

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.59

Café & Marche ael.
成瀬優子さんと
河原真友子さん
(港北区)

世代を超えた

はまふうどコンシェルジュの活躍の場と機会

「横浜のヒト・モノ・コト・場所に出逢えるCafé & Marche ael.」は、はまふうどコンシェルジュの第12期生・成瀬優子さんと河原真友子さんの呼びかけで2020年3月にスタートしました。成瀬さんは食育やレシピ開発に取り組むフードコーディネーター、河原さんは「空飛ぶフードアナリスト」として横浜を起点に宮崎・熊本で食育に携わってきました。そんな二人はコンシェルジュになった2017年、「せっかく横浜の地産地消に関わるならば、コンシェルジュ同志をつなぐ何かをやりたい!」と、港北区菊名の「野菜レストランさいとう」を会場に、コンシェルジュの交流会を開催。幹事として世代をつなぐ活動を始めます。幹事を2年続けるなかで、「次はコンシェルジュの活躍する場所をつくろう!」と、妙蓮寺の古民家カフェ「HUG」を会場にスタートしたのがael.です。

ael.がスタートするや否や、新型コロナウイルスが世界を席巻し、室内開



ベースの会場は妙蓮寺の古民家HUG。11月のael.で出店者全員集合。立ち上げメンバーには8期の荒木典子さん(P2)、12期の中山裕子さんがいる



金沢区の南部市場内「南部BASE」での出張ael.。「ワークショップができる会場であること」を「やりたい」と成瀬さん(写真提供:成瀬さん)

催が難しい状況に。そこで出張ael.を試したところ、「横浜の中で地域をつなぐ可能性を感じた」と成瀬さんは言います。農地がない西区の藤棚商店街や、観光客にPRできる金沢区の南部BASEなど、ael.がエリアを広げることで地産地消の認知も拡大しています。「コンシェルジュ講座の最終回では、グループごとに地産地消の企画を立てるのですが、私たちは同じグループで移動車をつかってマルシェをやりたい!と発表したんです。考えてみるとそれがael.の原点だったんですね」と二人は顔を見合わせます。

野菜や加工品を生産者が直接販売し、作物や商品のメッセージを届けるスタイルがael.のこだわりです。「運営は決して楽ではないけれど、続けていくうちにael.らしさにファンがついてきた気がします」と河原さん。成瀬さんは「Café & Marche と謳っているように、販売だけでなく料理やワークショップなど、さまざまな職能を持つコンシェルジュの才能を発揮する場になれば」と力を込めます。

3年目のael.は正念場。多彩な人をまとめてマルシェをコーディネートできる力は、十分に備わっています。



成瀬優子さん(左)と河原真友子さん(右)

ael.の今後の開催予定はこちらでご確認ください
https://peraichi.com/landing_pages/view/ael

横浜市からのお知らせ
— 農園情報のご案内 —

横浜市内では「イチゴ」が旬を迎えています。

イチゴは傷みやすく成熟したものは市場に出回らないので、おいしい成熟イチゴを楽しめるイチゴ狩りはいかがでしょうか?スーパーなどではあまり見かけない品種や、園によっては異なる品種の食べ比べも楽しめます。こちらのマップで、ぜひお近くの農園を探してみてください。



横浜市内いちご収穫体験農園マップ



主な品種 「紅ほっぺ」「おいCベリー」「章姫」など
時期 1月~5月頃(予定) 収穫体験場所 各農園(リンク先のマップを参照)
※収穫シーズンや品種などは農園によって異なります。必ず各農園へご予約の上、お出かけください。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/machizukuri-kankyo/nochi/noutaiken/index/mi-shukaku/m-syukaku-ichigo.html>

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4年2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

2
2022
Vol.59

はまふうどナビ

よこはまの農と暮らしを結ぶ情報誌



特集

地産地消の案内人 はまふうどコンシェルジュのヒミツ

「はまふうど」は、横浜の「はま」と「風土」と「food」を組み合わせた造語で、横浜の地産地消の魅力を発信し、つなげる「案内人」を務めるのが「はまふうどコンシェルジュ」です。農家・飲食店・料理家・学校関係者・加工品製造者・栄養士・メディアなど、ジャンルも様々な439人(令和3年12月末現在)が活躍中です。地産地消を実践し、普及啓発に熱心に取り組む、はまふうどコンシェルジュの活動の源泉とは…? そのヒミツを探ります。

はまふうどコンシェルジュのあゆみ



はまふうどコンシェルジュ講座は市が毎年6~8月ごろにかけて実施し、全4回の講座を修了した人が「はまふうどコンシェルジュ」として認定されます。講座では市内農業についての基礎学習や生産現場見学の他、協力農家での1日農業・直売体験など、座学や実習を通じて横浜の農業を学び、魅力を体感します。また、グループワークを通してコンシェルジュ同士がつながりをつくる場となっています。毎年20名ほどの募集で、申込者多数で選考が行われるほどの人気講座。そのヒミツは、横浜の各所で地産地消を盛り上げる先輩コンシェルジュの活躍からみても明らかです。

はまふうどコンシェルジュになると、『はまふうどナビ』(本紙)など地産地消に関する様々な情報が送られ、コンシェルジュ同士の情報共有のメーリングリストにも参加できます。「食と農の祭典」「横浜 食と農のフォーラム」といった地産地消イベントへの参加機会を得られたり、コンシェルジュが主催するマルシェや収穫体験などの企画に対し支援が受けられます(はまふうどコンシェルジュ奨励事業及び補助事業)。さらに、市が企画するコンシェルジュ向けのフォローアップ研修会で、同期や先輩たちと交流するのも楽しみの一つ。最近では、はまふうどコンシェルジュ講師派遣制度を使って学校や社会教育の現場で活躍する人もいます。

「はまふうどコンシェルジュになって、私の人生が変わった」と公言する人も。料理家としての活動を本格化させた他、「地産地消ビジネス創出支援事業」を活用して地産地消のオリジナルブランドを開発するなど、認定後にもコンシェルジュが活躍したり、事業を進展させるための後押しがあります。

2022年度のはまふうどコンシェルジュ講座募集は4月から(予定)。横浜愛をもっと深め、地産地消の魅力にハマって、あなたの仕事や活動をアップデートさせませんか?

2022 はまふうどコンシェルジュ講座(16期)受講生募集!(予定)

日時 2022年6月~8月頃(全4回) 受講料 6000円 定員 20名(予定)
これまでの地産地消の活動実績や申込動機、今後の生かし方についての作文あり

詳しい日程や申込方法は4月以降に市のHPをご確認ください
<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/machizukuri-kankyo/nochi/manabu/konsherujuyukouza.html>
(令和4年度予算のため、横浜市会での予算議決後に事業の実施が確定します)





「私をはまふうどコンシェルジュに導いてくれた恩人は、野菜レストランさいとうの青藤良治シェフ。今でも2か月に一度のお礼参りは欠かさないのでチャームングに笑う

横浜の地産地消の縁をつなぎ、とことん応援する!

はまふうどコンシェルジュ第8期生
横浜おいしんぼエンジェル / nori★nori★kitchen
荒木 典子さん

「はまふうどコンシェルジュは、私の人生のターニングポイント」。そう言い切る荒木典子さんは、コンシェルジュ同期の中尾真紀子さんと一緒に、横浜の地産地消の加工品や農産物の買取販売活動「横浜おいしんぼエンジェル」に取り組んでいます。TSUBAKI食堂での弁当販売やマルシェ、出張マルシェなどで、自身が魅力を感じ惚れ込んだ商品を元気いっぱい販売する荒木さんは、「今、横浜の地産地消を伝え広がっていくことが楽しくてたまらない!」とバワフルな笑顔で語ってくれました。

荒木さんは2011年から10年間、自宅での保育つき料理教室「nori★nori★kitchen」を主宰し、一つの料理がいくつものレパートリーに変化する「楽ウマレシピ」を提案してきました。子育てを通して地域とのつながりを大切にしてきた荒木さんが、地産地消と出会うことでさらに地域愛が爆発!「食べておいしただけじゃなく、この人を応援したい!」という気持ちが強まったと、カフェでの料理提供、そして加工品開発と販売、SNSでの情報発信など、はまふうどコンシェルジュとしてできるあらゆることにチャレンジしています。

荒木さんの料理教室はいつもノリノリで笑いが地えない。荒木さんが応援する都筑区のNPO法人日本の竹ファンクラブとコラボで、地元タケノコ料理のクッキング教室を開催



横浜野菜のスパイスカレーの開発者、マサラモアの中尾真紀子さん(左)と長期保存のポイントと横山さん。掘ってから貯蔵し時間をおくことで甘みが増すそう

(写真提供: 荒木さん)



横山四季彩園(泉区)で1.5ヘクタール30品目の作物を栽培。父、祖母、親戚と横山さんの4名で運営

人とのつながりを大切に、お芋の加工品をつくりたい

はまふうどコンシェルジュ第14期生
横山 拓巳さん

「加工業者や加工のヒントをもらえる業者とのつながりをつくっていききたい、農家の仕事だけでは出会いが少ないので、農家からも歩み寄ることが必要だと思った」と2019年ははまふうどコンシェルジュになった理由を語る横山さん。コロナ禍で活動はままなりませんが、同期の仲間とLINEグループをつくり、互いの近況を共有しています。

横山さんは今後サツマイモを主軸に栽培していきたいと考えています。「僕自身がサツマイモ大好き。それに育てやすく、貯蔵できて長く販売できる。さらに加工しやすいことも魅力」と横山さんは言います。サツマイモづくりが上手なお父様の栽培法を受け継ぎながら、新しい農業経営を模索します。その一環として、秋から冬に月1回、自ら焼き芋をつくって販売し、お客さんとふれあえる機会を大事にしています。

就農して6年目。「いつかはサツマイモの加工商品を手がけたい。横浜に新しい商品ができることがまちづくりにもなるのでは」と熱意にあふれています。はまふうどコンシェルジュのつながりで、和菓子店で芋菓子開発を検討しているほか、レストランイベントでの焼き芋販売や、野菜をレストランに供給する等彼と人とのつながりから何が生まれるのかこれからの横山さんとお芋商品に大注目です。



サツマイモは房ごと貯蔵するのが長期保存のポイントと横山さん。掘ってから貯蔵し時間をおくことで甘みが増すそう

品種は紅はるか。しっとりねっとりが持ち味。2時間かけて焼き上げる焼き芋は人気商品。フレンチレストラン「ベタルドゥ サクラ」(泉区)のイベントなどで販売 (写真提供: ベタルドゥ サクラ)



野菜ソムリエの資格をもつ妹の智子さんとともに旬の野菜と果物を使った手づくりマフィン「AS muffin」を立ち上げ受注販売する。今後は食と海に関する本と海藻スイーツを扱う「お菓子な本屋」や、海の食育活動「さかなメダリスト」に注力する

「食べるを楽しく」で地産地消のきっかけづくり

はまふうどコンシェルジュ第13期生
水島 綾子さん

三浦半島で育った水島さんにとって、住宅地と離れたところにある三浦の畑は広大で、農家は遠い存在だと感じていました。ところが、はまふうどコンシェルジュ講座の実習で、仲町台駅(都筑区)から住宅街にすぐ隣合う畑へ行った時、農家さんは同じ生活圏の“生活者”だと初めに実感。「農家さんの顔がわかる、この野菜を大切に扱いたい」と認識を新たにしました。農家から野菜の旬や食べごろなどを直に教えてもらうことで、元々の知識にリアリティが伴い、手づくりで製造・販売している野菜マフィンの加工方法にもバリエーションが加わりました。収穫直後の甘みの少ないサツマイモにはキャラメルクリーム、追熟した春先の甘い芋はスイートポテトにして桜の花の塩漬けを合わせたりと、季節感を大切に最適な加工と組み合わせ、お味もすっきりと仕上がりました。

今後、水島さんは「お菓子な本屋」の屋号で地産地消スイーツのプロデュースに力を入れていくそうです。金沢文庫の昆布や葉山のひじきを使った「海藻スイーツ」も製造販売。また、水産庁の水産女子プロジェクトメンバーとして、横浜の海と農をつなぐ活動を通して、「おいしい」「楽しい」を地産地消に興味をもつきっかけづくりに取り組んでいます。



「おいしく健康的に」と、材料となる旬の野菜は、食べ頃を意識して過度な味は加えず素材を生かした最適な加工をする

ほうれん草とクリームチーズのマフィン。これまで発売したマフィンの食材の組み合わせは、約90種類 (AS muffinは4月で終了予定) (写真提供: AS muffin)

手作りマフィン専門店「AS muffin」 <https://asmuffin.com/>



赴任していた小学校では児童が栽培した大根を使った独自給食メニューを企画したり、別の学校では全校あげでのもち米の栽培活動にも参加していた

自らの体感を子どもへのリアリティあるメッセージに

はまふうどコンシェルジュ第6期生
横浜市教育委員会事務局 健康教育・食育課
坂野 素子さん

横浜市の市内小学校、義務教育(市立小中一貫)学校、特別支援学校の栄養士の先生たちは、学校給食の衛生管理や献立づくりのほか、学校の特色を生かした“独自献立”の提案、そして地域や家庭と連携した食育を進める役割も担う、いわば学校現場における食育のキーパーソンです。そんな栄養士の先生たちへ、横浜市教育委員会ははまふうどコンシェルジュの受講機会を設けており、坂野先生もその機会に受講した一人でした。

坂野先生は、これまで赴任した小学校で、地域産の野菜や米、児童が栽培・収穫した野菜を学校独自献立で使うほか、稲作活動が始まる5~6月に児童の理解を深めるため、給食で地域産米を取り入れるといった、学校活動と食の活動をリンクさせる工夫もしてきました。

コンシェルジュ講座を通して、初めて身近に生産者がいて生産地があるということを感じたという坂野先生。「児童も、地域の生産者や生産現場のことを知ることで、住んでいる所に愛着が生まれます」と言い、自身が経験した地産地消を、給食を通じて児童にも伝えていきたいという思いを語ってくれました。

横浜市立の小学校では市内産の農産物を給食に「一斉供給」する取り組みをし、地産地消の教育の一貫としている。今月には県内産の「未利用魚(流通にはのらない規格外の魚)」を取り入れる計画も進んでいる



昨年度まで坂野先生が赴任していた緑区十日市場小学校は、近隣の佐藤農園など生産者の協力を受け20年来米づくりに取り組んできた伝統を持つ学校 (写真提供: 横浜市教育委員会)