

第2号

# よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



平本貴広さん 

平本ファーム（神奈川区）

主な農作物：パプリカ、キャベツ、

色カリフラワー、色にんじん

思い出のある野菜：

- ・先代の頃から長く作っているキャベツ
- ・パプリカなどの色味のきれいな野菜

色味のきれいな野菜や変わった野菜は消費者も興味を持ってくれます。そのため、そこから会話が生まれたり、記憶に残ったり、次に見かけた時「あ、この前の！」とコミュニケーションのきっかけになります。

## 優しい笑顔のチャレンジャー！平本さん

横浜市神奈川区で都市農業を営む平本貴広さん。平本ファームでは少量多品種の生産方法でキャベツやさつまいものようなおなじみの野菜から、色にんじんやパッションフルーツなどのような変わった野菜、果物まで幅広く作物を栽培しています。

代々続く農家の息子として生まれた平本さんは、自然が好きだったこともあり小・中学校の頃から農家を継ぐことを考えていました。そんな平本さんは農家を継ぐ前、外の農業を学び、見分を広げるためアメリカに農業研修に行かれたご経験も。そこでは[失敗＝ダメではない]と学び、失敗したのならなぜそうなったのか、次回成功させるにはどうするべきかと何事もポジティブに考えることができるようになったといいます。

今回は、そんなとっても向上心が高い、前向きなチャレンジャーの平本さんについて紹介していきます！

## 二十四節季「霜降」ってなに？

霜降（そうこう）とは、朝夕にぐっと冷え込み、霜が降り始める季節のこと。10月下旬から11月上旬頃を指します。秋が一段と深まり、日が短くなったことも実感できます。ほっけやさつまいも、紅葉などが旬です。

Point



## 市場から直売へ

アメリカの農業研修から帰ってきた後就農された平太さんは、当初は先代から続く生産方法や市場を通す販売方法をとっていました。しかし、市場を通す販売方法をとる中で大きな困難に直面します。それはそのころ長く続いた野菜の価格の低迷でした。せっかく丹精を込めて野菜を育てても売ると逆に赤字になってしまう事態が発生し、育てた野菜を自分たちの売値で売れないことに苦悩していました。

「これはどうにかしなければ」と思っていたそんな時、地元のスーパーマーケットから地場野菜コーナーと一緒に作ってみたいかと声を掛けられました。平太さんはこれをきっかけに市場から直売へと大きく方向転換することを決意します。それから徐々に市場出荷を減らし、スーパーや飲食店と直接取引する機会を増やしていきました。今では完全に直売に切り替わり、地元の農家仲間と一緒にきよ・マルシェなどの直売所の運営もしています。



## 直売の今、気持ちの変化

市場出荷をしていた頃は、食味や品種にこだわって野菜を作っても、キャベツはキャベツでしょ？と他との違いを解ってもらえず、努力してもしょうがないな…と虚しい気持ちになることもあったそうです。また、いくらで売れたと値段の連絡は来ても、実際に食べた感想を聞ける機会はなかなかありませんでした。

しかし直売に切り替えた今は、作った野菜を最後まで売り切る力は必要になったものの、取引先のシェフたちが自ら野菜を取りに来てくれ、会話ができたり、目の前で子供が野菜を美味しいと言って食べてくれたりと消費者と直接触れ合う機会ができたと言います。自分の野菜を食べて美味しいと言ってもらえることが一番のモチベーションになっていると言います。



## 椿さんとの出会い

2人の出会いは友人の農家さんの紹介がきっかけでした。平太さんが市場流通での価格の低迷をどうにかしなければと考えていた時に椿さんと出会い、取引が増え親交が深まっていったそうです。平太さんは、椿さんと出会った当時、物事の流れに逆らわずとりあえずやってみるという精神を感じたと言います。そんな椿さんの考えは平太さん自身と重なる部分もありました。2人共、やってもいないのに答えは出ない、とりあえず何事にも挑戦してみる！という思いを持っており、すぐにはNoと言わない性格だと平太さんは嬉しそうにお話してくれました。それはお互い出会ってから18年経った今でも変わりません。チャレンジ精神を持ち地産地消にこだわった野菜に真摯に向き合っています。「椿さんは生産者を大事に考えてくれるので自分もその気持ちに応えたい」と平太さん。素材の力と料理の力を合わせた平太さんと椿さんの“挑戦”をTSUBAKI 食堂でお召し上がりください！



横浜野菜・地産地消

TSUBAKI  
食堂

## ようこそ TUBAKI 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 TUBAKI 食堂で調理し、実際に生産者の方に食べて頂くコーナーです。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



カリフラワーとタコのマリネ

大根の椎茸ソース

安納芋のスイートポテト



安納芋のスイートポテトうまいなあ！  
とても歯ざわりが良くて、ナッツ系の風味も美味しい。  
カリフラワーと蛸のマリネもまた蛸の味もしみている美味しい！  
大根の椎茸ソースは、椎茸を思わず褒めたくなっちゃうなあ。

カリフラワーとタコのマリネは、カリフラワーがシャキシャキで  
歯ごたえバツグン！甘みや旨みが引き立っていました。  
大根の椎茸ソースはとても柔らかく、瑞々しい…！！味がしみしみます。  
安納芋のスイートポテトはしっとり濃厚で、甘くて美味しい。  
特に女性陣に大人気でした。



### 消費者に向けてのメッセージ

食べてうまい！と喜んでもらえるものを作りたい、  
食べておいしくて、安全なものを提供したいです。

美味しいと思ってもらえるものを作るのでいっぱい野菜を食べてください！

きよ・マルシェの Facebook ページ↓

<https://www.facebook.com/298828123655869/posts/1211155469089792/>



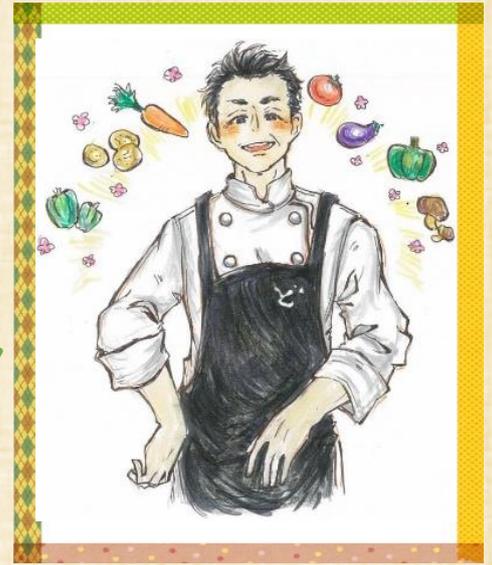
# 椿さんの、ちょっとヒトコトいいですか？

平本さんについて

パッと見、優しそうで温厚なイメージが強いのですが、お野菜への想い、こだわりは人一倍強い方です。たくさんのお野菜を作っていますが、一つ一つ丁寧なお仕事をされているのが食べると直に納得出来ます。

常に前向きな姿勢は、業種は違えどお手本になる方です。

横浜で、地産地消をどんどん推進しさらに優しく住みやすい街になっていくことを願います。



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

これからも作りたいものを作るその行動力に期待！  
農業に限らず働き方について刺激をもらいました



お会いするまではどのような人なのかな、とドキドキしていましたが、作ってみたい野菜の話やアメリカでの農業研修で得たことなど、多くのお話をさせていただきました。

消費者から、正直な感想を直接受け取ることができる今の環境で、とにかく楽しく農業と向き合っている平本さん。その温かい人柄をこのニュースレターから感じ取っていただけたら幸いです。