

おいしいものつか

Oishimono



Totsuka

発行日 令和6年3月  
発行 戸塚区役所区政推進課  
〒244-0003 横浜市戸塚区戸塚町16-17  
TEL 045-866-8327 / FAX 045-862-3054

※掲載データは令和6年3月時点のものです。  
営業時間等に変更されている場合もございますので、ご利用の際は事前にご確認ください。  
本誌で掲載された内容により生じたトラブルや損害などについては、  
発行者では補償いたしかねますので、あらかじめご了承のうえご利用ください。  
発行者の許可なく転載、複製することを禁じます。



## 戸塚区の地産地消

### ○地産地消とは

「その土地でとれたものを、その土地で消費する」ことです。

新鮮でおいしく、旬を味わえるのが魅力。また、生産者の顔が見え、安心・安全です。さらに、運搬距離が短いので、二酸化炭素の排出量が少なく、環境に優しいといったメリットがあるといわれています。

### 戸塚区とウナシー

戸塚区のマスコットキャラクター  
「ウナシー」を知っていますか？

「ウナシー」は牛と梨をモチーフに2009年に区制70周年を記念して誕生しました。

「ウナシー」の体の斑点は戸塚区の名所や名物を表しています。例えば、ピンクは「桜・ハム」、青は「柏尾川をはじめとする川・池・滝」、そして緑が「森・公園・畑」です。

戸塚区は経営耕地面積が市内5番目の約162ha、農家戸数は市内6番目の272戸、乳用牛の飼育頭数が市内3番目の97頭と農畜産業は戸塚区の魅力の一つとなっています。

[出典：2020年農林業センサス]



### 屋上庭園の紹介

戸塚区役所の8階には、区の魅力の一つである「里山」の原風景を再現した屋上庭園を整備しています。

屋上庭園には、せせらぎや水田、畑などを配置し、農や緑を身近に感じていただける空間を提供しています。デッキ上は一般開放もしているので、ぜひお越しください。



### 目次

p. 03

### 戸塚区の地産地消

p. 04

### おいしいものつつかMAP

p. 06

### STORY

小間農園×こよりどうカフェ／小野ファーム×春芳茶園／かねこふぁ～む×喫茶あとリエ

p. 09

### グルメ

1. 肥田牧場 アイス工房メーリア
2. ダイニング 和くら
3. 東戸塚地域活動ホームひかり
4. あんたい屋
5. 風月
6. ぎょうざの横濱黄河
7. Cafe Kotti
8. こよりどうカフェ
9. 叶 秀山庵 戸塚町本店
10. Hitotsu
11. 春芳茶園
12. T-Berry 豊田屋
13. 地酒と和食 はしごや
14. チャイニーズキッチン さくら
15. こまちカフェ
16. 和菓子おおたけ
17. かねこふぁ～む 喫茶あとリエ
18. 横濱アイス工房
19. 菓匠 亀福
20. 隠れ家レストラン ドルチェヴィータ
21. 吉原いちご園

p. 21

### 直売所

1. ユアーズガーデン
2. 柴田農園
3. 相澤農園
4. 三枝木果樹園
5. JA横浜川上支店直売所
6. JA横浜「ハマッ子」直売所 舞岡や
7. ハム工房まいおか Farmer's Kitchen
8. 戸塚野菜直売所
9. 大島園
10. かねこふぁ～む
11. 丸伝農園
12. わたど園
13. 八丁園ナーセリー
14. 小間農園
15. 大黒園
16. 露木園芸
17. FRUIT PARK YOKOHAMA 芝口果樹園
18. 小間果樹園
19. 吉原いちご園
20. 吉原園芸

p. 29

### 戸塚区役所の地産地消の取組

戸塚区地産地消PR・直売コーナー

p. 30

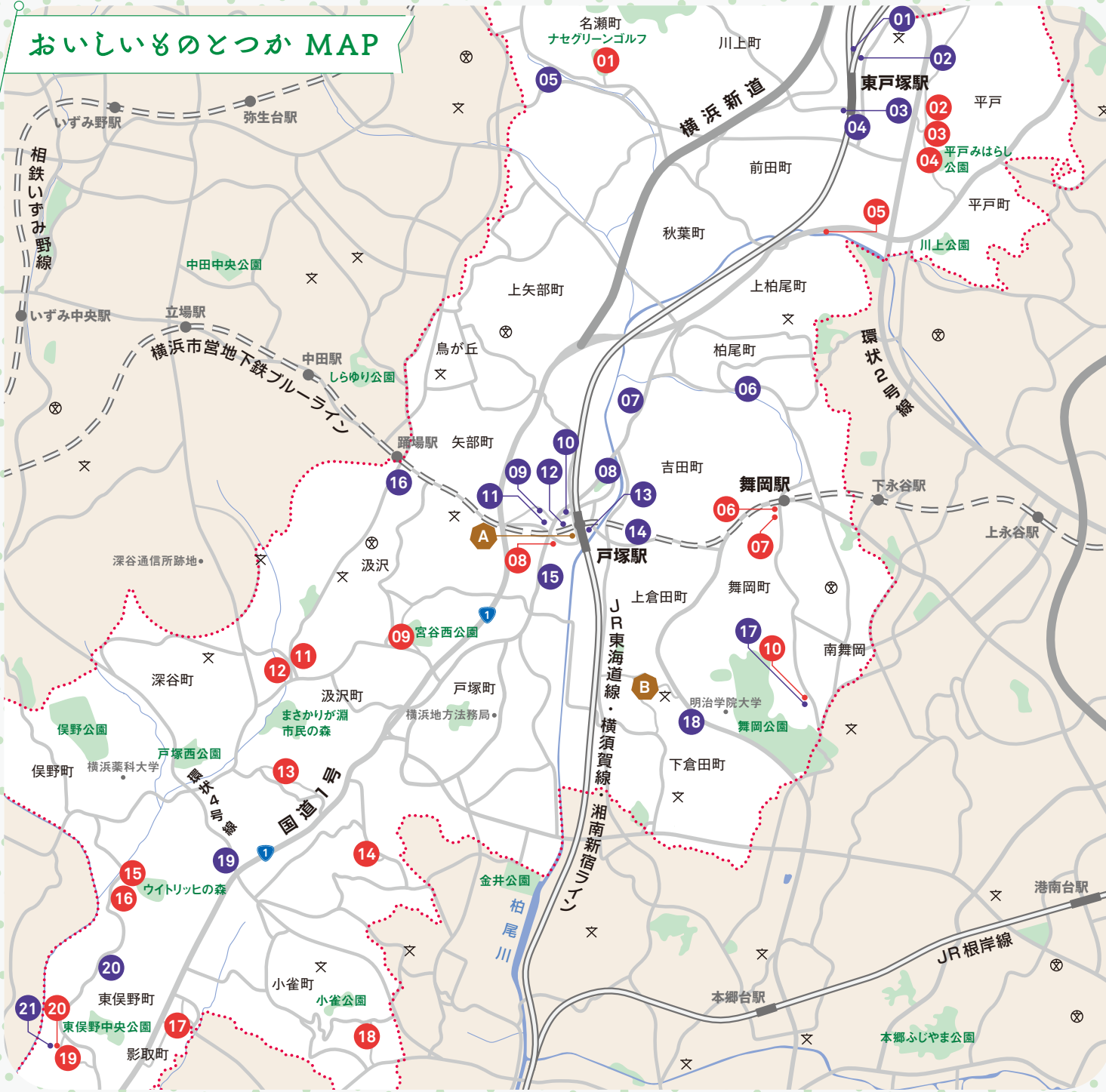
### COLUMN

SDGsと地産地消

p. 31

### INFORMATION

# おいしいものをつか MAP



## グルメ

- 01 肥田牧場 アイス工房メーリア
- 02 ダイニング 和くら
- 03 東戸塚地域活動ホームひかり
- 04 あんたい屋
- 05 風月
- 06 ぎょうざの横濱黄河
- 07 Cafe Kotti
- 08 こよりどうカフェ
- 09 叶 秀山庵 戸塚町本店
- 10 Hitotsu
- 11 春芳茶園
- 12 T-Berry 豊田屋
- 13 地酒と和食 はしごや
- 14 チャイニーズキッチン さかくら
- 15 こまちカフェ
- 16 和菓子おおたけ
- 17 かねこふあ〜む 喫茶あとりえ
- 18 横濱アイス工房
- 19 菓匠 亀福
- 20 隠れ家レストランドルチェヴィータ
- 21 吉原いちご園

## 直売所

- 01 ユアーズガーデン
- 02 柴田農園
- 03 相澤農園
- 04 三枝木果樹園
- 05 JA横浜川上支店直売所
- 06 JA横浜「ハマツ子」直売所 舞岡や
- 07 ハム工房まいおか Farmer's Kitchen
- 08 戸塚野菜直売所
- 09 大島園
- 10 かねこふあ〜む
- 11 丸伝農園
- 12 わたど園
- 13 八丁園ナーセリー
- 14 小間農園
- 15 大黒園
- 16 露木園芸
- 17 FRUIT PARK YOKOHAMA 芝口果樹園
- 18 小間果樹園
- 19 吉原いちご園
- 20 吉原園芸

**A** 戸塚区役所    **B** 小野ファーム

農家とカフェがお互いの良さを生かし、  
ともにつくる地産地消

善了寺の境内で「まちの小さなヨリドコロ」を目指し、  
彩り豊かなランチを提供するこよりどうカフェの守家さん。

地域に根付いた小間農園で、  
多様な品種にチャレンジする6代目園主の小間さん。

どんな野菜がとれるのか、どんな料理をつくりたいのか、  
日々コミュニケーションをとりながら、3ヶ月に1回のメニュー開発が行われます。  
普段のやりとりや今後の展開について、お話を伺いました。



こよりどうカフェ  
守家文子さん



一汁三菜のランチメニュー。  
サラダに、メインを1つ、お惣菜を1つ選べます

**守家** こよりどうカフェがオープンしたのは昨年ですが、小間さんとは、5年ほど前、姉妹店のこまちカフェからのお付き合い。旬の野菜をたくさん使いたいの、小間さんからの情報はとても助かっています。間引き人参がいっぱいとれたときは、素揚げしてお弁当にのせたり、なすが豊作のときには、なすのメニューを考案したり。

**小間** 当園は市場出荷と直売がメインですが、縁あってこのようにレストランとのつながりが生まれた。こよりどうさんの料理は、素材の味がしっかり感じられてとてもおいしい。皆さんの試行錯誤を経て誕生したメニューも魅力です。一度、キッチンメンバーみんなで畑に来ていただいたこともありましたね。

**守家** 実際に畑に伺うと、料理のイメージがしやすい。農家さんと相談しながら、一緒につくれるところが地産地消の魅力。そしてなにより、小間さんのお野菜がおいしいから、素材の味も生かせるんです。

**小間** 実は最近、野菜だけでなく果樹への挑戦も始めていて、まずシャインマスカットを。こよりどうさんに卸せるのは数年後かなあ。

**守家** ぜひそのときはフルーツタルトをやりたいですね。私は今後、ここを「まちにいる様々な方が参加する場所」にしていきたい。例えば今、店内で子どもの見守りボランティアを募集し、学生からご年配の方まで多くの方が参加してくれています。料理も、さまざまな国のスパイスや珍しい野菜などを取り入れ、いろいろな組み合わせを試しています。

**小間** こよりどうカフェの姉妹店・こまちカフェがきっかけで、ピーツや、根元の彩りが特徴のスライスチャードをつくったりしましたね。

**守家** お客様に「こんな珍しい野菜や、使い方があるんだ」と感動してもらいたい。今後もうまく連携していけたらうれしいです。



小間農園の野菜。  
こよりどうカフェへは、週に2回配達しています



小間農園  
小間敏史さん

歴史ある牧場と茶屋  
自慢の素材が抹茶ソフトに

「日本茶好きを増やす」を事業理念に掲げ、  
厳選した茶葉を販売する春芳茶園の後藤さん。

神奈川県内の牧場約100軒の中で、  
乳質の最優秀賞を受賞した\*1小野ファームの小野さん。

二人がコラボレーションした抹茶ソフトは、「一口食べたら忘れられない味わい」と評判。  
厳選された抹茶と搾りたてミルクを使うソフトクリームは、ここだけ。  
そんな抹茶ソフトが生まれたストーリーをお楽しみください。



**後藤** うちの茶葉を生かした抹茶アイスにチャレンジしようと思った15年前、戸塚でミルクと言えば小野ファームさんなので、勇気をもって相談に行っただけです。まずカップアイスの物販から始め、その後ソフトクリームの開発では、実は他のミルクもいろいろ試したのですが、「やはり小野さんのがいいな」と。互いを引き立てるには「シンプルにおいしい」ことがとても大切。濃厚さよりも、お茶の香りや旨みが生きるミルクをつくっているのが、小野さんだった。

**小野** ソフトクリームは、最初の一口が重要。初めて春芳茶園さんの抹茶ソフトを食べたときの感覚を忘れられない。最高の状態で出されていると思います。実は、うちのミルクを使って、ああいうふう到店頭でソフトクリームをつくる方はなかなかいないですよ。毎日のメンテナンスがものを言うので、しっかりやる気で取り組まないと続かない。



約450頭の牛を手塩にかけて育て、おいしいミルクやお肉を供給しています



小野ファーム  
小野利和さん



日本茶カフェも併設することで、老若男女に愛されるお店に

**後藤** 創業から「新鮮」なお茶にこだわってきたから、ソフトクリームでも「新鮮な商品をお届けする『春芳茶園』」を知っていただきたいと思っています。うちには小野さん自身がミルクを届けてくださるんです。ありがたいですね。

**小野** ミルクを届けたときに、後藤さんといろんな話ができるのもいいよね。お茶が必要なときにはすぐに声をかけられる。

**後藤** 商品だけでなく、小野さんの人間力が魅力的。戦後からの歴史がありながら、さらに新しいことに挑戦し続けている小野さんだから、お茶屋の僕が突然訪ねても、「じゃあやってみようか」と受け入れてくれた。

**小野** チャレンジしながらやり続け、それをつないでいくことが、大変であり大事なことだと思う。

**後藤** 今後も、地元の人たちが協力してつくれるものが増えてほしいですね。

\*1 平成27年・28年に、神奈川県酪農協同組合連合会により、良質生乳生産牧場として最優秀賞を受賞

お客さまと一緒に歩んできた  
農園が営む喫茶店

舞岡町の里山に位置し、  
先祖を辿ると何百年もの歴史がある「かねこふぁ〜む」。

そこに隣接する、あたたかみのある小屋で、  
手づくりケーキやドリンクを楽しめる「喫茶あとリエ」。

お客さまは、新鮮な農産物とそれを使ったケーキやドリンク、  
そして人とのつながりや語らいを求めて集まっています。  
園主の金子宗司さんとお母さまである喫茶の店主の金子洋子さんにお話をいただきました。

**宗司** もともと父が設計事務所との二足の草鞋<sup>わらじ</sup>で梅農家を営んでいて。農業を僕が引き継ぎ、柿やキウイフルーツ、みかんなど、徐々に果樹を増やしてきました。あるとき父の代から少しずつやっていた野菜畑を引き継ぎたいという若者も現れ、親族と家族のようなスタッフの7人で生産、直売、加工、喫茶を運営しています。

**洋子** 喫茶を始めたのは2000年。私が外のベンチでコーヒーを飲んでいると、農園に来る方が話しかけてくださるので、コーヒーをお出ししていたんです。そこでの語らいが楽しくて、喫茶店を開くことに。

**宗司** この喫茶店は、父が設計して、大工をやっている兄が建てたんです。

**洋子** そうそう。床や壁を木でつくってほしいとだけお願いしました。メニューはコーヒーや秦野の和紅茶、かねこふぁ〜むでとれる山椒や柿の葉、青紫蘇のお茶、旬の果物でつくるケーキやジュースなど。



金子洋子さん



梅ジュース、柿のケーキ、いちじくのケーキ

柿は、太秋がおすすめ。  
10月初旬～10月末ごろまで直売しています

金子宗司さん

**宗司** ケーキはいろいろと試行錯誤があったよね。新作の時はみんなで試食して。

**洋子** 常連さんに感想を聞いたり。私のケーキづくりの成長を感じているみんなと一緒に歩んできました。お店だから自由なのに、「明日は行けません」とわざわざ連絡をくれる人もいますよ。私は新しく来てくれた人にも、まずは声をかけると決めている。もちろん一人でゆっくり過ごしたいという人もいますし、思い思いに過ごしてほしいけれど、もしよかったら、一緒にお話しませんか。

**宗司** 母は人と人をつなげるのが好き。初めてのお客さんもどんどん打ち解けて、みんなコミュニケーションがたくてここに来る。この環境はまさにお客さんともにつくっている感じです。実は、咲いている花や植物は、すべて常連さんがもってきた苗から。気がつくといろんなものが育っていますよ。

グルメ

Gourmet

戸塚の  
「地産地消グルメ」を  
ご紹介

戸塚区は、都会的な要素と自然豊かでローカルな雰囲気をもつ地域。地元農家と飲食店の交流も深く、地元産の素材を生かした料理やスイーツを食べられるお店が豊富にあります。

本誌では、横浜市内の農畜産物を使う飲食店などをご紹介します。戸塚区の地産地消グルメをご堪能ください。



牧場が営むアイス屋さん  
新鮮な牛乳の味をお楽しみください

01 肥田牧場 アイス工房メーリア



ソフトクリームと  
ジェラート  
(ダブルカップ)

1942年から続く老舗の牧場が、  
2002年にアイスクリームの販売をスタート。  
お子さまから年配の方まで、  
たくさんの地元民に愛されています。



住所 品濃町836-2  
営業時間 平日 11:00~18:00  
土日祝 10:00~18:00  
\*7月・8月は19:00まで営業(L.O. 18:45)  
定休日 火曜、年末、1月  
\*火曜日が祝日の場合は、翌日休店/不定休あり  
お問合せ 045-825-2291



パンを通じて  
地域の方を笑顔に

03 東戸塚地域活動ホームひかり



左から、  
ハムマヨロール、  
バターロール、  
メロンパン

市内の養鶏場から仕入れた新鮮な卵を使用。  
障害のある仲間たちが、  
一つひとつ心を込めてつくります。  
すべて手づくりのため数量限定販売。



住所 川上町4-9  
営業時間 9:30~16:00  
定休日 土・日曜、祝日、年末年始  
\*年末年始の休業日は年により異なります  
お問合せ 045-828-2820



旅先でくつろぐかのような雰囲気の中、  
地元野菜を堪能

02 ダイニング 和くら



「浅利と旬野菜の  
柚子胡椒タジン鍋」。  
味付けはシンプルな塩味

おすすめは、朝採れの無農薬有機野菜を使用し、  
素材から出る旨味のみでつくる無水鍋。  
6時間炊いた自家製コラーゲンが  
たっぷり入っています。



住所 品濃町543-6 第3つるやビル1階  
営業時間 ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00)  
ディナー 17:00~24:00 (L.O. 23:00)  
定休日 なし  
\*不定休あり  
お問合せ 045-822-1733



気取らず、飲んで、食べて  
地元民に愛される居酒屋さん

04 あんたい屋



神奈川県産の  
キャベツを使用した  
「ロールキャベツ」

誰でも楽しめる豊富なメニューが売り。  
おすすめの「ロールキャベツ」は、  
ひき肉とお米が入っています。  
お腹が満たされるおつまみとして評判です。



住所 品濃町515-1 南の街3-104  
営業時間 17:30~24:00 (L.O. 23:00)  
定休日 日曜、年始  
\*年始の休業日は年により異なります/  
不定休あり  
お問合せ 045-821-5963



戸塚の名物和菓子  
お土産にいかがですか？

05 風月



戸塚まんじゅうと、  
どら焼き

農家の手づくり味噌を生地に練り込んだ「戸塚まんじゅう」がおすすめ。「どら焼き」には、地元の養鶏場から仕入れた卵を使用しています。



住所 名瀬町2134  
営業時間 10:00~18:00  
定休日 木曜  
お問合せ 045-812-3123



ちょっとした休憩からランチまで  
広々とした居心地のよいカフェ

07 Cafe Kotti カフェ コッチ



季節の野菜が味わえる  
カレーライス

お店で一番人気のカレーライスに、地元農家の野菜をトッピングした新メニューが登場。こだわりのカレーを地産地消でお届けします。



住所 吉田町884  
イオンスタイル戸塚2階  
営業時間 9:00~21:00 (L.O. 20:30)  
定休日 なし  
お問合せ 045-435-5100



新鮮な食材と生きた水を使った  
体にやさしい餃子づくり

06 ぎょうざの横濱黄河



大豆の栄養を  
おいしく取り入れられる  
豆腐ミートや、  
横浜産の  
ニラとキャベツを使用  
\*1袋16個入りの  
冷凍餃子です

餃子製造卸業の直売店。  
管理栄養士とともに開発した地産地消餃子は、  
タンパク質や食物繊維を多く含み、  
低糖質小麦粉を使用した「健康プラス餃子」です。



住所 舞岡町3656-2 1階  
営業時間 10:30~18:00  
定休日 月曜  
お問合せ 045-826-3280  
\*地産地消は、  
横浜産のキャベツがある4月~12月の期間限定です



「まちの小さなヨリドコロ」をテーマに、  
いつでも温かいご飯を

08 こよりどうカフェ



季節ごとにテーマを決めて  
メニューを考案。  
撮影時の料理は  
落ち葉をイメージ

善了寺境内にあるカフェ。  
ランチは、具沢山お味噌汁とご飯、  
3つのお惣菜がのった一汁三菜メニュー。  
小間農園の野菜を中心に使用しています。



住所 矢部町125 善了寺内  
営業時間 10:00~17:00 (L.O. 16:00)  
定休日 日曜、祝日、第二月曜、  
年末年始  
\*年末年始の休業日は年により異なります  
お問合せ 045-827-3334



水にもこだわり、  
丁寧につくられた和菓子が並ぶお店

09 叶 秀山庵 戸塚町本店



「芋羊羹」。  
芋の仕入れ先は、  
汲沢町の農園

人気の「芋羊羹」は、湘南の特産として知られる「栗勝り」という珍しい品種の芋を使用。口のなかに残るお芋の食感と、素朴な味わいが魅力です。



住所 戸塚町4897  
営業時間 10:30~18:00  
定休日 不定休  
お問合せ 045-861-0871



「幸せの生まれる場所であるように」  
豊かな土地へ馳せる思いを一皿へ



コースのメイン料理。  
鴨肉のローストと  
戸塚野菜の付け合わせ  
\*コースの内容は  
約1ヶ月ごとに変更します

フランス料理店でありながら、  
和の食材も積極的に使用。食べたときに  
情景が浮かぶような、その土地だからこそ  
味わえる料理を提供しています。



10 Hitotsu ヒトツ



住所 戸塚町6003-3 REK Hills 1階  
営業時間 ランチ 11:00~15:00 (L.O. 14:00)  
ディナー 17:30~23:00 (L.O. 21:00)  
定休日 月曜、第1・第3火曜、  
年末年始  
\*年末年始の休業日は年により異なります  
お問合せ 045-871-1705



お茶のおいしさが引き立つ、  
口溶けなめらかな抹茶ソフト

11 春芳茶園



「濃厚抹茶ソフト」。  
オリジナルのお茶菓子  
「茶タクッキー」との  
相性も抜群です

新鮮なお茶を届ける  
日本茶専門店&日本茶カフェ。  
人気の抹茶ソフトは、戸塚区内の牧場  
「小野ファーム」のミルクを使用しています。



住所 戸塚町4253-1  
サクラス戸塚1階  
営業時間 10:00~21:00  
\*カフェは19:00まで  
定休日 元旦  
お問合せ 0120-05-6661



フルーツを知り尽くした  
果物専門店ならではのスイーツが魅力



「大木農園の  
いちごパフェ」。  
販売期間は、  
1月中旬~5月ごろまで

1933年創業の歴史ある果物専門店。  
新鮮な果物とスイーツを提供しています。  
戸塚区産の苺を使ったケーキと  
パフェがおすすめ。



12 T-Berry 豊田屋



住所 戸塚町16-1  
トツカーナモール3階  
営業時間 10:00~20:00  
定休日 元旦  
お問合せ 045-881-0066





丹精込めてつくられた  
野菜の魅力を伝えたい

13 地酒と和食 はしごや



明日葉とししとうの天ぷら、  
梅干し茶漬け、  
梅干しおにぎり

野菜の仕入れ先は、  
主に舞岡の「かねこふあ〜む」。  
有機農法でつくられた旬の食材を、  
最小限の調味料で味わう和食を  
お楽しみください。



住所 戸塚町13 ラピス戸塚3ビル2階  
営業時間 ランチ 11:30~13:30 (L.O. 13:00)  
\*ランチ営業は水・金曜のみ  
ディナー 18:00~23:00  
(料理L.O. 21:30/ドリンクL.O. 22:00)  
定休日 日曜、祝日、年末年始  
\*年末年始の休業日は年により異なります  
お問合せ 045-864-1192



グルメ / Gourmet

季節を感じる地元野菜で、  
彩り豊かな中国料理をお届け

14 チャイニーズキッチン さくら



シェフおすすめ  
コースの前菜  
「季節の前菜銘々盛り」と  
一品料理の  
「旬の横浜野菜の潮炒め」

新鮮な横浜野菜を  
ふんだんに使ったコース料理を提供。  
前菜からデザートまで、  
さっぱりした優しい味わいが特徴です。



住所 吉田町135  
営業時間 17:00~21:30 (L.O. 21:00)  
定休日 火曜、第1・第3水曜、  
年末年始  
\*年末年始の休業日は年により異なります  
お問合せ 045-866-3302  
\*コース料理もアラカルト料理も前日までに要予約



子どもも大人も自由に過ごせる空間が魅力  
子育て世代が気軽に通えるお店

15 こまちカフェ



卵・乳製品・  
小麦粉不使用。  
アレルギーのお子さまも  
一緒に食べられます

野菜たっぷりのランチプレートは、  
おかずが1.5倍になるメニューなど、  
お子さまと一緒に食べられる  
工夫がされています。



住所 戸塚町145-6 奈良ビル2階  
営業時間 10:00~17:00 (L.O. 16:00)  
\*11:00~14:00はランチタイム  
定休日 日曜、祝日、第二月曜、  
年末年始  
\*年末年始の休業日は年により異なります  
お問合せ 070-5562-9555



グルメ / Gourmet

猫の伝説で知られる  
踊場の閑静な住宅地にある和菓子屋さん

16 和菓子おおたけ



バターを使った  
コクのある「芋羊羹」

いもようかん  
「芋羊羹」がおすすめ。使用している芋は、  
店主の同級生の農家がつくっています。  
そのほか、猫をモチーフにした  
踊場ならではの和菓子も。



住所 汲沢2-9-7  
営業時間 9:00~19:30  
定休日 木曜  
お問合せ 045-881-6299



木の温もりが心地よい店内と、  
緑豊かなテラス席で旬を味わう

**17** かねこふぁ〜む 喫茶あとリエ



優しい甘味が特徴の  
柿のケーキと、  
さっぱりした味わいの  
梅ジュース

農園併設の喫茶店。季節の果物を使った  
手づくりケーキやドリンクを提供しています。  
「あとリエ」の名のとおり、  
店内はギャラリーの役割も。



住所 舞岡町1911  
営業時間 11:00~17:00  
定休日 月・火・水・木曜、  
お盆、年末年始  
\*お盆、年末年始の休業日は年により異なります  
お問合せ 045-823-1222



季節を感じてもらいたい  
丹精込めてつくるこだわりの和菓子を販売

**19** 菓匠 亀福



泉区のゆめが丘農園の  
苺を使用。  
中身は白餡です

春は白くて滑らかな羽二重餅を使用した  
いちご大福がおすすめ。  
5月上旬ごろまでは、大きないちごがのった  
「ジャンボいちご大福」を販売。



住所 原宿4-1-8  
営業時間 10:00~18:00  
定休日 月曜  
\*不定休あり  
お問合せ 045-851-1957



神奈川県随一の乳質を誇る、  
小野ファームの直営店

**18** 横濱アイス工房



県内産の農産物を  
贅沢に使用した  
プレミアムジェラート  
(三浦のかぼちゃ・  
湘南ゴールド)と、  
ソフトクリーム

搾りたてのミルクを使った  
アイス販売しています。  
なめらかな食感が魅力のソフトクリームは、  
最高級のマシンを使用。



住所 上倉田町1457  
営業時間 10月~4月 11:00~17:00  
/ 4月~9月 10:00~18:00  
定休日 無休  
\*10月~3月は月曜定休(月曜祝日の場合は翌日休み)  
お問合せ 045-862-9753



心休まる空間で、地元の野菜を使用した  
季節の洋風家庭料理が味わえます

**20** 隠れ家レストラン ドルチェヴィータ



とうもろこしのスープと  
ルバーブのブルスケッタ

季節のとれたて野菜を使ったスープは、  
素材の味が楽しめます。  
なかでも、初夏に2週間ほど登場  
するとうもろこしが人気。



住所 東俣野町1181-3  
営業時間  
ランチ 12:00~15:00 (L.O. 14:00)  
ディナー 17:00~24:00 (L.O. 20:00)  
\*ディナーは前日の午前中までの予約制  
定休日 火曜  
お問合せ 045-410-6686



## いちご園が営むキッチンカー 削りいちごがのった“食べる”ドリンクが人気

### 21 吉原いちご園

ドリンクは  
たくさんのいちご、  
練乳、牛乳に加え、  
秘密の材料が  
入っているそうです。  
クレープは皮と  
クリームのみ販売



いちごのドリンクのほか、農園でのいちご狩りを  
楽しむお客さまに向けたクレープ販売も人気。  
園内に持ち込み、自分でいちごを乗せながら  
お楽しみください。 \*農園の情報はp28をご覧ください



住所 東俣野町812

\*住所は看板の位置です

営業時間 10:00~15:00

\*いちごがなくなり次第終了

定休日 不定休

お問合せ 080-4802-4385 (9:00~17:00)

\*営業期間は1月中旬~5月中旬のみ



## 地産地消に取り組むメリット

- 👍 新鮮でおいしく、旬を味わえる
- 👍 生産者の顔が見え、安全・安心
- 👍 消費者の声を直接受けて、生産者の生産意欲が高まる
- 👍 生産者と消費者のコミュニケーションが生まれ、地域を元気にする
- 👍 運搬距離が短いので、二酸化炭素の排出量が少なく、環境に優しい

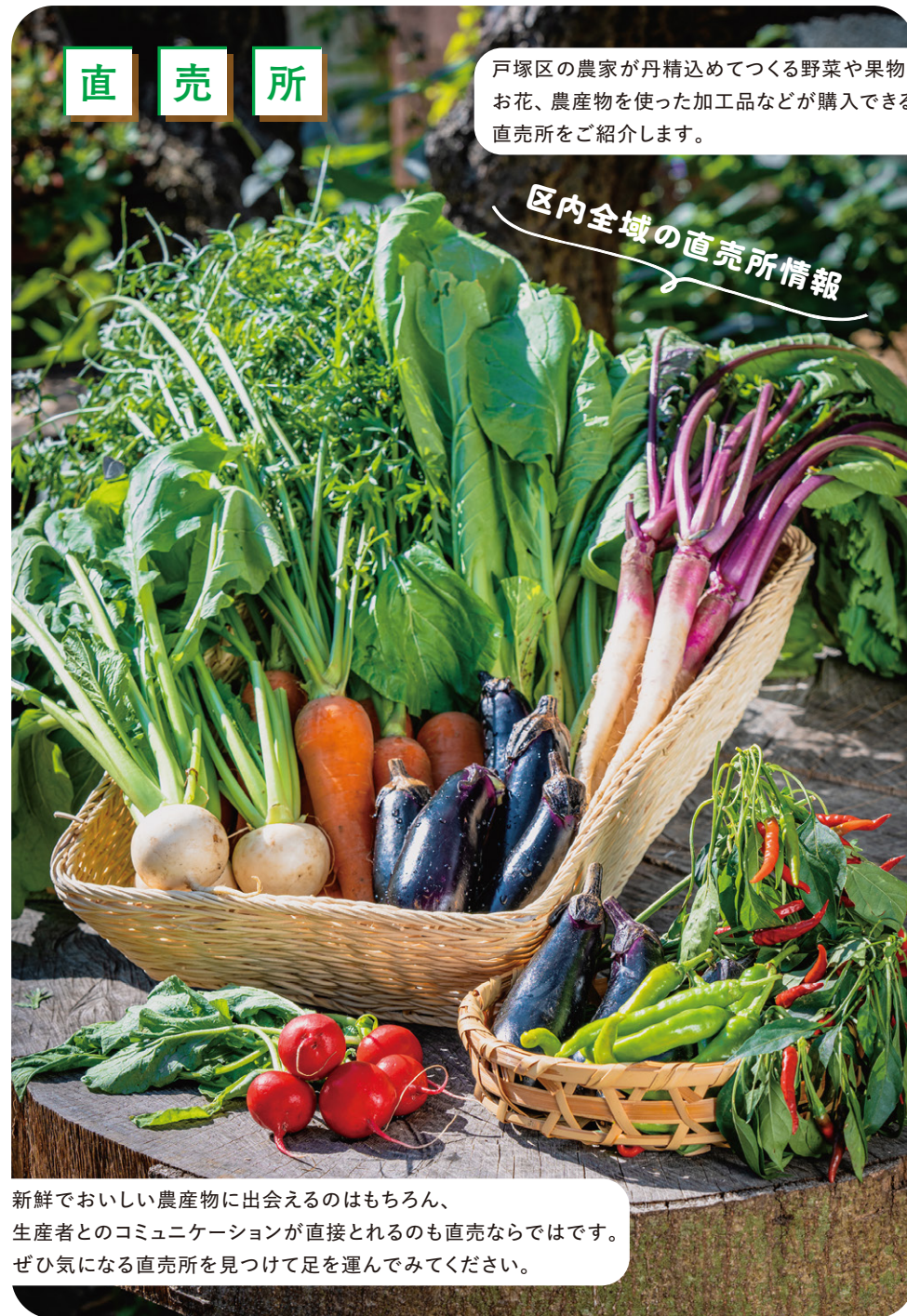
暮らしのなかに地産地消を取り入れてみませんか？

おいしい野菜や果物を食べることが、地域の活性化や環境配慮への一歩になります。

## 直 売 所

戸塚区の農家が丹精込めてつくる野菜や果物、  
お花、農産物を使った加工品などが購入できる  
直売所をご紹介します。

### 区内全域の直売所情報



新鮮でおいしい農産物に出会えるのはもちろん、  
生産者とのコミュニケーションが直接とれるのも直売ならではの  
ぜひ気になる直売所を見つけて足を運んでみてください。

食べて、味わって、体験して  
朝採れの新鮮さを感じてほしい

### 01 ユアーズガーデン

ブルーベリー、いちごなどの果樹類と根菜類を生産。  
収穫体験もおすすめ。皆さまをお待ちしています。

住所 名瀬町1676 ナセグリーンゴルフ内フロント横  
販売期間 通年(不定休あり)  
営業時間 8:00~17:00  
販売品 季節の野菜・果物  
お問合せ 080-6658-3010



当日の朝に収穫したばかりのもの。  
ゴルフをしないお客さままでぜひ



定番のお野菜と、  
あると便利なハーブの直売

### 02 柴田農園

ハーブ教室に通っていた  
園主が営む直売所。  
日常使いしやすい野菜に加えて、  
ルッコラやディル、パクチーなど、  
食べられるハーブが並びます。

住所 平戸町826  
販売期間 通年(火・水・木曜定休、  
年末年始休み、不定休あり)  
営業時間 10:00~16:00  
販売品 季節の野菜・果物  
(主にブルーベリー、みかん)、  
キッチンハーブ  
お問合せ 045-824-7439



お客さまとの会話を楽しみながら、  
季節の果物を販売しています

### 03 相澤農園

夏は浜なし、秋冬は柿、みかんを直売。  
農薬はなるべく使わず、  
自然に育てています。  
浜なしは、横浜ビールの素材にも\*1。

住所 平戸町766  
販売期間 8月~11月(不定休あり)  
営業時間 10:00~16:00 \*売り切れ次第終了  
販売品 浜なし、柿、みかん  
お問合せ 045-822-7881

\*1 戸塚区産の浜なしと、北海道下川町産の  
小麦を使用した「浜なしホワイトエール」



ブルーベリージャムと  
ラズベリージャム  
もあります



午前中には  
売り切れてしまうほど  
人気の浜なし



果樹の里で約50年  
果物も、人も、自然体でいることが大切

### 04 三枝木果樹園

梅や浜なし、柿、みかん、  
ゆずを栽培・直売する果樹園。  
事前予約で収穫体験も  
できます。空いていればその日に  
体験することも可能。ぜひ気軽  
にお電話か店頭でお問い合わせください。

住所 平戸町528  
販売期間 6月~12月(不定休あり)  
営業時間 10:00~売り切れまで  
販売品 梅、浜なし、柿、みかん、ゆず  
お問合せ 045-822-3309



柿は代表的な新秋と  
太秋をはじめとした  
8種類を栽培



直 売 所

毎月10日、26日のみ営業  
活気のある朝市です

### 05 JA横浜川上支店直売所

4人の地元農家が野菜を直売。  
「おいしい旬の野菜が安く  
購入できる」と評判で、毎回  
多くの地域住民でにぎわいます。

住所 前田町85  
販売期間 4月~12月の毎月10日、26日  
\*土・日曜、祝日の場合は翌営業日  
営業時間 8:00~9:00  
販売品 野菜  
お問合せ 045-822-1131



10種類ほどの野菜を  
販売しています



自然豊かな舞岡で、地元農家が育てた  
農産物が購入できる直売所

### 06 JA横浜「ハマッ子」直売所 舞岡や

朝8時ごろまでは生産者が店舗に  
いることが多く、  
直接話もできるのが魅力。隣接加工  
場で農家の方がつくる漬物などの  
加工品も人気です。

住所 舞岡町4043  
販売期間 通年(火曜定休、年末年始休みあり)  
営業時間 平日7:30~12:00/土・日曜、祝日7:30~14:00  
販売品 野菜、果物、加工品、  
農協から仕入れる購買品(乾麺など)  
お問合せ 045-824-0075

多い時は30種類以上の  
野菜や加工品を販売



舞岡で育った農産物で、  
ここにしかないものを

### 07 ハム工房 まいおか Farmer's Kitchen

ファーマーズキッチン

自社農園でとれた野菜や 果物からつくる加工品が人気。  
素材の味を生かしたレシピでお子さまにもおすすめです。

住所 舞岡町4044-1  
販売期間 通年  
(火曜定休、年末年始休みあり)  
営業時間 9:30~14:00  
販売品 季節の野菜・果物、加工品、肉  
お問合せ 045-822-5789



## 直 売 所

「生き生きとした花がある日々を送ってほしい」  
花とともに、ノウハウやアドバイスも提供します

### 09 大島園

門の奥の坂道を登った高台にある、お花の直売所。園主は地域のイベントや花壇の再生などにも積極的に参加。豊富な知識も魅力です。

住所 汲沢町1236  
販売期間 通年(不定休あり)  
営業時間 日の出~日没  
販売品 主に季節の花苗、花壇材料  
お問合せ 045-881-1704



年間約50種類の植物を生産。  
人気のパンジーが並ぶ場所からは、富士山も見える

3軒の農園が、  
日替わりで新鮮な野菜を届けます

### 08 戸塚野菜直売所

戸塚駅からすぐの野菜直売所。  
現在は、地元農家の河原さん、鈴木さん、竹生田さんが、それぞれの農園でとれた野菜を日替わりで販売しています。各農家さんの特徴もお楽しみください。



#### 農家さんからのメッセージ

「みんなが毎日使える野菜」を。  
野菜が本来もっているツヤを  
楽しんでいただけたら。

河原さん

お客さまに  
よろこんでもらえるよう、  
おいしい旬を  
お届けしています。

鈴木さん

2月~7月中旬ごろは、  
完熟トマトを目当てに来る  
お客さまが多いです。

竹生田さん

住所 戸塚町4028-3  
販売期間 通年(木・日曜定休、年末年始休みあり)  
営業時間 9:00~売り切れまで  
販売品 野菜  
お問合せ 045-881-0072 (JA戸塚支店)

\*日替わりのスケジュールは、JA戸塚支店にお問合せください



来て、話して、買う  
ストーリーも含めて味わってほしい

### 10 かねこふあ〜む

梅をメインに、果樹と野菜を生産。  
野菜は化学肥料や農薬を使わないのが特徴です。  
農産物をジャムなどにした加工品も直売。

住所 舞岡町1911  
販売期間 通年  
(月・火曜定休、お盆・年末年始休みあり)  
営業時間 11:00~17:00  
販売品 季節の野菜・果物、加工品  
お問合せ 045-823-1222



どう調理すれば  
おいしく食べられるかもお伝えます

会話が生まれる直売所  
朝採りの新鮮いちごが評判

### 11 丸伝農園

浜なし、浜ぶどう、いちごの直売所。いちごは「ここのしか食べない」というお客さまがいるほど、実がしまっていておいしいです。

住所 汲沢4-25-1  
販売期間 浜なし・浜ぶどう 8月上旬~9月中旬(不定休あり) / いちご 1月中旬~5月下旬(月・火・木・土曜定休、不定休あり)  
営業時間 10:00~17:00 \*なくなり次第終了  
販売品 浜なし、浜ぶどう、いちご  
お問合せ 090-3202-1515



甘さが特徴の「おいCベリー」と王道の「紅ほっぺ」。ジャム用のお得パックが並ぶことも



浜なしの生産を始めて40年  
家族みなでお客さまを迎えます

12 わたど園

「この梨は完熟で糖度が高い」と評判。  
地域住民からの人気はもちろん、  
全国各地からの取り寄せもあるほど。

住所 汲沢町372  
販売期間 7月末～9月中旬  
営業時間 9:00～売り切れまで  
販売品 浜なし  
お問合せ 045-881-0143



新水・幸水、豊水、秋月の  
4種類が  
入れ替わりで並びます



直 売 所

コミュニケーションを大切に、  
花の楽しみ方も伝えたい

15 大黒園

「祖父はシクラメンの  
大家でした」と3代目園主。  
県外のお客さまからも評判。  
店先には、気軽に購入できる  
ポット苗がずらりと並びます。

住所 俣野町65  
販売期間 3月～6月 / 10月～12月  
(不定休、年末休みあり)  
\*販売期間は年により異なります  
営業時間 9:00～11:30 / 13:30～16:00  
販売品 季節のお花  
お問合せ 045-851-0476



白、赤、ピンクの  
シクラメンが咲き誇ります

20種類以上の花苗を生産  
四季折々のお花が並びます

16 露木園芸

水もち・水はけが良くなるよう、  
オリジナルの土を使用。  
種類豊富な5月は、  
ぶらりと鑑賞するだけでも楽しめます。

住所 俣野町56-1  
\*直売所は、こちらの住所から少し歩いたところにあります  
販売期間 4月～7月、10月～1月(不定休あり)  
営業時間 8:00～16:00  
販売品 シクラメン、花苗  
お問合せ 045-852-2266



春夏の定番  
「ポーチュカカ」

根っからの園芸家  
大切なのは花の声を聞くこと

13 八丁園ナーセリー

花を生産しはじめて  
50年以上。  
「長持ちした」という  
お客さまの声を聞くために、  
水や肥料の与え方まで、  
手間暇惜みずお伝えします。

住所 深谷町623-46  
販売期間 通年(不定休あり)  
営業時間 8:00～17:00  
販売品 花苗、植木  
お問合せ 045-851-0249



小ぶりでカラフルな  
花卉のピオラ。  
鉢や花壇で楽しめる  
秋冬の定番です

なるべく自然に近いづくり方で  
広大な畑で旬の野菜を育てています

14 小間農園

平日は庭先で野菜直売、  
土日は原宿交差点近くで  
直売所をひらいています。  
自然農法にこだわり、  
野菜ごとに最適な土を使い分けています。

住所 小雀町1709(平日) /  
小雀町1933(土日)  
販売期間 通年  
(年末年始休みあり / 平日は不定休あり)  
営業時間 7:00～11:00  
販売品 季節の野菜、シャインマスカット  
お問合せ 090-5199-7146



通年で20種ほどの野菜を販売。  
夏はシャインマスカットも

季節ごとにフルーツの  
収穫体験が楽しめる果樹園

17 FRUIT PARK YOKOHAMA 芝口果樹園

年間て浜ぶどう、浜なし、柿、いちじく、みかん、キウイフルーツの収穫体験ができます。  
なかでも、みかんは食べ放題で、小さなお子さまにもおすすめ。

住所 影取町146  
販売期間 7月下旬～9月下旬 /  
10月中旬～12月中旬  
(9月～12月中旬は平日休み)  
営業時間 10:00～16:00  
販売品 季節の果物  
お問合せ 090-7015-8031



果樹園のなかでゆっくり過ごせます。  
レジャーシートを広げているお客さまも

市販では買えない  
完熟の大玉をお届け



### 18 小間果樹園

浜なし・浜ぶどうの直売は  
30分で売り切れるほど人気。  
直売でしかなかなか出会えない  
完熟の大玉は格別です。

住所 小雀町190  
販売期間 8月～9月  
営業時間 9:00～ 売り切れ次第終了  
販売品 浜なし、浜ぶどう  
お問合せ 045-851-6513



横浜市内産のなしは  
贈答品としても人気



## 直 売 所

レジャーとして楽しめる場所でありたい  
いちご狩りができる観光農園

### 19 吉原いちご園

こだわりは、ハウスの温度と湿度。  
粒が大きいと評判です。  
対話を大切にする園主から、  
おいしい形や旬の種類などの情報が  
聞けるのもうれしいポイント。

住所 東俣野町812 \*住所は看板の位置です  
販売期間 1月中旬～5月中旬  
営業時間 10:00～15:00  
\*いちごがなくなり次第終了  
販売品 いちご狩り体験、いちごのバック  
お問合せ 080-4802-4385 (9:00～17:00)  
\*いちご狩り、直売ともに事前予約制です。  
お電話にてお問い合わせください



10種類以上の  
いちごを栽培しており、  
毎年新しい品種が登場します



完熟トマトと、湧水からつくる米を  
販売する直売所

### 20 吉原園芸

もともとは市場出荷していた農家。  
「こだわりのトマトを完熟した状態で届けたい」と  
8年ほど前から直売所をスタートしました。

住所 東俣野町785  
販売期間 11月中旬～6月末  
(火・木・金・日曜日定休、年末年始休みあり)  
\*米は4月～5月ごろまで  
営業時間 13:30～16:00  
販売品 トマト、米  
お問合せ 080-2016-4949



真っ赤な大玉トマトと  
フルーツトマト。  
米の販売は期間限定です

## 戸塚区役所の地産地消の取組

### 戸塚区地産地消PR・直売コーナー

戸塚区の農家を中心とした生産者グループが、  
日替わりで直売をしています。

旬の新鮮野菜や果物をはじめ、ジャムや漬物  
などの農産加工品、アイスクリームなどの畜産  
加工品が、日替わりで彩り豊かに並びます。

また、戸塚区と周辺地域の農業や農産物の紹介、  
直売所や収穫体験などの情報を提供しています。



場 所：戸塚区総合庁舎 3階  
開催日時：月曜～金曜（祝日、年末年始を除く）  
10:00～13:00、13:30～16:30

\*品物がなくなり次第終了 \*火・木曜は13:00～13:30も営業

お問合せ：TEL：045-866-8491  
FAX：045-862-4351  
(横浜市環境創造局南部農政事務所)



### 出店スケジュール

	月	火	水	木	金
10:00～13:00	よこはま・ゆめ・ ファーマー (野菜など)	JA横浜 戸塚支店 グループ (野菜など)	戸塚下郷 支部グループ (野菜など)	舞岡ふるさと村 (野菜・果物・ 加工品など)	JA横浜 豊田支店 グループ (野菜など)
13:30～16:30	よこはま・ゆめ・ ファーマー (野菜・惣菜・ 加工品など)		JA横浜 豊田支店 グループ (アイスクリーム・ 和牛加工品など)		JA横浜 大正支店 グループ (野菜など)

\*荒天や出店者都合により、急きょお休みになることがあります

〈お願い〉

お買上げの商品に不都合があった場合、返品・交換の申出は、購入された出店者をお願いいたします。  
購入された出店者以外の出店者では、返品・交換の申出は受けられません。  
最新の出店スケジュールは市HPをご確認ください。



横浜市HP

## コラム SDGsと地産地消

SDGs(Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標)は、2015年の国連サミットにおいて、すべての加盟国が合意し「誰一人取り残さない」ことを誓った、持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。

### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



2030年を達成年限とし、17の目標(ゴール)と169のターゲットから構成されています。

そんなSDGsにおいて、大きな存在感を放っているのが「地産地消」です。地産地消そのものは、SDGsが掲げられる前からある活動ですが、SDGsの複数の目標に深く関係することから、より注目されるようになりました。

### なぜ地産地消がSDGsに貢献するの？



#### 鮮度の良い状態で食べることができ、食品ロスの削減につながる(目標12)

**12** つくる責任  
つかう責任  
地産地消の大きな魅力は、地元の生産者さんが愛情込めてつくる、おいしい農産物などを鮮度の良い状態で食べられることです。また、輸送に費やす時間も短縮されるため、販売期間も長く設定でき、食品ロスの削減にもつながります。

#### エネルギー消費を抑え、気候変動の対策につながる(目標13)

**13** 気候変動に  
具体的な対策を  
地元でとれたものを地元で消費するため、地域外への輸送に必要なエネルギーを削減し、CO2の排出を減らすことができるため、気候変動の対策につながります。

#### 陸や海の豊かさを守ることに繋がる(目標14、目標15)

**14** 海の豊かさ  
を守ろう  
**15** 陸の豊かさ  
を守ろう  
地元で育てた農産物や魚介類を必要な分だけ地元で消費することは、地域外への販売のための「農地作りによる森林伐採」や「海洋資源の乱獲」の必要がなくなるため、海や陸の豊かさを守ることに繋がります。

### 地産地消をSDGsとともに考える



地産地消は食べ物に限ったことだけではなく、太陽光発電などの再生可能エネルギーを活用して、地域で使うエネルギーを地域でつくり出す「エネルギーの地産地消」が進められているなど、地産地消とSDGsはさまざまな分野で深く関係しています。

地産地消の取組は、環境に優しいだけではなく、生産者や消費者が互いに恵み合う関係をつくり出し、持続可能な地域社会の構築につながります。

本冊子を手に、地元の恵みを楽しみながらSDGsを考えてみてはいかがでしょうか。

## INFORMATION

### 戸塚区ヘルスメイトが考えたおいしいレシピ集

戸塚区食生活等改善推進委員会(愛称：ヘルスメイト)は「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉に、昭和40年から地域で活動している団体です。ヘルスメイトが作成した、戸塚野菜を使ったレシピ集を掲載しています。

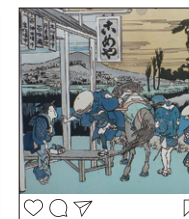
戸塚野菜を使って、おいしい料理をつくってみませんか？



戸塚区ヘルスメイト 検索

### 戸塚の魅力発信

戸塚区の魅力を各SNSで発信しています。アカウントをお持ちの方はぜひ「フォロー」を!!



戸塚区  
公式X  
(旧 Twitter)



戸塚区  
公式Instagram

### GREEN×EXPO 2027のお知らせ



GREEN×EXPO 2027は、国際的な園芸文化の普及や花と緑のあふれる暮らし、持続可能な地域・経済の創造や社会的な課題解決への貢献を目的に開催されます。

【開催期間】2027年3月19日(金)～2027年9月26日(日)

【会場】旧上瀬谷通信施設(旭区・瀬谷区)



GREEN×EXPO 2027  
公式HP

### 横浜農場

「横浜農場」とは、横浜らしい農業全体(生産者、市民、企業などの農に関わる人々、農地・農景観、農業生産活動など)の一つの農場に見立てた言葉。横浜市では、この「横浜農場」を使い、農業のPRを進めています。



横浜農場  
公式Instagram



横浜農場  
公式HP