



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を意味しています。

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/kankyou/nousan/tisantisyo/index.html>

はまふらんどびと

登場

渡部巖さん
今井幸子さん



“はま農楽”

活動の柱は援農、緑化ボランティア、農地保全

5

“ ”

14 3

6

50 2

1

2

“ ”

援農の仕組みとそれに取り組む会員の思い

203

2

3



環境活動支援センターでの交流イベント

“ ”

8

11

12

2



18

5



4

” ”

()

スローフードフェア 2007
に参加しました **報告**

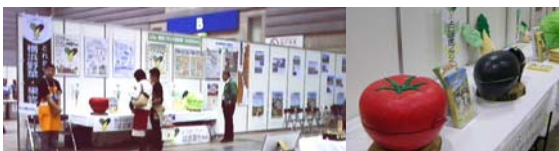
19 4 28

29
2007



2

JA



直売所に行こう!

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くなります。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 9 ha 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、2 kg 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で、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。

220
8 9
045-932-3915

舞岡ジャガイモまつり

6 23 24 8 00 14 00

045-822-1134

045 826-0700

**柴シーサイドファーム
ジャガイモ掘り**

6 30

5

15

045-785-6844

**横浜川崎ふるさとの
生活技術指導士の会 料理教室**

7 9 10 00 13 00

20 6 11
1500

045-910-5700

2007 6 1
231-0017 1-1
045-671-2639 FAX045-664-4425
190161
C-KJ380

旬のレシピ



キュウリのビール漬け

6,7

40g Kg 100g
130cc)

1869 2