

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.69

横浜あおば小麦
プロジェクト
奥山 誠さん
(青葉区)

どんな食事にも使える小麦の可能性！ ワクワクを広げる伝道師として

「将来はパン屋さんになりたい」。青葉区で長年愛されてきたベーカリーを引き継ぎ、2代目店長としてパン屋を切り盛りしていた奥山さんが、地元・青葉区産の小麦に出会ったのは2005年のこと。パンに使ってみたいと、当時田奈エリアで生産されていた小麦をパンに用いてみたところ、なかなか難しく、一度は地産地消のパンづくりを諦めます。その気持ちが再燃したのは2018年。青葉区の農家・はやし農園の林英史さんの紹介で、社会福祉法人グリーンとの農福連携により小麦づくりを始めることができました。「パンだけじゃなくて、ビールでも、蕎麦の打ち粉でも、天ぷらの衣でもいい。100%でなく、少しでも青葉区産の小麦を使った食べ物を“あおば小麦”としてPRできたら、裾野が広がるんじゃないか」と、以前とは違った形で小麦の活用に見出しました。

当時、商店会の役員として地域活性化のイベントを数多く手がけていた奥山さん。あおば小麦のビールをつくったら、商店会や飲食店に大好評。「少しをみんなで」というフレーズで、ゆるやかな参加を提案したところ、あおば小麦を使う飲食店は30店舗以上に広がりました。

そんな奥山さんに転機が訪れたのは2023年。パン屋を事業譲渡して、横浜あおば小麦プロジェクトに自身の活動を一本化したのです。



小麦の種まきや麦踏み、収穫は、地域の仲間が大勢駆けつける。参加型のイベントにすることで、ファンの裾野を広げています

「地域に愛されるパン屋になる。その夢が叶って20年パン屋として朝から晩までお店に立ってきました。地産地消の小麦に出会って、外に出ていろんな人と活用方法を考えて、新たに商品開発をしたり、地域の小中学校に出前授業をしたり、こんなこともあんなこともできるんだと知って、ワクワクが止まらなくなって」。目を爛々と輝かせながら、地産地消でまちを面白くするアイデアを次から次へと語ります。



いつもニコニコ笑顔で夢を語る奥山さん

奥山さんは今、地元の音楽家と作曲した「小麦音頭」の普及に挑戦しています。曲名に「横浜」「あおば」という冠をあえてつけなかったのは、小麦の持つ可能性を全国各地に広げたいから。どんな食品にも変化し、まちを元気にする変幻自在の小麦。奥山さんはその伝道師として、今日もまちを駆け回ります。



小麦の粉や粒の卸や商品開発だけでなく、イベントにも積極的に参加。消費者に直接小麦の魅力を語ります

INFORMATION

横浜あおば小麦プロジェクトの今後の活動予定はこちらでご確認ください。
<https://www.facebook.com/aobakomugi>



横浜市からのお知らせ



2026年度
はまふうどコンシェルジュ講座
20期受講生募集!

横浜市では、横浜の「食」と「農」をつなぎ地産地消を広める活動を行い、市が主催する講座を修了された方を「はまふうどコンシェルジュ」として認定しています。

講座日程 2026年5月～7月(全5回)(予定)
受講料 6,000円 定員 20名

参加を希望する方は、申込動機や地産地消に係る活動実績を提出いただけます。定員を超える応募の場合は、提出物から参加者の選考をさせていただきます。



※詳しい日程や申込方法は2026年3月頃に市のHPをご確認ください。

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



Instagram
@横浜農場

横浜みどりアップ計画

発行:横浜市みどり環境局農業振興課 令和8年3月発行
〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425

3
2026
Vol.69

はまふうどナビ



横浜農場

よこはまの農と暮らしを結ぶ情報誌

みんな大好き

特集
Love Local
BAKERY

農と出合えるパン屋さん

横浜産の農産物をおいしく食べられる絶品パン屋さんたち、一挙公開です！
採れたての野菜やフルーツをふだんに取り入れたサンドイッチやデニッシュ、
手間をかけて栽培された横浜産小麦を使った香り高い食パン…。さあ、召し上がれ！

REPORT

1 地産地消を身近に！安心でやさしい味わいのパン パン工房SORA (緑区)

緑区役所近くにある「パン工房SORA」は2018年のオープン。農家さんを応援する緑区の飲食店のネットワーク「チームヴェルデ」加盟店でもあり、季節折々の緑区産野菜や果物、さつまいもなどを使ったパンを提供しています。

店内には一日中、焼いたばかりのパンが続々と並び、「やっぱり焼きたてが一番おいしいので」と店長の永田一幸さんが微笑みます。パンには、100%国産小麦の無添加生地を使用。入れる素材は、できる限り生産者の顔が見えるものを選び、余計な添加物を加えずに作りたいと話します。

取材時はちょうどランチタイムで、親子連れや近くで働く人たちが次々に

来店し楽しそうにパンを選んでいました。「『空』

は、どなたにとっても身近なもの。皆さんにとって当たり前のよう存在するお店でありたいです」と永田さんは店名に込めた思いを語りました。



緑区の果樹園「上乃園」の
浜なしを使ったデニッシュ¥360



店長の永田一幸さん。実は元エンジニア。農業に興味があり、市内の梨農園でのアルバイト経験もあるそう



(上)塩バターロールサンド合鴨バストラミ¥400(税込)
(下)おさつ塩バターロール¥440(税込)
レタスやにんじん、キャベツなども収穫シーズンには
緑区役所の直売で仕入れた地元産を使用



「おさつ塩バターロール」成形中。取材時使用していたさつまいもは、緑区の佐藤農園産

INFORMATION

パン工房SORA
10:00-19:00(休:日・月)
横浜市緑区台村町317-1
緑センタービル
JR中山駅から徒歩約5分
045-507-4807



「よこはま地産地消サポート店」への登録をきっかけに、緑区の農家さんと連携して地元産野菜の魅力を伝える飲食店の団体「Yokohama Team Verde Three Stars(チームヴェルデ)」にも参加。

What's? よこはま地産地消サポート店

横浜市では、市内で採れた新鮮な旬野菜や果物、卵、畜産物などを積極的にメニューに取り入れている飲食店やパン店、惣菜店、製菓店などを「よこはま地産地消サポート店」として登録しています。





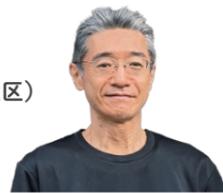
(左) 横浜小麦の食パン ¥626 (税込)、
(右) イチゴのコンフィチュール
デニッシュ ¥606 (税込)

パンに合わせる
フィリングもすべて手作り

REPORT 2 香り豊かな自家製粉パンに、地元産小麦を使う

パナデリア シエスタ (青葉区)

店内には多い時で100種類ものパンが並び、どれも店主・水谷優一さんが「健康のためには食べ物が大事」と厳選した素材で作っています。中でも注目は、JA横浜から仕入れた小麦「ゆめかおり」。強い粘りと濃厚な味わいが特徴で、旨味が際立ちます。看板商品の『横浜小麦の食パン』は自家製粉した小麦を用い香りが豊か。油脂不使用でも、もちりとした食感で、毎日食べても飽きのこない味です。「地産地消は、鮮度の良さに加え、農家さんから栽培法など直接話が聞けることも魅力」と水谷さん。バジルや新玉ねぎなどパンに合わせる食材を農家さんから仕入れることも。20周年を迎え、「通い続けてくれるお客さんの存在が、自分の自信になっている」と笑顔で語ります。



店主の水谷優一さん。
自ら畑で小麦も作ります



使うのは青葉区産小麦



自家製粉機を使い、
ひき立ての小麦粉を使用



パナデリア シエスタ

① 7:00-18:00 (休:月)
② 横浜市青葉区奈良5-4-1
☎ 045-963-5567

REPORT 3

生産から販売まで情熱ぎっしり！
福祉が農業とコラボ

ベーカリー&カフェ はなむら (泉区)

スタッフの皆さん



こちらのお店を運営するのは、社会福祉法人開く会です。障がいのある方々が主体的に価値を生み出すことをめざし、小麦の生産からパン作り、販売までを一貫して行っています。パンのおいしさの要となるのは、泉区内等の小麦畑で栽培し、自家製粉したオリジナル小麦「はくらの小麦」。自家製粉の全粒粉パンは、そのおいしさを堪能できる逸品です。また、サンドイッチは、ふわふわな食パンに季節の野菜などを具材にふんだんに使用。自分たちの収穫物を用い「地域の方に多く利用してほしい」という思いからメニューを工夫し、リーズナブルな価格で提供しています。小麦畑に続き、2024年からは農園を本格稼働させ、将来的に自分たちの手で、果樹や野菜の栽培に取り組み、地元の恵みを生かす挑戦を続けています。

※本特集に登場する商品は、期間限定品も含まれます。
販売時期はご確認ください。
※掲載した値段は取材当時のものです
※本ページの写真は掲載店からの提供です

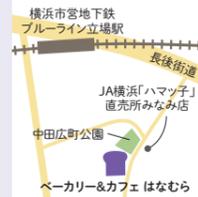
全粒粉食パン
1斤 ¥400 (税込)



かぼちゃサンド
1切れ ¥300 (税込)

ベーカリー&カフェ はなむら (社会福祉法人 開く会)

① 10:00-17:00 (休:土・日・祝)
② 横浜市泉区中田西1-11-1 1階
☎ 045-802-9966



REPORT 4

都筑野菜を楽しめる！ベテランパン職人の店

アトリエ デコパン (都筑区)

都筑区・荏田南に店を構える「アトリエデコパン」。店主の中川禎史さん・玲子さんご夫妻が作るパンは、地元の新鮮な「旬」が詰まった、彩り豊かな逸品揃いです。

バインミーは都筑区産の大根、にんじん、パクチーを使用。キッシュにはその時期の旬の食材を使用しています(取材時は晩秋のためほうれん草やかぼちゃ、きのこ、カリフラワーなどを使用)。

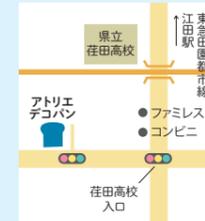
信頼する生産者さんが作った野菜を、新鮮なまま安く仕入れることができるのが、地産地消の大きな魅力だとか。玲子さんは、横浜市が認定している地産地消のスペシャリスト「はまふうどコンシェルジュ」でもあり、デコパンは、生産者と消費者をつなげてくれるパン屋さんです。



(右) バインミー 500円 (税込)
(左) 横浜野菜のキッシュ
480円 (税込)

アトリエ デコパン

① 月・木 9:00-17:00
金 9:00-16:00
土・日 7:00-15:00 (休:火・水)
② 横浜市都筑区荏田南3-2-13
サザンクロス105
☎ 045-482-9150



Love Local BAKERY

農と出会うパン屋さん

REPORT 5

地元の恵みで食卓に笑顔を！お惣菜パンに思いたっぷり

Bread & Café ぶどうの樹 (泉区)

泉区の「Bread & Café ぶどうの樹」は、同じ区の農家さんと積極的に連携し、採れたての新鮮な野菜をパンの具材に使用しています。特に、泉区の農家の齊木昇さんが心を込めて育てた、新鮮な玉ねぎやじゃがいもなどをパンの具材として活用したオニオンブレッドや、自家製カレーを包んだバリバリチーズカレーが人気です。お店の責任者の両角智恵さんは、「齊木さんがまごころこめて育てた野菜の新鮮さをそのままに、焼きたてパンとして提供することで、皆さんの食卓での笑顔につながっていくのが嬉しい」と日々感じているそうです。泉区に素敵な地産地消の輪が広がっています。



Bread&Café ぶどうの樹 (第2ぶどうの樹)

① 11:00-15:00 (休:土・日・祝・最終週の水)
② 横浜市泉区和泉中央北4-33-12
☎ 045-801-1090



(左) バリバリチーズカレー
200円 (税込)、(右) オニオン
ブレッド 280円 (税込)

REPORT 6

福祉事業所が連携！土壌からこだわりのやきいもパン

ベーカリーぶかぶか (緑区)

緑区にある就労継続支援B型の事業所が運営する「ベーカリーぶかぶか」。パンの製造と販売を通して、環境と健康に配慮した地産地消を実践しています。

その代表となるのは、さつまいもの自然な甘みが魅力の「やきいもパン」。材料のさつまいもは、同じ法人事業所の生活介護事業所「でんばた」の畑で大切に育てられています。でんばたでは、馬糞や落ち葉で作った堆肥で土づくりをしています。この良質な土から生まれた野菜を使用し、生産から加工まで顔の見える安心のパンを提供しています。



やきいもパン
200円 (税込)



P1で紹介した
「チームヴェルデ」加盟店です

ベーカリーぶかぶか

① 月～金 11:00-18:00
土 11:00-15:00 (月1回営業)
(休:日)
② 横浜市緑区霧が丘3-25-2-203
☎ 045-921-0506

