

いずみ野 10

2009(第3巻 2号)vol.

つくるたのしみ たべるよろこび



▲サクッとした食感、さわやかな甘味の「太秋」(イメージ)

「富有」^{たいしゅう}「太秋」^{しんしゅう}「新秋」
 「甘秋」^{かんしゅう}「次郎」^{ようほう}「陽豊」…
鮮やかに色づいた柿の季節がもうすぐやってきます。



◀毎年、柿の季節を楽しみに待っているたくさんのお客様に自信を持っておすすめします(長谷川勝行さん)

ズシリとくる重み みずみずしい果実 いよいよ「太秋」のシーズン

長谷川果樹園は、「浜なし」とともに柿の生産・直売でも知られています。農業試験場で品種改良されていた「太秋」に着目し栽培を始めてかれこれ10年になります。摘蕾などを丹念に行い、陽射しをいっぱい浴びることで今年も手にズシリとくる実がたくさん収穫できそうです。

「太秋」は、「富有」や「次郎」に比べて食感、みずみずしさが際立つといいます。「ジューシーな柿の一種です」と長谷川勝行さん。苦勞といえはその大きさ(500～600グラム/個)ゆえに「実るほどに落ちやすくなること」、風雨が強い日は気になって仕方がないようです。枝が折れると翌年の収穫に影響が出ます。実の自重で枝が折れないようにするため、棚を作って栽培しているのが特徴です。



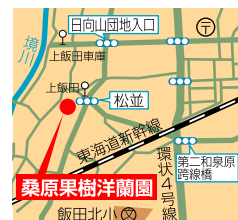
立場●長谷川果樹園
 ●和泉町 4258(横浜泉郵便局隣り)
 電話 045-802-2688
 ●柿収穫時期：10月中旬～12月初旬
 火・土 10:00～売り切れまで

完熟すると甘さが増す「新秋」は、渋柿にならない完全甘柿の一種です。桑原さんの柿畑では日増しに実が大きく色も鮮やかな「新秋」が育っています。この分なら10月からの収穫・出荷も大丈夫そうです。時期にあわせた摘蕾を重ねてきた栽培の苦勞は「今年もおいしい柿が食べたくて」と直売所を訪れる人、配送を頼んでくる全国の人、そして柿畑にもぎとりを楽しみに来る人たちの笑顔で忘れる、と桑原さん。

「富有」と「次郎」を掛け合わせて作られた品種「陽豊」は11月になると実が鮮やかに色づいてきます。「果実は生産者それぞれの創意工夫で栽培され、待ちに待った人たちの味覚を楽しませるもの」だからこそ、喜んで味わってくれる人たちのために出来る限り果実を作っていきたいと桑原さんは言います。



▲生産者のちょっとした工夫が、果実の味を左右します(桑原惣一郎さん)



いずみ野●桑原果樹洋蘭園
 ●上飯田町 4108 / 電話 045-301-6282
 ●柿収穫時期・もぎとり時期：11月～
 直売は不定休(まとまった収穫があった時、門の前に並びます)
 ●柿のもぎとり(事前申込制)
 入園無料 500円/キロで販売

もうすぐ早生種「新秋」を収穫・出荷柿のもぎとりにもお出かけください

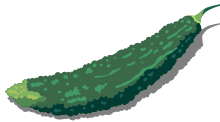
90代のおばあちゃんも 手伝って親子で育てる 新鮮野菜が人気

森俊男さん、英樹さん親子と90代のおばあちゃんが育てる野菜を求めて、取材した日もお客様がたくさん。鮮度を何より重視して採れたてを並べているからでしょう。「子どものことを考えて、野菜は森さんで買う。」という人もいました。これから店先を飾るのは大根やキャベツ、ブロッコリーなど。減農薬栽培にもこだわる姿勢が人気を集めています。作柄などをブログ*で紹介していますので是非ご覧ください。

森農園のおかあさん

かんたん オススメ料理 おいしい

【ゴーヤの 醤油漬け】



●作り方

刻んだゴーヤ 500g に醤油・酢・砂糖各々 100cc をあわせた調味料に漬ける

【おくら丼】



●作り方

刻んだおくらにおかか、しらす、錦糸卵と焼きのりをのせ、醤油をかける



▲収穫が一段落したなす畑で。森俊男さんと英樹さん
▶どこか懐かしい八百屋さん風の店先で。
店内には無人販売日用のコインロッカー式自動販売機
(100円～300円)があります



まもなく秋の野菜
さつまいも、
大根、小松菜、キャベツ
気持ちをこめて
出会う



中田西◎森農園

●中田西 4-36-6 (コンビニ スリーエフ前)

電話 045-802-8579

●通年 11:00～日没

日、月定休。臨時休業あり

*直売野菜の成長記録、店舗情報はブログで

<http://moritomato.blog90.fc2.com/>



新鮮でおいしい、 安くて量がある これが人気の秘密です

いちよう団地、上飯田団地の常連さんでにぎわいます。「新鮮でおいしい、安くて量がある」のがその理由。端境期*にもかかわらず店内には朝採り野菜を中心にたくさんの種類が並んでいます。ベトナム国籍のお客様は「母国と同じ野菜が手に入るから」よく利用すると言います。不揃いの野菜も格安で提供してくれる…という情報はあっという間に広まり「売切れの日が結構ある」とのこと。秋の野菜が店頭で並ぶのが楽しみです。

*農作物が収穫されて市場に出回る直前の品薄な時期

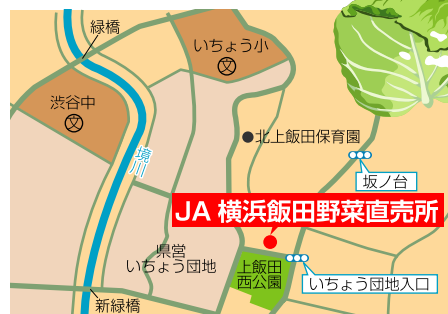
上飯田町◎JA 横浜飯田野菜直売所

●上飯田町 2769-1

電話 045-802-1160 (持田宅)

●通年 12:00～18:00 日・祝休

*直売所の運営は、6人の生産者により持ち回りで行っています。



泉区は個性豊かな 直売所がいっぱい!! 新鮮野菜の宝庫です。



▲じゃがいも、さつまいものほか朝採りのモロヘイヤ、ゴーヤ、ピーマンなどが並ぶ店内よほどのことがないかぎり休まず、おいしい野菜を提供したい…というのが取材した持田さん夫妻の考えです

*取材時期：8月下旬～9月上旬。10月以降に収穫される野菜の種類、量などは直接、直売所にお問い合わせください。

野菜が並びます じゃがいも、 ベツ、ほうれん草... 育てた野菜に 喜び



開店直後からお客様 野菜を話題に 食談義もにぎやか

小さなテントの中には四角豆、スイスチャードなど珍しい品種を含め、ハウス栽培、露地ものなどたくさんの野菜が並んでいました。研究熱心な安西ミエ子さんはレシピを考え、お客様に新種野菜の楽しみ方を話します。そんな気さくさが人気を集め、開店直後からお客様が殺到します。週一回の開店日にあわせてまとめ買いに来る方のほか、野菜から始まる食談義に時間を忘れてしまうお客様もいます。

和泉町●安西二三夫さんの直売所

- 和泉町 5662 / 電話 045-802-3148
- 毎週火曜 13:00 ~ 17:00



▲しょうがの佃煮などの試食とレシピを用意してお客様を迎える安西ミエ子さん、奥の方は常連のお客様。野菜談義の途中にスナップしました。



▶手作りの漬物も人気です

店先に並べるまで 細かな気遣い野菜への 愛情は人一倍です

小さな畑でいろいろな種類の野菜を作っている出来のものを並べているだけ...と謙遜する石塚邦男さんですが、奥さんの京子さんいわく「荒れた天気になると畑に飛んでいく」と言います。なすの表面が葉にこすれて傷つかないようにするためです。成長過程の剪定で日当たりにも気を配ります。収穫後は発泡材の容器に入れて保存し、店先のものが売れたら補充します。気持ちのこもったなすは、まさに「いずみ自慢」の一品です。

岡津町●石塚邦男さんの直売所

- 岡津町 2293 / 電話 045-811-4787
- 野菜の収穫があれば毎日(不定休)



▲直売所の店長は奥さんの京子さん。祖父母の時代から近隣に引き売りしていた生産者の意志を受け継いでいます

▶邦男さんが朝採りしたなすは冷暗所に保存します。きれいに並んだなすは切り口も見事に揃っています
*リアカーなどに野菜を横んで売り歩くこと



野菜づくりは ご夫婦二人三脚 眺めのいい直売所

「今年の小松菜はいい味に育つと思います」。秋野菜の収穫時期などを聞くと日に焼けた顔の鈴野文夫さんはいうれしそうに話してくれました。下飯田でいち早く直売を始めた鈴野さん。奥さんのトヨコさんと二人三脚で育てた朝採り野菜を並べます。白文字の手作り看板が目印の素朴な直売所ですが、湘南台方面から買いに来るお客様もいるそうです。天候を気にしながら大根などの栽培に精を出す毎日です。

下飯田町●道のえき

- 下飯田町 1355
電話 045-802-3178
- 通年 8:00 ~ 売り切れ次第終了

▶苦みが少ない「白いゴーヤ」はファンも多いとか。取材の日には朝採りのサトイモなどもありました



▲お二人の背景には、湘南台の町並みが見えます。眺めのいい直売所です

ファーマーズマーケット「ハマッ子」で手に入ります おいしいプリン、シフォンケーキ

新鮮な野菜が並ぶファーマーズマーケット「ハマッ子」の店内の奥に、地域作業所の人たちが週に2日、プロの指導を受けながら作るプリンとシフォンケーキが並んでいます。なかでも生クリームとバナラビーンズ入りの「なめらかプリン」が人気を集め、売り切れてしまうこともあります。

指導をする岩月さんはケーキ作り20年以上のベテラン。注文を受けて洋菓子を作る仕事を続けながらジョイカンパニーでプリンやシフォンケーキと一緒に作ります。「作るのが楽しい、と言

われるのが一番。売れることでみなさんの給料が上がるのもうれしい」と言います。わかりやすいレシピと親切な指導で作り方を覚えた地域作業所の人たちは、自分たちで作業を分担し、ローテーションも決めています。

プリンなどを作り始めて2年になる佐藤さんは、作業の手元から目を離すことなく「この仕事はやっていて楽しいです」と答えてくれました。

プリンやシフォンケーキは毎週火曜日、泉区役所1階ロビーでも販売しています。パーティーやクリスマスの予約も受付けています。



製品の問合せ・予約は

●ジョイカンパニーJ2

電話 045-805-6623

FAX.045-805-6620

中田南 3-24-9

複合スペース commons 21 内

●ジョイカンパニーJ3

(シフォンケーキ・プリン)

電話 / FAX.045-805-6624

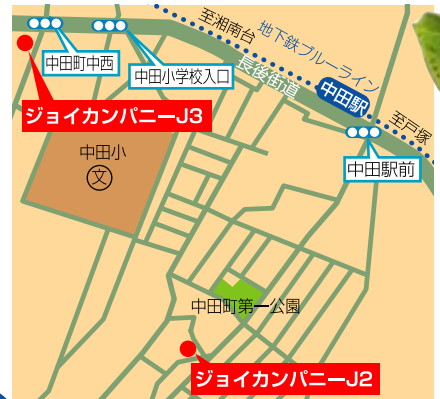
中田西 2-8-4

◀人気のプリン、シフォンケーキはジョイカンパニーJ3で作られています。この日、もくもくと作業をしていた佐藤さんと指導者の岩月さん



▲ファーマーズマーケット「ハマッ子」で手に入るジョイカンパニーのプリン、なめらかプリンとシフォンケーキ

※ファーマーズマーケット「ハマッ子」での販売は不定期ですので、お買い求めの際はお店に問い合わせてください。



環状4号線沿い
相鉄いずみ野線
ゆめが丘駅前
市営地下鉄ブルーライン
下飯田駅近く



営業時間 ◆午前9時～午後5時 年中無休(年末年始を除く) 駐車場 ◆70台
横浜市泉区下飯田町1624-1番地 ☎045-803-9272 ☎045-803-9261

11月7日 「泉区アグリツアー」参加者募集

深まり行く秋に、泉区の魅力のひとつである農業を体験してみませんか？
畑の収穫を体験する「泉区アグリツアー」を開催します。



下飯田地区のサツマイモ掘り

平成21年11月7日(土) 午前10時～(雨天中止・小雨決行 午前中解散予定)

集合場所：現地集合

泉区和泉町1003番地先(地図参照)

市営地下鉄ブルーライン「下飯田駅」下車 約300メートル

※下飯田駅に誘導員が立っています。不明な点はお聞きください。

募集人員：100人(抽選)

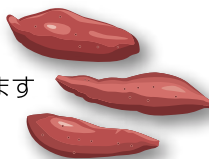
申込締切：平成21年10月20日(火)

費用：収穫量により実費負担(200円/1キロ)となります

持ち物：軍手、タオル、飲み物

服装：汚れてもよい服装、靴

申込：電話・FAX・Eメールでお名前、参加人数、連絡先電話番号を「サツマイモ掘り」申込先へご連絡ください。



【サツマイモ掘り】申込先

泉区役所区政推進課企画調整係

電話：045-800-2332 FAX：045-800-2505

Eメール：iz-kusei@city.yokohama.jp



環境モデル都市・横浜

G30からCO-DO30へ

市民の力が地球を救う

横浜市泉区区政推進課企画調整係 平成21年10月発行

〒245-0016 横浜市泉区和泉町 4636-2

電話 045-800-2331 FAX045-800-2505

横浜市広報印刷物登録第210179号

類別・分類C-QA010

編集・デザイン：(株)オーブン印刷：吾妻印刷(株)

協力：横浜市南部農政事務所／横浜農業協同組合