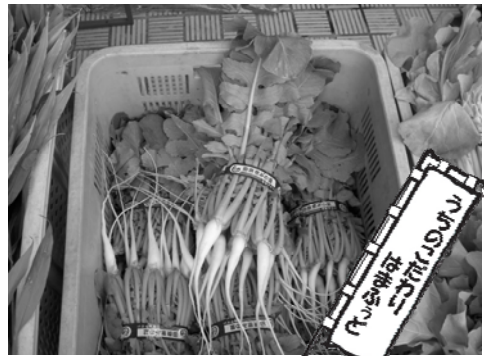




身近で生産、身近で消費、  
安心・新鮮、無駄ない暮らし



## 地産地消の給食！～学校給食

### ダイコンとハクサイを全小学校と特別支援校に供給

横浜市では、地産地消を推進するため平成18年から11月を地産地消月間と定めて様々な取り組みを行っています。11月26日、27日に、3年目を迎えた学校給食への地場野菜の供給を行いました。今年も農協と生産者が協力し、市内の全小学校と特別支援校（346校）に市内産ダイコン 12.2t とハクサイ 3.1t を学校給食の食材として直接届けました。野菜は、石狩汁、ダイコンの即席漬けに使用されました。

※ダイコンは、横浜市の野菜生産の中で2番目に収穫量の多い野菜です（1位はキャベツ）。

### ダイコンの栽培出前教室

野菜の供給に加えて、JA横浜は、供給校22校からの「ダイコンの種まきから収穫までを体験したい」という声を受けて、小学校で栽培体験学習を行いました。地元の農家やJA横浜の職員が小学校に出向きダイコンの育て方を指導しました。

### はま菜ちゃん料理コンクール

横浜市では、横浜でとれる野菜26品目と果物4品目を「はま菜ちゃん」に認定。このはま菜ちゃんを用いた「はま菜ちゃん料理コンクール」は今年で6年目を迎えました。「はま菜ちゃん」を用いた給食献立メニューの提案を小学生から募集し、今年は346点の応募があり、「はま菜ちゃんたっぷりビーフン」や「やさいたっぷりラタトゥユ」などの8点が本選に出場。順位づけはしませんが、この中から来年度以降の給食に採用されるものもあります。

## 12月は学校給食展～心とからだに美味しい給食～

今年6回目となる横浜市立小学校の栄養教諭・栄養職員による学校給食を紹介する行事です。

- 日時：12月20日(土)11時～16時      ■会場：新都市プラザ（そごう横浜店地下2階入口前）
- 内容：①食べ物教室・・・スタンプラリーで楽しくチェック  
②食べ物シアター・・・栄養教諭・栄養職員による食の指導（紙芝居・クイズなど）  
③展示コーナー・・・見て！知って！横浜の給食（開港150周年に向けて横浜はじめて物語・地産地消の給食・「食教育」のこんなこと）
- \*豆つかみゲームやパソコンを使ったゲームもあります。ふるってご参加ください。

横浜スローフード少年団

黒塚道利さん



## 子どもたちに、本物の味覚を伝承する

## 体験活動を通して、スローフードの原点を発信

子どもたちと一緒に  
味覚を伝承していくことが大切

黒塚道利さんは、桜木町駅にほど近い野毛2丁目目料理店を経営していますが、横浜スローフード協会の立ち上げに関わり、横浜スローフードフェアをはじめ様々なイベントの仕掛け人という顔もお持ちです。

横浜スローフードフェアなどのイベントを数年経て、次のステップとしてスローフードのコンセプトの一つである「子どもたちへの味覚の伝承」に本格的に取り組みたいという思いから、横浜スローフード少年団を2007年4月に発足しました。

少年団は、小学生の団員約20名が中心となり、地元かながわの地産地消をモットーに月1回程度の活動を行っています。活動内容は、厚木の畑では津久井在来種大豆を主に栽培し、味噌等への加工に至るまでを学び、戸塚の畑ではジャガイモ、玉ねぎ、大根等の野菜類の成育を観察し収穫を楽しみ、魚の教室では、採取した魚貝類の生態観察、調理等を行っています。また、昨年来、夏期合宿として山形県の生産者宅へのホームステイも実施しており、都会の子供たちでは日常の体験が難しい「生産加工食」への一連の活動のなかで、食の大切さを日々学んでいます。

「一年目は、お金もなく孤立無援だったが、無我夢中でとにかくやってみた。幸いしたのは朝日新聞に取組が2回ほど紹介されたこと。反響があり、新聞を読んだ農学部の学生から手伝いたいという連絡があり、強い見方になってくれた。今年は2年目で、参加している子どもの成長はもちろん、運営に関わる大人もスキルアップしてだいぶやりやすくなった。」と、2年目に入って活動が軌道に乗ってきたようです。

3年目の目標は、「NPO法人化と収支のバランスをきちんとできるようになること。もうける必要はないが、運営費などをきちんと得ることが継続的な取組につながると思うから。そして、スローフードの観点からテーマ性のある作物を栽培したい。」と、明確です。

小麦、大豆、ダイコンなどに絞って、  
テーマ性を追求

黒塚さんは、作物のテーマ性について構想を温めてきました。「どうしても、スローフードという視点で取り組まなければならない作物がふたつあって、ひとつは小麦。もうひとつは大豆。いずれも国内の生産量が少なくなってしまったもの。県内の生産者も少ないが、横浜市内に至っては、小麦生産者はわずかになってしまった。具体的には、「小麦と大豆は相性が良いので、同じ畑で作りたい。子どもたちに穀物としての大豆のいろはを教えたい。まずは、子どもたちに大豆の煮豆の作り方を伝え、日々の食卓に豆を使ってほしい。そして 呉汁（注1）をつくることができればいいよね」と語ってくれました。

また、畑での活動に加えて、減少する中でも健闘している県内の小麦と大豆の生産者とも広く連携していきたいと考えています。

これまでも、少年団はこうした作物に取り組んできました。例えば、横浜市の地産地消月間（毎年11月）に参加して、市内産小麦をテーマにセミナー「幻の横浜小麦を通して語る食文化」を11月16日に開催しました。小麦と大豆に加えて、ダイコンも大事にしたい作物ということで、800本のダイコンを栽培して、収穫・加工・保存を行う「伝統たくあん漬けプロジェクト」も現在進めています。「戸塚の畑で獲れる800本のダイコンを、横浜の都心部で季節を知らせる風景として吊るす計画で、干したダイコンはたくあんに漬けて、2月に沢庵パーティをしよう」と考えており、現在その準備で大忙しです。



厚木の畑で津久井在来大豆の種まき

## 大都市横浜ならではのスローフードの 取り組みを着実に

全国にスローフード協会は多数ありますが、少年団の活動は横浜がオリジナルです。評判が広まって、他県のスローフード協会でも同様の取組が始まったり、また来年山形で開催されるスローフードの全国大会において、横浜スローフード少年団の活動が紹介されるそうです。都市化された横浜ですが、生産者と消費者が近いところにおいて、お互いの関係づくりをきちんと作りながらスローフードの取組を展開していく可能性があるといえます。

黒塚さんは、ご自身が経営している料理店でも、横浜市内の農家との契約栽培で作られた新鮮安心な野菜をはじめ、熟成に2年をかけた自家製の生ハム、手打ちパスタ、チーズなど、厳選された素材で作った加工品などを、お客さんに味わってもらっています。ス

ローフード少年団の「自分たちでつくったものを一緒に味わって、味覚を伝承していく。」という考え方はお店でも実践されています。

最後に「生産者との関係をどうつくっていくか、小麦のように生産が減少しているものをどう復活させていくか。“農”を継承する取組を着実に進めていきたい」と、抱負を語っていただきインタビューを締めくくりました。



(注1)呉汁(ごじる):大豆をすりつぶしたものを呉といい、それを汁に入れたので呉汁といえます。

戸塚の畑で収穫したそばでそば打ち

(写真提供 黒塚道利さん)

## 地産地消月間行事～よこはま地産地消フォーラム 2008 開催報告～

日時：11月2日(日) 13:00 - 16:30  
会場：横浜情報文化センターホール、日本大通り等  
内容：

講演会：作家 島村菜津氏(ノンフィクション作家、日本にスローフード運動を紹介)

トークショー：島村菜津氏×蔦谷栄一氏(農林中金総合研究所特別理事)×苅部博之氏(生産者)

はまふうどポスターセッション：はまふうどコンシェルジュ、市民団体、企業、農協、行政等のそれぞれの分野で行われている多彩な地産地消の取組を紹介

農産物直売・・・11月1日・2日、日本大通りにてとれたて新鮮な野菜、果物、加工品を直売



日本大通りにて野菜などを直売 tvk 主催秋の収穫祭に参加



地産地消ポスターセッション 40枚のポスターとパネルで地産地消を紹介



基調講演：島村菜津氏  
スローフードと地産地消



トークショー

### スローフードと地産地消

第1部：横浜の農業と地産地消：松本農業振興課長

第2部：基調講演 スローフードと地産地消：島村菜津氏

最初に、スローフードの3つの理念である「消えゆく恐れのある伝統的食料を守る」・「質の良い小生産者を守る」・「子供達を含め消費者に味の良さを伝える」の考え方・事例の紹介があり、「旬や、その土地に合うものを大切にしよう。もっと地元のことを大事にしよう。一番大事なのは、自分達の意識を変えること。普段の食事、冷蔵庫の中身を考えること。買うことで生産者を支えていきましょう。今日から皆さんで始めましょう。」と来場者に地産地消を呼びかけてくださいました。

第3部：トークショー

最初に直売所 FRESKO 代表苅部博之氏からご自身の農業、直売の取り組み、とりわけ在来種である“西谷ねぎ”の栽培や野菜の美味しさの決め手となる土づくりについての紹介をいただきました。これを踏まえて、蔦谷栄一氏の司会により、島村菜津氏と苅部博之氏が、スローフードの視点から、横浜の農業と地産地消について対談しました。

島村さんから「横浜には農地、土いじりできる場所があるところが魅力である。季節感を感じさせてくれる生産者が身近にいるのは、すばらしい。苅部さんは年間60品目200種類以上もの野菜を作っている。なんて細やかなのだろう！そういった直売所があることは横浜の魅力である。」とエールを送っていただきました。

最後に司会の蔦谷さんは、「都市農業は多様である。横浜には苅部さんのような専業農家、農外収入の方が多く兼業農家、体験農園等様々な農業がある。だから面白い。生産者と消費者は交流のみでなく、一緒に考える近い関係にある。横浜の農業は日本全体の縮図と言ってもいい。人間らしく生きるには農業は必要である。農業には多面的機能がある。緑の空間としての機能や都市ならではの機能もある。横浜には農業専用地区や生産緑地等の農地が残っている。「農業が大事である」ことを代々伝えていきたい。」と締めくくられました。

直売所に  
行こう!

## 田奈農協野菜部直売会 長津田駅前に20年間続く人気の直売所

「田奈農協野菜部直売会」は、JR・東急「長津田駅南口」前にある農産物直売所です。営業日時は、火・金の週2日の午後2時から6時。

10戸の生産者が生産から直売までを担い、固定客を中心に地域密着型の運営が定着しています。営業日には、10戸の生産者全員で対応し、積極的に消費者との交流を心がけています。そこから得られる消費者の生の声は作付けに活かされ、また消費者も生産者からオススメの料理法などを教えてもらえるなど直売所ならではの良さが発揮されています。

毎年恒例の10月に開催される直売感謝デーでは、直売所で使える金券が当たるくじが大好評で、今年も大勢のお客さんでにぎわいました。通常の直売に加えて、こうした楽しみも織り交ぜつつ、20年にもわたって消費者に親しまれてきました。

これから冬野菜の美味しい季節です。ぜひ、直売所へ足をお運びください。

※田奈農協のエリア：青葉区と緑区のそれぞれ一部です。



直売所のようす

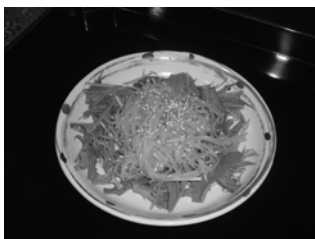
### 田奈農協野菜部直売会

場 所：緑区長津田 5-1-6  
(JA 田奈長津田支所前)  
開店時間：火・金曜日の午後2～6時  
連絡先：JA田奈 営農政課  
Tel：045-981-1819(代)

## 旬のレシピ

### 【横浜のニンジン】

ニンジン(人参)は緑黄色野菜の根菜です。横浜市での生産量は991tで、市内では、瀬谷区で生産量の多い野菜です。いま私たちが食べているニンジンのほとんどは西洋系ニンジンで、この西洋系ニンジンは日本開港の江戸末期に横浜と長崎に持ち込まれたのが最初です。鮮やかなオレンジ色はカロテンという色素で、体内でビタミンAになります。カロテンは脂溶性のため、炒め物や揚げ物にすると体内への吸収利用が促進されます。ニンジンの葉は根の部分よりも豊富に栄養を含み、炒め物や揚げ物に向き、若葉であればおひたしにもできます。葉付きのニンジンはスーパーにはほとんど置いていないため、直売所などで葉付きニンジンを是非購入してみてください。



### ニンジンレシピ

#### おろしにんじんのしらす和え

材料 にんじん1本 シラス40g程度 ごま油、しょうゆそれぞれ適量

作り方  
にんじんをすりおろす 温めた鍋にごま油をいれ、にんじんをいれて炒める。 にんじんの水分が飛んだらシラスを加えて、軽く混ぜる。 しょうゆを回し入れ、さっと和えて器に盛って出来上がり。

#### キャロットサラダ

材料 にんじん1本 たまねぎ 1/4 個 フレンチドレッシング、塩、適量

作り方 にんじんを斜め薄切り(なるべく長め)にし、これをせんに切る。 ボールに入れて塩で揉み30分ほど置き、出てきた水分を絞る。 たまねぎを極みじんにし、塩でもみ、ぬめりをとってから水に放す。 ボールにフレンチドレッシングを入れ、水気を絞ったたまねぎを加えてよく混ぜ、これににんじんをいれて和える。

一晩おくと馴染んでまろやかな味わいになる。

### 地産地消イベント情報

#### ゆめ・ファーマー料理教室

発見!よこはま「農」の魅力を楽しむ講座  
～冬野菜の恵みを味わう～

日時：2009年1月24日(土)10:30～13:00  
会場：男女共同参画センター横浜 生活工房  
定員：20人 参加費1,600円  
申込先：男女参画センター横浜 045-862-5052  
12月15日から電話または来館で先着順

#### 田奈恵みの里：味噌づくり教室

たいへん貴重な地元「田奈産大豆」と手作り麹を使って味噌づくりにチャレンジしませんか。作り方は、ベテランの農家講師陣が伝授いたします。

日時：平成21年2月14日(土)または15日(日)のどちらか希望の日両日とも10:00～15:00  
場所：田奈農協センター(JR・東急田園都市線長津田駅北口徒歩1分)

参加費：5500円(材料費込み約10kg持ち帰り)  
容器は各自持参してください。容器サイズは高さ約30cm、直径約30cm程度のもので、蓋があればなお良いです。農協でも注文販売しております。  
昼食は各自持参。地元野菜を使った美味しい豚汁がです。

募集人数：各日とも30人  
申込方法：住所・氏名・電話番号・ご希望の日をハガキまたはFAXで下記へお申込ください。  
締め切り：平成20年12月19日(金)必着  
応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。  
申込・問合せ先：田奈農業協同組合 営農経済部  
「みそ係」FAX 989-4300 TEL 981-1819

横浜市環境創造局農業振興課  
2008年12月17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