



身近で生産、身近で消費、
安心・新鮮、無駄ない暮らし



2006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。

市民・農業者との協働による地産地消をすすめるため、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ます。
- (2) 地産地消に関わる情報を発信し広めます。
 - ア 地産地消キャンペーンの実施
 - イ 地産地消の情報紙「はまふうどナビ」の発行
 - ウ 地産地消ミニフォーラムの開催

“はまふうど”とは、横浜の「浜」に、「フード(食べ物)」と「風土」をあわせた言葉です。横浜の「食」・「食卓」と「農地や農業、農産物」をつなぐということの意味しています。

2 はまふうどコンシェルジュ講座の開催

講座を通じて、市内産農畜産物の魅力を理解し普及する人材を育成します。(全5回)
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

市内産農産物の学校給食への供給品目や回数を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研修会「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円です。

講座のプログラム(開催日等)

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「農」と地産地消 平成19年6月24日(日)
- 第2回 横浜の「農」を味わう 7月11日(水)
- 第3回 横浜の「農」の現場を知る 7月25日(水)
- 第4回 横浜の「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18日(土)

募集期間：2007年6月1日～15日

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 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/kankyuu/nousan/tisantisyo/index.html>

はまふんどびと

登場

横浜農と緑の会
同会員

このコーナーでは毎回、さまざまな立場から地産地消に取り組む方にご登場いただきます

はま農楽代表 **渡部巖**さん
今井幸子さん



“はま農楽” 市民農業大学講座の修了生「農体験リーダー」有志が集まり、学習した技を活かして農家の援農などの環境活動に取り組む自主組織

活動の柱は援農、緑化ボランティア、農地保全

お話をうかがった5月中旬は、浜なしの摘果がはじまり、“はま農楽”の援農活動、特に今は果樹が非常に忙しくなる時期です。果樹といっても、浜なしを中心にブドウ、柿、梅など作目はバラエティに富み、作業としても受粉、摘果、袋掛け、管理、収穫、販売など多彩。ちなみに、“はま農楽”の最も中心となる援農活動は、果樹のほか野菜、花にも及び、苗作り、植え付け、収穫、出荷調整から草むしり、落ち葉かきなど多岐にわたります。

2つ目の緑化ボランティアとしては、緑区にある旧奥津邸の庭木や栗林の下草刈り、瀬谷区長屋門公園のさつまいも植え付け準備作業と植え付け指導、戸塚駅東口花壇の植え替えや手入れ、東永谷中学校での野菜栽培指導のほか、区主催の市民への農体験指導や園芸講座の企画・開催のお手伝いなどがあります。

3つ目の柱の農地保全活動としては、手の行き届かない農園で竹林管理や野菜栽培などをし、不耕作地の解消に取り組んでいます。さらに、環境活動支援センター内で、フォローアップ研修、野菜・果樹・



玉ねぎの定植作業中のフォローアップ研修

研修圃場で、ロッコリーの収穫作業



植木・花壇など園内管理を手伝っています。

そもそも“はま農楽”は「環境活動支援センターが実施する市民農業大学講座の修了生有志による自主組織」で、平成14年3月に誕生し、今年で6年目。この講座は定員50人、2年制の通年型講座で、1年目は農作業の基礎的な講義・実習を、2年目は野菜・果樹・花の農家で実際の農作業を実習します。

援農の仕組みとそれに取り組む会員の思い

会員はこの3月末現在で203人ですが、実際援農をしているのは3割強とのこと。「平日に講座が実施されるので、受講生は主婦と会社リタイア組がほとんど。それが影響して会員の年齢は高め」と渡部代表。リタイアした男性のなかには、「退職後途切れた人間関係を新しく築けている」のを意義にあげる方もいるようです。

実際の援農は、行政や農協からの援農情報を「はま農楽通信」として会員に流し、会員が手を上げて援農にいくという仕組み。人が集まらない時は、頼まれた会員や代表などが電話を回して集めるケースもあるとのこと。会を信頼している農家は、直接会員に連絡してくる場合も。渡部代表は、「これからは、もう少し独自に援農要請を受け実現するルートをつくり、個々の農家との継続的な関係を受け継げるようにしたい」と抱負を語ります。

渡部代表は、現役の頃から菜園作りをやっており、栽培技術の向上をめざして市民農業大学講座を受けたとのこと。「菜園作りのかたわら援農活動をしていて一番うれしいのは、農家から感謝された」時で、自己満足でなく人の役にたっていることを実感する喜びは何にも変えがたいものだそうです。

環境活動支援センターでの交流イベント

“はま農楽”は、環境活動支援センターを会場とする交流イベントにも取り組んでいます。8月末の夕涼み会、秋の視察研修会、11月の農と緑のふれあい祭り、12月の収穫祭などがありますが、代表的なのは何と言っても「農と緑のふれあい祭り」。昨年からは周辺の自治会も出店し、盛大に。会では、子どもを対

象にしたねぎと落花生の収穫体験、麦わら・どんぐり・押し花などの野遊び工房、ハーブティーとリースづくり、草木染の展示会を実施。会のパワーを大いにアピールできたようです。



農と緑のふれあい祭りで、子どもたち相手にネギの収穫体験



落花生の収穫体験では、豆のでき方を聞いて、子どもたちはびっくり。

地産地消の活動にも取り組み始める

環境活動支援センターのご近所に住む今井さんは、よく散歩で園内に来ていたそうです。温室トマトをみては、いつも「一度新鮮なトマトを食べてみたい」と思っていて、その想いが募って、農薬を使わない新鮮な野菜が食べたくて講座を受講したそうです。講座の中で「野菜に触れる感触を初体験して」以来、「はま農楽」にも参加、「出荷作業は、洗う、束ねるなど手間ひまをかけており、単純が大変」を実感されておられるようです。そんな折、平成18年春、地産地消の人材育成講座「はまふうどコンシェルジュ講座」がはじまり、会から5名が参加することに。希望者が多数にのぼりましたが、今井さんは抽選で受講生の座を射止め、「農体験リーダー」とは別に、「はまふうどコンシェルジュ」として「地産地消」を牽引する意識が高まっています。

「地産地消や食育に関心はあるものの、まだ食べるころまでいっていない」と渡部代表。しかし、収穫祭や交流会では、ハーブティー・バーベキュー・芋煮など食イベントは人気メニューになっていることも事実。それを楽しみにしている会員も多いとのこと。最近では、男性を対象とする料理教室、屋外のパーティ料理などが話題になることも多いようです。

これからは、「農作物を作るだけでなく、収穫物を通した人と人のつながり作りが大切」で、「はま農楽」の活動の第4の柱に据えられるのはそう遠くないようです。

(写真提供 環境活動支援センター)

スローフードフェア 2007 に参加しました

報告



平成19年4月28日(土)・29日(日)に、パシフィコ横浜で、スローフードフェア2007が開催されました。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、昨年に引き続き2回目になります。

主催はスローフードジャパンと横浜スローフード協会で、横浜市も後援に名を連ねています。

今回のテーマは「だし」ということで、だしに関する多くの展示・出店がありました。また、前回のテーマ「大豆」や、その他の取り組みについても多くの出展がありました。

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。

また、別会場では、スローフードを日本に紹介した島村菜津さんをコーディネーターに、「地産地消と学校給食」というテーマのシンポジウムも行われました。

当日は天候にも恵まれ、大型連休の始めということもあり、多くの来場者でにぎわいました。

今後も、機会を捉え、地産地消の推進を図っていきます。

直売所に
行こう!

北八朔農産物直売所

浜なし中心の老舗「北八朔農産物直売所」は8月中旬にオープン

北八朔農産物直売所は、北八朔町の果樹生産者28名が共同で運営し、昭和59年開設された老舗の直売施設です。毎年8月中旬から9月下旬まで、浜なし、浜ぶどう、栗などの果物を中心に、ジャガイモ・玉ねぎ・サツマイモ・朝取りキュウリ等の新鮮野菜も販売しています。

この直売所の一番の売りは、何と言っても浜なし。主な品種として8月初旬から「新水」が味わえ、「幸水」を経て、9月にかけて「豊水」が味わえます。特に、早生品種の「新水」「幸水」は、生産量が少なく早くなりません。浜なしや浜ぶどうは、

お昼前に品切れになることも。確実に賞味したい方は午前中に立寄る必要があります。

北八朔地区は、約9haの梨園が鶴見川流域の広大な田んぼの中に広がり、市内有数の果樹栽培先進地。その時期になると、近隣の住民の方だけでなく、遠くは都内や県内の遠方の方がドライブがてら立ち寄り、もぎたての浜なしを買っていく形も多いとのこと。

直売所では、2kg袋入りでの販売が中心ですが、それぞれの農家では、評判を聞いて注文のあった全国各地へ、宅配便での販売も行っています。

浜なし先進地としての取り組みにも積極的に、栽培技術の向上には余念がありません。



28名の組合員も、栽培講習会や研修会、梨園の巡回検討会などに意欲的に参加するほか、梨の花粉採取や人工授粉を共同で行うなど、地域全体での品質やブランド力の維持、向上に努めています。



北八朔農産物直売所

場所：緑区北八朔町220
開店期間：8月中旬～9月下旬
電話：045-932-3915
(開店期間のみ)

地産地消イベント情報

舞岡ジャガイモまつり

6月23日(土)、24日(日) 8:00～14:00

場所：地下鉄「舞岡」駅そば、舞岡駅前

内容：じゃがいも掘り(要予約)

野菜、花、漬物などの農産物の即売
問い合わせ・申し込み先：JA横浜 舞岡支店
(電話 045-822-1134、土日祝休)
総合案内 舞岡ふるさと村・虹の家
(電話 045-826-0700、火曜休)

柴シーサイドファーム ジャガイモ掘り

6月30日(土)まで

場所：柴シーサイドファーム 駐車場有
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。

問い合わせ：JA横浜柴農園管理事務所
(電話 045-785-6844、月曜休)

横浜川崎ふるさとの 生活技術指導士の会 料理教室

夏野菜を使った、ひんやり料理に挑戦!

7月9日(月) 10:00～13:00

会場：アートフォーラムあざみ野

定員：20名(6月11日から受付開始、先着順)

参加費：1500円(材料費込み)

申し込み先：男女共同参画センター横浜北
(電話 045-910-5700)

横浜市環境創造局農業振興課
2007年6月1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190161号
類別・分類 C-KJ380

旬のレシピ

【横浜のキュウリとビール】

トマト、ナスとともに夏野菜の代表格であるキュウリは、横浜では6、7月が最盛期になります。

キュウリは市内各地で栽培されていますが、戸塚区・泉区・都筑区で多くつくられています。

キュウリは95%以上が水分で、栄養価はそれほどありませんが、食欲が落ち気味な暑い時期に、さっぱりとした風味と、のどをうるおすみずみずしさで、食卓には欠かせない存在です。

今回はビール漬けを御紹介しましたが、横浜は日本でのビール発祥の地でもあります。ビール製造の始まりは1869年(明治2年)のジャパン・ヨコハマ・ブリュワリーといわれています。現在のキリンビールの前身であるビール会社も横浜で誕生しています。



キュウリのビール漬け

■材料

きゅうり 1Kg 砂糖 100g
塩 40g ビール 130cc
ビニール袋(フリーザーバッグ等)

■作り方

(1)きゅうりの両端を切りビニール袋に入れる。

(2)砂糖、塩を混ぜ(1)に入れ、袋の上からよくもみ、ビールを注いで、ジッパーを閉める。一晩でも漬かるが、2～3日おいたほうが味がよくしみる。冷蔵庫で、1週間～10日間はもつ。

レシピ提供:

よこはま・ゆめ・ファーマー 平野フキさん