

耐震補強工事完了 緑区役所は、5月6日から、全ての課が本庁舎で業務を行っています

あんな野菜こんな野菜
特集2
珍しい野菜を
食卓に
いかが？
実は緑区産

普段テレビで見かけたり、おしゃれなレストランで出てきたりする野菜の中に、実は緑区でも作られていて、直売所に並べられている野菜がたくさんあるということを知っていますか？

緑区には、「珍しい野菜が食べたい」という消費者のニーズに応じて「少量多品目」で野菜を生産し、販売している農家が多くあります。

直売所で珍しい種類の野菜を買って、いつもと違う食卓にしてみませんか。



緑区の
農家さんに
インタビュー

鴨居東本郷農業専用地区(※)で多品目の野菜を作る、農家 大久保 和義さん。年間約50種類以上の野菜を作る傍ら、「生産者直売 大久保」で直売所を営業し、区役所で行われている「とれたてみどり直売所ぶかぶか」にも納品してくれています。そんな大久保さんに聞きました。

※農業専用地区:まとまりのある優良な農地の確保により、都市農業の確立と、都市環境を保全することを目的として設定される地区



▲大久保さん。冬瓜のツルで作った自然の屋根の下で、仲間とバーベキューを楽しむそうです

これから
挑戦
したいこと

地域ぐるみの農業を目指すとともに、ほかの地域の農家と交流し、技術等を学ぶことで、地域のつながりを強くして、サステナブル(持続可能)な農業を行っていきたいです。また、ここの特徴は「駅のある畑」だということ。この恵まれている場所を利用して、目の前に生産者がいる点をアピールし、地産地消につなげていけたらと思います。

消費者の
皆さんへ

安心安全・おいしい野菜を作ることが、当たり前でかつ一番大事なことだと思います。除草剤を使用しない、農薬の回数を極力減らすなど、常に意識して野菜を作っています。まずは目の前にある緑区の野菜を食べてみてください。

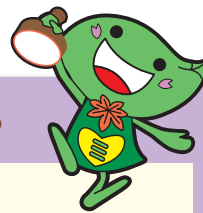


▲白菜の畑

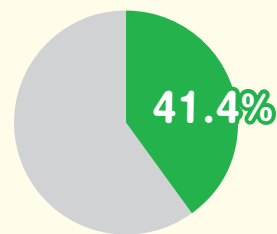
大久保さんが出演している、「農の達人」と「食の達人」がタッグを組んで開発する地産地消レシピ紹介動画「みどりとれたてレシピ」を11月上旬に公開します。ぜひ、見てください。

緑区役所Web [みどりとれたてレシピ](#) [検索](#)

データで見る
緑区の農業



1 緑被率



「緑区」の名のとおり、緑が多い!

横浜市
18区中
1位

2 消費者に直接販売
している農家数



横浜市
18区中
1位

117戸

生産者と消費者
が身近!

3 経営耕地面積

188ha

横浜スタジアム
約72個分



▲横浜線沿いのパチパチ畑

横浜市
18区中
2位

4 田の面積

31ha

横浜スタジアム
約12個分



▲27年度緑区フォトコンテスト入選作品 宮田 吉秀さん「収穫の秋」

横浜市
18区中
2位

5 樹園地の面積

39ha

横浜スタジアム
約15個分



▲小山町の梨園

横浜市
18区中
2位

出典 1:26年度緑被率調査 2~5: 2015農林業センサス



21世紀版中世の市
十日市場の
「いちば」
開催

9月の長雨で作付けが遅れましたが、がんばって地元の新鮮な野菜を販売します。ぜひ来てください。

日時:12月3日・10日(土)10時~12時

※売り切れ次第終了、荒天中止

会場:JR十日市場駅前広場

問合せ:区企画調整係(☎930-2217 fax 930-2209) 画



▲6月開催時の賑わう「いちば」

緑区で採れる珍しい種類の野菜を紹介します！

緑区で採れる珍しい種類の野菜の特徴や収穫時期を紹介します。

また、市内産の野菜や果物、卵、市内ブランド「はまぼーく」などの農畜産物を積極的にメニューに取り入れている「よこはま地産地消サポート店」のオーナーの皆さんにお薦めの食べ方を教えてもらいました。参考にして、食べてみてくださいね。

私たちが紹介します



トラットリアドルチェ
小沼 茂さん

ジローズキッチン
磯部 二朗さん

トラットリア タ テレーサ
篠田 雅弘さん

海鮮酒家 海陽飯店
鳥海 文雄さん

おひさまの台所
畑木 治子さん

とれたてみどり直売所「ぶかぶか」

今回紹介している野菜のほか、地元の農家さんが作った新鮮野菜を販売しています。ぜひ、来てください♪

販売日:毎週火・木曜日
10時から

※売切れ次第終了、荒天時など実施しない場合あり

販売場所:緑区役所ピロティ

直売所直通: ☎080-6846-4547



プチベール

収穫時期:12月中旬から

「プチベール」はフランス語で「小さな緑」という意味です。芽キャベツとケールを交配させてできた野菜で、大きさは芽キャベツほどですが、芽キャベツのように葉が巻かないのが特徴です。

小粒のものが柔らかいです。カットして茹でて冷凍保存できます。1~3分ほど茹で、氷水で冷やしてパスタのペペロンチーノに混ぜたり、オリーブオイルをかけて付け合わせにしたりするのがお薦めです。(小沼さん)



サボイキャベツ

収穫時期:11月中旬から

フランスのサボイ地方で栽培されたことから、この名が付いたと言われています。葉が縮れているキャベツで、ちりめん状の模様があります。少し苦みがありますが、味が染み込みやすく、煮込むと甘みが出て風味がよくなります。

表面がでこぼこしているので、しっかり洗ってください。水分が少ないので、よく煮たり、炒めたりする料理に使うといいですよ。また、これからの時期は鍋料理にも合います。(磯部さん)



プンタレッラ

収穫時期:11月中旬から

イタリア・ローマでは、伝統的な冬野菜として親しまれている野菜です。少し苦みがありますが茎の中は空洞になっていて、シャキッとした食感が楽しめます。

一口大にカットしたプンタレッラと、牛乳で炊いたニンニク・アンチョビ・エクストラバージンオリーブオイルを合わせてペースト状にしたものを和えると、プンタレッラの苦みとアンチョビの塩味がマッチしておいしいですよ。(篠田さん)



ロマネスコ

収穫時期:11月中旬から

イタリア原産の品種といわれ、黄緑色の蕾が渦巻き状に規則正しく並び、独特な形をしています。甘みがあって歯ごたえもよく、少しブロッコリーに似た味や食感があります。

固さにバラつきが出ないように、なるべく小さめにカットし茹でるのがポイントです。サラダやグラタンに入れたり、バターソテーにして付け合わせとして食べたりするとおいしいですよ。(小沼さん)



カリフローレ

収穫時期:11月初旬から

小さな花束のようで、とてもかわいらしい見た目の野菜です。一般的なカリフラワーは主に花蕾を食べますが、カリフローレは、花の下の長い軸の部分も食べます。

塩、こしょうやハーブを振り、オープンで焼いて食べるのがお薦めです。オリーブオイルや粉チーズをかけてもおいしいですよ。(磯部さん)



ビーツ

収穫時期:11月中旬から

地中海沿岸が原産とされる野菜で、根の部分を輪切りにすると綺麗な年輪のような模様が出ます。主に根の部分を食用としますが、若い葉は緑に赤い筋が入っているので、ベビーリーフの1つとしても用いられています。

色がきれいなので、その色を生かしてサラダの彩りにしてもいいです。また、そのままアルミホイルでくるみ、オープンで30分ほど焼くと、ホクホクしておいしいですよ。(篠田さん)



リーキ

収穫時期:11月初旬から

地中海沿岸が原産の野菜で、フランス語で「ポワロー」、英語で「リーキ」と呼ばれている、ネギの仲間です。一般的なネギより太く、緑の部分は扁平で厚みがあり、甘みが強いことが特徴です。

火を通すことで甘みがより引き立ち、トロリとした食感も楽しめるので、スープやグラタンに入れるのがお薦めです。(鳥海さん)



たけのこ白菜

収穫時期:11月中旬から

長さ40センチの長円筒形で、タケノコの形に似ていることからその名前がついたと言われています。一般の白菜より水分が少なく、強い甘みがあります。

生だと葉がやや硬いので、炒め物や漬物にするのがお薦めです。余分な水分が出ないので、食感を楽しめますよ。(鳥海さん)



聖護院だいこん

収穫時期:11月下旬から

京都で生まれた丸い大根で、京都の伝統野菜に指定されています。一般的な青首大根と比べて、単に丸いだけでなく、肉質が柔らかく煮くずれないことが特徴です。

だし汁の煮物料理に相性抜群です。葉の部分もさっと湯がき、実と一緒に煮込んで食べるとおいしいですよ。(畑木さん)

※収穫時期は目安です。天候などで多少前後することがあります



とれたてみどり (緑区農情報) Facebookページ



緑区の農業や旬の野菜の情報、地産地消に関する情報を発信しています。配信している情報に関心を持ってもらえたら「いいね!」をクリックして応援をお願いします。下記のURLを入力してアクセスするか、QRコードを読み取ってください。
<https://www.facebook.com/toretatamidori/>



11月下旬から配布開始!

「とれたてみどり 緑区直売所マップ」

「とれたてみどり 緑区直売所マップ」を改訂しました。直売所の写真などを掲載し、これまでのマップとは一味違うものになっています。お楽しみに!

配布場所:緑区役所企画調整係・広報相談係、緑区内の各地区センター、長津田駅行政サービスコーナー

