

第3号

よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



やまもと さとる

山本諭さん

山本農園（保土ヶ谷区）

主な農作物：

里芋・ゴボウ・カブ



趣味：釣り・お笑い鑑賞

釣りは4、5年前、友人に勧められて始めました。本インタビューの翌週にもご友人と釣りに行く予定。

また、お笑いが好きで、芸人さんを目指したことも！？諭さんイチオシのお笑い芸人は人力舎の東京03さんとのこと。

小学生の頃の夢は芸人？

小学生時代の将来の夢はなんと農家ではなく芸人だったそうです！元々お笑いを見るのが好きで、話すことも好きだったため芸人になりたいと思っていました。また、当時農家はなりたい職業ではなく、周りから「農家になるんでしょ」と言われていたので継ぐべきものだと思っていたそうです。

Point



二十四節季 小雪について

小雪（しょうせつ）とは、寒さが進み、そろそろ雪が降り始めるころのこと。小雪の候の言葉は新嘗祭で、旬の魚はクエ、食べ物は白菜・セロリ・リンゴ、草花は野苺などです。

引き売り

引き売りとは、特定の場所に留まって商品を売るのではなく、商品を軽トラなどに積み、売り歩く販売方法です。例としては、豆腐屋などがその代表例です。諭さんの実家は代々販売方法として引き売りを行っています。諭さん自身も幼いころから父親の引き売りについて行ったので、販売ルートを知っていたり、お客さんとの付き合いがあったりしたそうです。お客さんによって、接し方を変える必要があり、自然とトークスキルを身に付けたといいます。引き売りは販売に時間がとられることや新規顧客を獲得しにくいなどの難しさはありますが、相場に関わらず自分で野菜の価格を決められるのは良いことだと考えています。



白菜畑



引き売りに出す野菜を準備中



農業やりながらやりたいことができている

諭さんは、家が農家だったので農家を継ぐのだと思っていましたが、子どもの頃の将来の夢は芸人で、更にやってみたいと思った職業は学校の先生でした。その理由は、話すことがとても好きだったため、人と沢山話す仕事が良いと思ったからです。

しかし、農家を選んだことでやりたいことはできないと思っていましたが、実際はそうではなかったのです！というのも農家をしていると引き売りで人と話す機会があったり、学校でゲスト講師として呼ばれ、生徒たちの前で講演を行ったりしたので、農業をやりながら、やってみたいことができているので、今はとても楽しいとおっしゃっていました。そのため、どんなにかけ離れている物事でも必ず繋がっている部分があり、どんなことも無駄にはならないと感じました。



椿さんとの出会い

初めて椿さんと出会ったのは横浜市内で行われたとある講演会でした。その後、椿さんからお店に卸してほしいと頼まれましたが断りました。というのも、その時はまだ自分は椿さんと同じレベルの仕事をしていないと感じたからです。しかし、濱の料理人^①に加わり、気付いたら椿さんと一緒に自分も役員をつとめていて、今では椿さんとともに仕事をしています。諭さんは、椿さんが周りを惹きつける力のある人だと言います。

① 濱の料理人…横浜市の地産地消を推進することを目的にしている団体。料理人、農家、企業、農協等さまざまな地産地消の担い手がメンバーとなり2010年に発足し、今年で12年目を迎える。



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

アヤメカブのみかんマリネ

えびいものからあげ

バターナッツと高菜のピカタ

えびいものからあげは、里芋が苦手な自分でも食べられます！
椿さんの料理は素材を生かした料理だから、引き売りのお客さんにもレシピを教えやすいです。

ピカタは高菜のピリ辛とバターナッツと卵の甘味がとても合っていて美味しかったです！卵のふわふわ感の中に高菜のシャキシャキ感がとてもマッチしています！ご飯にも合うし、お酒のおつまみとしてもいいので是非皆さんも召し上がってみてください。



諭さんの野望

農カフェを始めたい。下に作業場、横に麻雀卓があると最高 ♪

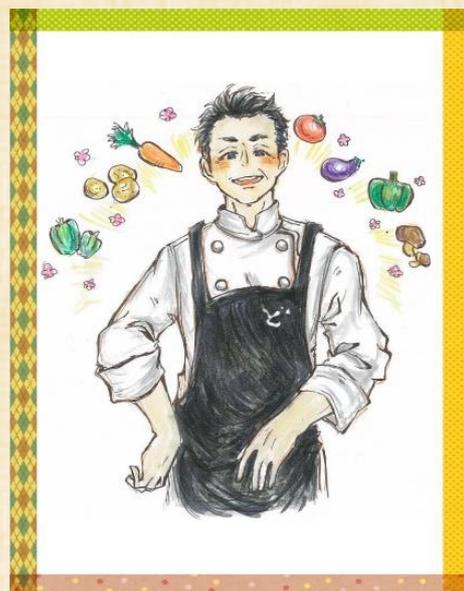
変わらずに同じことをやり続けたい！

椿さんの、ちょっとヒトコトいいですか？

元々泰隆くん(第4号よこはま村通信にて紹介する山本泰隆さん)を紹介してくれたのは、諭くんです。

諭くんのトマトを味見させていただいたあと「近くに、自分よりも安定した量のトマトを作っている農家がいるから」と。そんな感じで、男気があるというか誠実というか……。第一印象は、とにかくよくしゃべるから男気とかは全然感じず。

今の時代には珍しい「引き売り」をメインにしているからか頭もよく切れて頼りがいのある農家さんです。精神的なスイッチが私と近いものがあると勝手に思っています。



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

とっても親しみやすい諭さん

実際にお会いするまでどのような方なのかドキドキしていましたが、会話する中で何よりも人とお話することが大好きな方だと感じました。

持ち前のトーク力が引き売りにも生かされている諭さん。その気さくで暖かい人柄をこのニューズレターから感じ取っていただければ幸いです。



よこはま村通信 第3号 発行日：2021年2月15日(隔月発行)

発行：椿直樹 編集：鬼島香澄、三原由椰(神奈川大学経営学部山岡ゼミ) イラスト：加藤美紀