」駅からバス停「柴町」下車徒歩5分
 またはシーサイドライン「海の公園柴口」駅下車徒歩15分
 お問合せ：JA 横浜柴農園管理事務所
 （045-785-6844 月曜休）

横浜市環境創造局農業振興課
 2008年6月2日発行
 〒231-0017 横浜市中区港町1-1
 電話 045-671-2639 FAX045-664-4425
 横浜市広報印刷物登録第200092号
 類別・分類 C-KJ380