

はま菜ちゃん料理コンクール本選開催！ ～ようこそ横浜農場へ～

市内の小学生を対象に横浜の特産物「キャベツ」を使った新しい学校給食のメニューを募集した結果、1,362点（昨年度比152%増）の応募がありました。その中から一次審査の書類選考で選出された6組の小学生が、プロの審査員の前で実際に調理する本選を開催しました。

なお、今回の入選作品は、学校給食の献立メニューの候補として取り扱われます。



どんな料理が
出たのかな？
詳しくはこちら↓

みんな笑顔で記念撮影

～審査員長から一言～

子供たちの真剣な表情、まなざし
を見ていると、もっと、もっと、我々
大人が日頃の食に対して、安全・
はもちろんのことで、安全・
安心な環境を作っていかなけれ
ば...と、つくづく思いました。

ホテルモントレ横浜総料理長
横浜マイスター
吉田敏彦さん

本選概要

日時：平成26年11月9日（日）
13時～16時

場所：JA横浜
「クッキングサロンハマツチ」

主催：横浜市環境創造局

共催：横浜市教育委員会
（公益財団法人）よこはま学校
食育財団

協賛：JA横浜、JA田奈

はま菜ちゃんグッドシェフ賞



みそキャベツあんかけやきそば

阿部 日菜詩さん（青葉区東市ケ尾小学校6年）

みんなが喜ぶグッドベア賞



まごはやさしいきんぴら

佐藤 夢花さん（都筑区中川小学校3年）
越野 可雅里さん（都筑区中川小学校3年）

はま菜おいしさいっぱい賞



たっぷり野菜ととり肉のトマトにこみ

古谷 真央さん（港北区駒林小学校5年）

はま菜もりもりシスター賞



はま菜ちゃんたっぷり!!ひき肉カレー炒め

柏木 愛由夏さん（中区大鳥小学校6年）
柏木 友理愛さん（中区大鳥小学校4年）

やさしさ・アイデアいっぱい賞



キャベツとベーコンのショートパスタ

高橋 京子さん（青葉区美しが丘西小学校6年）

こころほっとする賞



キャベツの愛情ふりかけ

清野 孝弥さん（青葉区美しが丘西小学校5年）

写真提供：JA横浜

横浜市と企業との 地産地消の連携（JR 東日本横浜支社）

横浜市は企業と連携して地産地消を進めています。今回はその中でも横浜市と JR 東日本横浜支社との取組であるマルシェと市内産の農産物を使用した商品開発について紹介します。

横浜駅マルシェ（2箇所で開催中）

① JR 横浜駅中央北口改札内

開催情報

毎月第4火曜日開催
予定 15:00～19:00

次回開催予定

平成27年1月27日（火）

市内産の野菜や果物、横浜産の特産品などを駅構内で販売しています。
改札内のため入場券が必要です

② ルミネ横浜 西口ルミネイベントスペース

開催情報

毎月第2土曜日開催
予定 11:00～16:00

次回開催予定

平成27年1月10日（土）

はまふうどコンシェルジュ*が市内産の野菜や果物、惣菜等を販売します。

市内産の農産物を 使用した商品開発

JR 横浜駅北改札内 いろいろ庵きらく横浜北口店

営業時間

平日 6:45～22:45
土曜 7:00～22:00
日祝 8:00～20:00
年中無休

市内産の小松菜と岩井の胡麻油を使用しています。はまふうどコンシェルジュで組織される団体「はまキッチン」のアドバイスのもとメニュー開発されました。

改札内のため入場券が必要です



胡麻油香る 豚肉とハマの小松菜そば



店舗外観

*はまふうどコンシェルジュとは

横浜市が実施する「はまふうどコンシェルジュ講座」を受講修了した、生産者と消費者とをつなぐ、地産地消の案内人。現在280名が市内で地産地消活動を推進しています。

はまふうど・ナビ



DECEMBER 2014 Vol.35

～横浜農場物語～ 横浜を彩る 花特集

横浜では、シクラメンやパンジーなど、さまざまな花が生産されています。横浜のお花で、あなたの暮らしを鮮やかに彩りませんか？

横浜は、全国の中でも花苗、鉢花の生産がとても盛んです。今の季節には、パンジー、ビオラ、アリッサム、キンギョソウ、ストックなどの花苗やシクラメン、プリムラ類などの鉢物が出荷されます。

シクラメン



ガザニア



プリムラ・ポリアンサ



パンジー



ビオラ



地場産をよろしく
お願いします



横浜市園芸協会花弁部会長
あはら 佳原さんと奥様浩美さん

直売情報

市内産の花を生産者直売で購入することも可能です。

花の直売マップは農業振興課、北部農政事務所（都筑区役所内）、南部農政事務所（戸塚区役所内）等で配布中！

Webページでも閲覧できます。

横浜 花直売 検索

実はすごい！

横浜の
かき
花卉生産



実は横浜の花の生産は、栽培面積で全国トップクラスです。

全国の市町村で、パンジー、ニチニチソウが全国1位、マリーゴールドが3位、ペチュニアが4位、ベゴニアが7位、シクラメンが8位です。

（農林水産省統計 平成18年産 全国1,805市町村）

はまふうどナビのバックナンバーはウェブサイトでご覧いただけます

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyu/torikumi/hamafoodnavi.html>

はまふど人

登場

vol.35

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

おいしいものがある 横浜に人が集まる

中区の元町・中華街駅から徒歩からほど近くに、仏蘭西料亭霧笛楼があります。地産地消活動に熱い情熱を傾ける総料理長の今平茂さんに、横浜野菜の魅力やさまざまな活動のエピソード、今後の展開についてお話を聞きました。

憧れの街・フランスで 地元・ヨコハマの魅力に気づく

横浜で生まれ育った今平さん。かつては東京に憧れ、東京で西洋料理の世界に入ると、今度はフランスに憧れたと言います。研修でフランスを訪れたとき、料理人たちが地元の食



横濱元町 霧笛楼
総料理長
いまひら しげる
今平 茂さん

材を積極的に使う姿を見て、地元に対する彼らの誇りが伝わってきました。「やっぱり自分のルーツの横浜が大好きだと気づいた。この街でしか作れない“横濱フレンチ”を作りたいという思いが強くなりました」。そして、霧笛楼の調理場に入り、30余年。今、この“横濱フレンチ”を実現している要素の一つに、横浜産の新鮮な食材があります。

例えばヨーロッパなどから野菜を仕入れるとなると、現地の農家から近くの市場、さらに中央市場へ。飛行機で12時間ほどかけて日本に着くと、成田で検査が……。元町の霧笛楼に着くまでに相当の日にちが必要です。「でも横浜の畑はお店からほんの15～20分。畑からもぎたての新鮮な野菜はゆで時間が短くて、風味が保てるんですよ」と今平さん。

料理人が地元の食材に誇りをもち、生産者も自らの仕事に誇りを持つ、そのことがお互いの信頼関係につながる。それが、地産地消の素晴らしさだと今平さんは考えています。

畑と調理場で生まれる 料理のインスピレーション

今平さんはときには野菜を見に、畑を訪れます。農家の人の話を聞いたり、毎日土に触れる手を見たりしていると、野菜づくりへの情熱が伝わってくるとのこと。「すごいなあと考えて。だからこそ絶対に粗末にできないし、私自身にもこの野菜をおいしく調理したいという情熱が生まれます。調理場では思いつかないインスピレーションがいろいろわいてくるんです」。

調理場に戻ると早速、その野菜をロースト(蒸し焼き)。収穫してすぐの野菜はあまり手を加える必要がないそうです。例えばカブなら、丸ごとローストしてシンプルに塩コショウで味付けするだけで、味が際立つとのこと。「このカブに合う食材やスパイス、調理法などのインスピレーションが再びわ

霧笛楼の看板料理「カリフラワーのブランマンジェ」。蜂蜜とレモンビネガーのソースをかけた「晩秋のオマールエビ 横浜野菜を添えて」

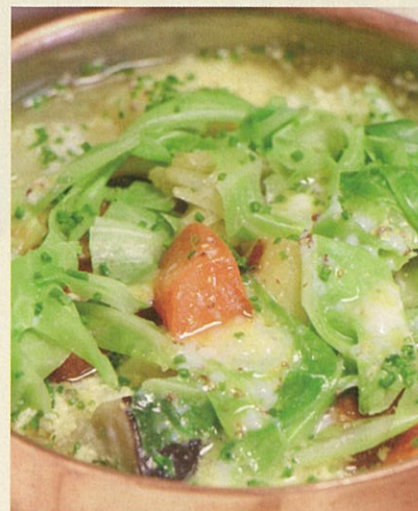
横濱元町 霧笛楼

場所 中区元町 2-96

休業日 月曜不定休

営業時間 11:30～14:00
(LO、土・日曜・祝日は14:30まで)
17:00～20:00(LO)

<http://www.mutekiro.com>



料理講習会でつくる「横浜ポトフ」。素材を一度ローストし、ジューシーな食感に仕上げます



本日の収穫は
ブロッコリー、ロマネスコ、
キャベツ、カブ…

畑のすぐ近くにマンションが立ち並ぶ都市型農業

いて、カブの味を最大限に生かす方法が見えてくるんですね。

こうした畑と調理場でのインスピレーションから、野菜の存在感がある一皿が生まれます。12月～1月頃に旬を迎えるのはカブのほか、西洋ネギ、ロマネスコ、縮緬キャベツ、カリフラワーなど。「新鮮なカリフラワーは味が濃厚で、まさしく畑のクリームなんです。特に茎の部分は味に深みがありますね。土に近い部分だからでしょうか」。

大人も子どもも興味津々 料理を通じて学ぶ地産地消

今平さんはレストランの外でもさまざまな地産地消活動をしています。度々開催している地産地消料理講習会は、いつも大人気です。「市民の方々が地元の食材にものすごく興味を持っていらっしゃるのを実感します」。前回の講習会では、やまゆりポークや野菜の生産者が同席し、参加者から多くの質問があったそうです。「農業のことなど、普段はなかなか聞きづらい質問も出ましたが、生産者さんは“厳しい規定をしっかりと守っているから安全です”とはっきり言っていました。生産者と消費者が直接つながる機会は大事ですね。地産地消の素晴らしさがもっと伝わると嬉しいです」。

また、今平さんは横浜の名だたるシェフ仲間たちと小学校で食育教室も行っています。学校に着くとまず、子どもたちと一緒に給食を食べます。「これが大事なんです。一緒に食べていると、子どもたちがいろいろ質問してきます。そこでだんだん親しくなるんです」。その後、一緒に料理を作ります。ジャガイモの皮をむいて、スープに。どんどん変化するジャガイモを見ながら、「子どもたちの目が本当に輝いてますよ」。自然とチームプレーが生まれ、料理ができあがると達成感につながります。みんなで味見し、そのおいしさと喜びもひとしおです。「食事を作る大変さや楽しさ、みんなで食卓を囲む大切さなどを子どもたちはしっかり感じています。さらに、“横浜にこんなおいしい野菜やお肉があることに誇りを持ってほしい”という話にも真剣に耳を傾けてくれますね」。

後日、子どもたちから今平さんに届いた手紙には、“このスー

プを家族みんなに作ってあげたい”“今日、みんなで料理したことを一生忘れない”など、素直な気持ちがつづられていました。「その優しい言葉で、私たちのメッセージが伝わったと実感できてうれしいです」。

都市型農業の魅力と今後 オリジナリティーで横浜を元気に

今平さんに横浜の農業の魅力を聞くと、「あちこちにある畑で、農家の人たちが種や苗を植える時期をずらすなど消費者のことを考えて野菜などを生産している。その結果同じ野菜でも収穫時期がずれて、長い期間採れたてを味わえる。これが“横浜スタイル”ですね」。

さらに、今後期待することは「もちろんこれからも安全でおいしい野菜を作り続けてほしい。それと同時に、横浜オリジナルの新しい野菜が生まれるといいですね」。今平さんは、日頃からチャレンジ精神旺盛な横浜の生産者の姿を見て、いずれ実現するのではないかと、大きな期待を寄せています。「そのオリジナル野菜を使って、もっとおいしいオリジナル料理に挑戦したい。農家の人たちと一緒に頑張る。それが料理人としての使命の一つだと思います」。

“楽しくておいしいものがある場所には必ず人が集まる”という考えから、よりおいしい料理に今平さんは挑戦し続けます。その“横濱フレンチ”を楽しみに、今日も多くの人々が横浜に集うことでしょう。

小机の生産者さんと



補助プログラム

補助金の交付について

- 最終プレゼンテーション審査会で選定された事業者は、計画した事業の実施後に事業開始初期経費の一部を補助する予定です。
- 補助決定通知後、提出したビジネスプランに沿った事業を、通知を受けた日から3か月以内に開始してください。
- 事業開始後、中間報告会等を経て補助金交付申請を実施。請求書受理後に事業開始にかかった初期費用の一部を補助する予定です。



対象となる経費

農産加工等による新商品の開発、野菜市等の開催、運搬等に要する費用、新商品の開発費、販売促進に要する費用等の補助を予定しています。



地産地消に携わるビジネスの構想がある方、地産地消に関わる事業で新規に創業する意思のある方はぜひご参加ください。



日時 2014年12月9日(火) 18:30～20:00(会場 18:00)

場所 横浜市開港記念会館 2F 6号室

住所 横浜市中区本町 1-6

アクセス JR 関内駅から徒歩 10 分 みなとみらい線日本大通り駅から徒歩 1 分

申込方法 お名前または会社・団体名、電話番号、Eメールアドレスをご記入の上、FAX または E メールにて横浜市環境創造局農業振興課までお送りください。

申込・問合せ先 横浜市環境創造局農業振興課 ビジネス担当
〒231-0017 横浜市中区港町 1-1
TEL:045-671-2638 FAX:045-664-4425
E-mail:ks-tisantisho-news@city.yokohama.jp

詳しくは市のホームページをご覧ください。

http://www.city.yokohama_lg.jp/kankyo/nousan/tisantisho/

横浜で地産地消

検索

本事業の詳細を知っていただくための説明会を右記の日程で開催します。

横浜・地産地消プロジェクトⅦ

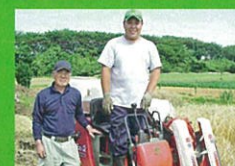
食と農をつなぐ 地産地消ビジネスを 応援します。



横浜市は、地産地消活動をビジネスとして取り組みたいと考える事業者及び新規創業者を応援します。

ビジネスプランの策定に向け、6次産業のコンサルタントやベンチャービジネス等のプロフェッショナルが5回の講座を通して個別のサポートを行います。最終回の審査会で選ばれたプランに対しては、事業費の一部を補助する予定です。

横浜の農を生かした新たなブランドづくり、市内産農畜産物の加工・販売などの事業化を考えている方には絶好の機会です。ふるってご応募ください。



事業概略

「地産地消ビジネス創出支援事業」は「育成プログラム」と「補助プログラム」の2つのプログラムです。

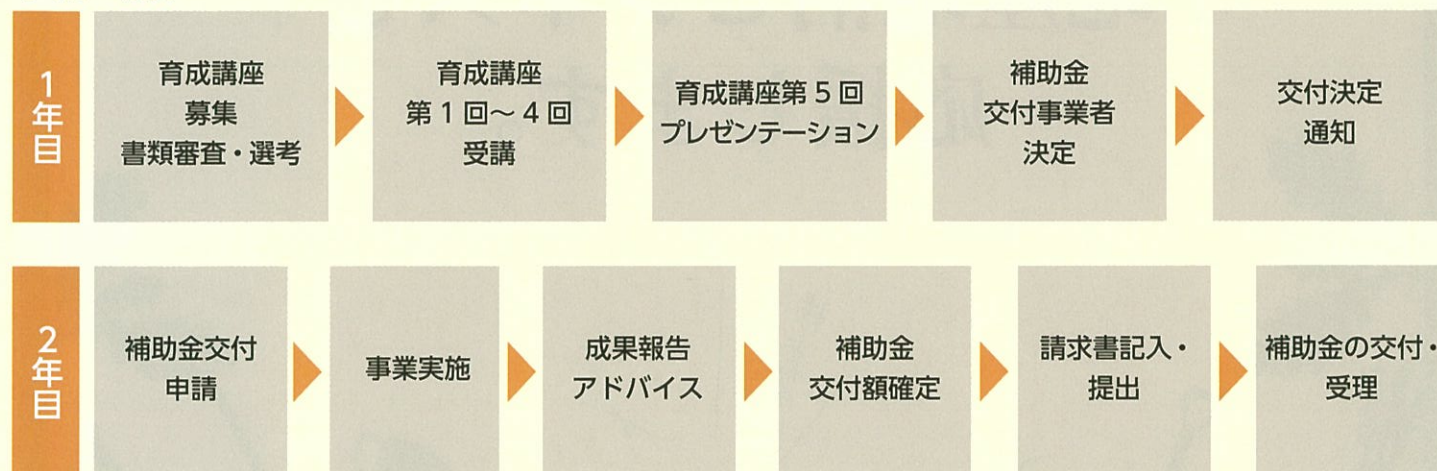
「育成プログラム」は平成27年1月から2月にかけて開催する「育成講座」により、地産地消に携わるビジネスを実施したい事業者、新規創業者等のビジネスプランのブラッシュアップを、各方面の事業プランナーがお手伝いします。

「補助プログラム」では、講座の第5回の審査会で選定されたビジネスプランに、事業開始に係る一部の経費を補助により支援する予定です。

事業の流れは以下の表を参照してください。



事業の流れ



育成プログラム

育成講座について

育成講座の募集期間

平成26年12月10日(水)～平成27年1月9日(金)必着
受講決定の通知は平成27年1月20日頃を予定しています。

- 受講に当たっては、応募時に「事業計画書」等、市の定めた必要書類を提出していただきます。
- 受講の定員は10名です。応募多数の場合は、ご提出いただいた書類の審査・選考によって受講者を決定します。
- ご提出いただいたビジネスプランの実現性の向上を、全5回の講座の受講によってサポートします。
- 最終日の審査会で、講座により実現性が向上したビジネスプランを、専門家の前でプレゼンテーション形式で発表していただきます。
- 審査会により選出されたビジネスプランは、事業開始後に事業開始にかかる初期費用の一部を補助する予定です。



ビジネスプランを提出できる事業者の要件

次の各号を全て満たすものとします。

- ①地産地消ビジネスに取り組む意欲があり、全講座の受講が可能な方。
- ②市内に事務所等を有し、市内で活動を展開しているもしくはこれから活動を開始する中小企業、特定非営利活動法人および新規創業者。
- ③横浜の農業・農畜産物のPRや地産地消に寄与する事業に自主的に取り組むもの。
- ④次年度以降も継続して活動する見込みのあるもの。
- ⑤市税を滞納していないもの。

支援対象となるビジネスプランの要件

- ①市内産農畜産物の消費拡大に寄与するもの
- ②消費者に市内産農畜産物を積極的に提供するもの
- ③市内産農畜産物を活用した加工品の開発など、付加価値を増大させるもの
- ④その他、市内の地産地消に寄与するもの

育成講座 スケジュール

〈全5回連続受講〉

育成講座の日程と各回のプロフィールは以下の通りです。

定員 10名(応募者多数の場合は書類審査にて選考になります)

場所 横浜市開港記念会館9号室

第1回	1月27日(火) 18:30～21:00 講師 松浦 智氏	事業のコンセプトを作る
第2回	2月 3日(火) 18:30～21:00 講師 ブランディング講師 渋谷 清氏 収支計画講師 覚張 和寿氏	ブランディングと収支計画
第3回	2月10日(火) 18:30～21:00 講師 野竿 達彦氏	効果的なプレゼンテーション法を学ぶ
第4回	2月18日(水) 18:30～21:00	事業計画をブラッシュアップする
第5回	2月24日(火) 14:00～17:30	ビジネスプラン審査会



各回講師 プロフィール

まつ うら とも
松浦 智

株式会社
コンサルート
取締役



神奈川県 6次産業化サポートセンター企画推進員に従事。県内農林水産漁業者から6次産業や新規事業のコンサルティングを行う。実家がコメ農家で農業支援、地域活性化支援も行っている。また、吉田耕作カリフォルニア州立大学名誉教授とともに、デミング経営哲学と問題解決手法CDGMを全国の企業に指導している。日本GAP協会JGAP指導員。

しぶ や きよし
渋谷 清

ブランド
ネットワーク・
インセプト代表



大手食品メーカー研究員を経て、ブランド・コンサルタント、地域産業プロデューサーとして活動中。6次産業プランナー(神奈川県、鹿児島県、新潟県他)登録。公職として、(財)しまね産業振興財団、鳥取ブランド戦略会議、高崎経済大学 人材育成事業 運営委員(平成25年度)等。大手企業のコンサルティング実績多数。主な著書として、「ボランチ先生のブランド作戦」(ぎょうせい2009年)、「育て!地域のブランド力『十域十色』」(近代セールス12回連載)等がある。

がく はり かず とし
覚張 和寿

株式会社
コンサルート
代表取締役



大手製菓メーカーにて現在のドラッグストアをリードする大手企業を担当し「カテゴリーマネジメント」などに参画。平成22年6月に株式会社コンサルート代表取締役に就任。現在金融機関と連携を推進し6次産業化、地産地消、地域活性化等に貢献している。コンサルティング実績として、農商工連携事業認定支援、地域資源活動認定支援等、多数。

の さお たつ りこ
野竿 達彦

株式会社
Yープロデュース
代表取締役



銀行、求人広告の営業マン、商工会議所勤務を経て横浜市創業支援・成長促進事業、横浜ベンチャーポート所長に就任。2010年横浜にて創業。圧倒的な強み(PS)コンサルティング、見せるだけで注文が入る広告ツールの制作、セミナー講師などの事業を開始。内閣府 社会的企業育成支援事業 iSB 公共未来塾社会企業プランアドバイザー、新しい公共支援事業 YSB スクールプロデューサー兼専任講師、東京都品川区立武蔵小山創業支援センタークリエイティブマネージャー。2013年株式会社Yープロデュース設立。横浜ビジネスグランプリ2009、2010、2012、2014、2015 プロデュース&ファイナリストプレゼン講師。