

創刊号

よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



くしゃっとした
笑顔が素敵！
BY 編集課

苧部博之さん



苧部農園 (保土ヶ谷区)

主な農作物：



苧部大根・キャベツ・トマト

特技：^{くわ}鋤 (全日本鋤検定会長)

全日本鋤検定とは？

「鋤を教えてほしい」人が多いことや、「面接などの話のタネになる」などの目的で作ったとか。ちなみに、苧部さんは鋤9段、お母様は鋤10段の保持者だそうですよ！皆様もぜひ取得目指してみてもいいかもしれません。

小学生の頃から夢は「家業の農家を継ぐこと」

江戸時代から続く農家のご家庭に生まれ、大学では農学部で学び、現在は13代目。年間100種類以上の野菜作り、野菜直売所の運営やメディアへの出演、そして全日本鋤検定会長など様々な活躍をされているアクティブファーマー苧部さん。

ここでは、料理人椿さんとの運命且つ必然的出会い、彼が持つ野菜への情熱、地産地消に対する考えやこだわり、そして未来への展望、についてご紹介していきます！

二十四節季ってなに？

Point

二十四節季は日本の伝統的な暦です。簡単に言うと四季をさらに六つに区切り、一年を二十四の季節に分けたものです。農作物と季節のつながりを意識したいという思いからTSUBAKI 食堂では二十四節季を取り入れた店づくりをしています！

店内に掲示されているイラストやメニューを見ると、それぞれの季節の特徴や旬の野菜を知ることができます。

産地に負けない、世界にひとつだけの野菜をつくりたい

「TSUBAKI 食堂に置くニュースレターですが第一弾の特集は誰にしますか」「苅部さんでしょうね」と椿さんに即答いただいた為、栄えあるよこはま村通信創刊号の特集は苅部博之さんです！

苅部さんが椿さんを知ったのは15年ほど前。料理人で野菜ソムリエの人がいると聞いたことが最初です。気になって電話したもののその時は繋がらず会うことはできませんでした。しかしその数年後、食関係のイベントで出会って意気投合し、現在まで親交を深めています。横浜の地産地消を推進する料理人・椿さんと、まさにその野菜を育て、発信する生産者・苅部さん、お互いがお互いを引きつけあっていたのかもしれませんが。「ここで会っていなくてもきっといつか絶対出会っていた。」と語る苅部さん。運命的かつ必然的な出会いだったのですね。

椿さんとの出会いから早数年…。苅部さんは椿さんについて尊敬するすごい人であり、親友であり、ライバルでもあるといいます。業種は違っても、精力的に活動している姿を見て「負けていけない！」とお互いを高めあっている姿がとても素敵な関係のおふたりです！



そんな椿さんと互いに信頼しあう苅部さんは、どんな想いをもって野菜を育てているのでしょうか。苅部さんは身土不二をモットーに野菜作りをしています。身土不二とは、人々は住んでいるその土地に根付いた旬のものを食べた方が良いという考えです。その言葉の通り、苅部さんは土地にあった種を作りたいと考え、『産地に負けないような世界にひとつだけのブランド野菜』を作っています。そこで出来たのが苅部大根です！苅部大根は多くの在来種を掛け合わせてできた横浜の土地にぴったり合う野菜です。(苅部大根とはピンクと白のグラデーションが特徴です。煮崩れせず色を活かしてサラダのアクセントにもなります。) オリジナルブランドを確立することにより生産地としての横浜の魅力を伝えられるよう、その後も「苅部人参」や「苅部ねぎ」など世界にひとつだけの野菜作りを進めています。また地域の方へ地元で採れた新鮮な野菜を届けたいという気持ちから、野菜直売所「FRESCO」を20年前にオープンしました。



苅部さんの目標は、農業を次世代がやりたいと思える職業にすること。そのためには農業や食、地産地消などに興味があり、それぞれの現状を一緒になって変えていける人の存在がとても大切だと考えています。苅部さん自身、椿さんとお会いしたことで新たな視点を得て仕事が楽しくなったという経緯があり、自己満足で終わらせるのではなく、思いを同じくする人たちと力をあわせて農業が次の世代の人たちにとって魅力的な職業になるよう日々さまざまな取り組みを行っています。さらにご自身の夢として、椿さんをシェフに迎え農家レストランをひらくこと、今以上に美味しいと思ってもらえる野菜をつくることを掲げています。

そんな熱い想い溢れる苅部さんのつくった野菜をTSUBAKI 食堂でぜひ召し上がってください！



横浜野菜・地産地消

TSUBAKI
食堂

ようこそ TSUBAKI 食堂へ

このコーナーでは生産者の方から仕入れた野菜を TSUBAKI 食堂で調理し、実際に生産者の方に食べていただくコーナーです。愛情たっぷりに育てた野菜をプロが調理しました！さて感想はいかに・・・！？



おしながき

雪化粧カボチャのサラダ

ししとうの豚肉巻き

ししとうのベーコン巻き

ピーマン

自分の野菜を使ってこんなに美味しい料理になってくれて嬉しいです。ピーマンをすごく好きになったきっかけが椿さんの作って下さったピーマンでした！実は現在作っている5種類のカボチャの中で雪化粧はあまり食べないんです。でもプロの手によってこうして調理されてみると食べる意識が出ます！

by 苅部さん

カボチャとチーズの相性が最高！雪化粧のカボチャは初めて食べましたが甘くて美味しかったです♡ししとうの辛いイメージが払拭されました…でも、ししとうの味もしっかり残っていて食べやすかったです！生のピーマンってこんなに甘くて新鮮なんですね。

by 編集者

～苅部さんから皆様へのメッセージ～

これからも美味しく安全な野菜を、地場の肥料や土からつくっていきます
そして消費者の皆様には、地元のもの食べてもっと知ってほしいと思います

苅部さんの野菜が買える直売所「FRESCO」のホームページはこちらから

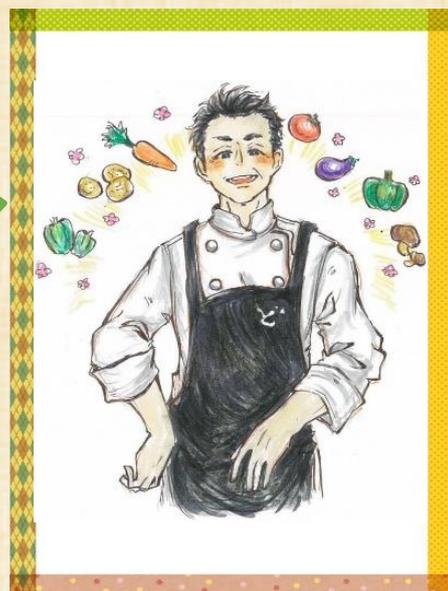


椿さんの、ちょっとヒトコトいいですか？

このニュースレターでは「横浜ならではの二十四節季・地産地消」をテーマに横浜の農家さんの人となりや育てている作物を取り上げ、その作物が調理されるまでの道のりをお伝えしていきます。読んでくださった皆様が生産者さんたちを思い浮かべ、その想いを感じながらお食事を楽しんでいただけることを目標に発刊されています！

現在の季節は処暑です（編集時：8月下旬）。夏も終わりに近づき秋を感じるような季節になりました。この時期はモロヘイヤやすだちなどが旬です。まだまだ夏の暑さが残りそうですね。

美味しい旬の野菜を食べて、健やかな身体をつくっていきましょう！



TSUBAKI 食堂の

Facebook ページはこちらから



料理人 椿直樹

～レストラン情報～

TSUBAKI 食堂

横浜市中区太町 6-50-10
<Tel>045-211-4300
<ランチ>11:00~15:00
<ディナー>17:00~23:00
定休日：無休



ど根性キッチン

横浜市泉区和泉町 6214-1
<Tel>045-410-8466
<ランチ>11:00~15:00
<ディナー>17:00~20:00
※ラストオーダーはホームページをご確認下さい
定休日：月曜日
(月曜祝日の場合、火曜が定休日)



学生編集後記

こだわりが強く、ストイックなチャレンジャー。
次世代をも考えるその姿勢に編集課一同感動&脱帽！

「苅部さん」 テレビやラジオなど沢山の方々からその名前を聞いていました。実際にお会いし、その熱い野菜に対する想いと愛情、そして、次の世代に農と食を託していきたいという目標や責任感に圧倒されました。

人柄や想いを知ることでより一層野菜を美味しく味わうことができると改めて知る機会になりました。このニュースレターを読んで下さった方にも同じような気持ちになっていただければ幸いです。

