

第5号

よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



こやま こういち

小山晃一さん

小山農園（港北区）

主な農作物：小松菜



趣味：ラグビー、ゴルフ、
韓流ドラマ鑑賞

ラグビーは高校から大学まで部活に所属し、社会人になってからは8年間コーチをしておりスポーツマンな一面も。最近では奥様が見ていたことがきっかけで韓流ドラマを見ている。

サラリーマンから農家へ

実家は農家でしたが小山さんはサラリーマンとして7年働き、専門学校の事務職で6年間働いた後に就農しました。きっかけは実家が農家をやっていたこともあり、農家の経営面を見ていると「面白そう、自分もやってみたい」と思ったことから始まりました。息子の突然の就農の決断に一番驚いたのはご両親でした。サラリーマンから農家という珍しいキャリアでしたが人との繋がりや前職の経験があるからこそ今現在の自分がいると言います。

Point

二十四節気 「芒種」「夏至」ってなに？

6月6日頃「芒種」（ぼうしゅ）：穂の出る稲や麦の種をまく季節です。

6月21日頃「夏至」：（げし）1年で1番昼の時間が長い日をスタートに本格的な夏が到来します。

野菜へのこだわり

小山さんは多品種少量生産でその中でも主に小松菜に力を入れて育てています。小松菜を育てる際のこだわりは、成長が速いので大きくなりすぎないように収穫のタイミングに気を使っています。ベストなタイミングで収穫することで歯ごたえがありみずみずしい小松菜が収穫されます。横浜は小松菜の生産量が多いことから他の小松菜農家さんはライバルかと思いきや、小山さんは「ライバルというよりはむしろ仲間」と仰っていました。私たちはこの言葉に驚きましたが横浜の農家さんの絆を感じました。



農家ダイニングそざいや

小山さんは小山農園で採れた新鮮な野菜を使った料理を提供する、そざいやというレストランを経営しています。レストランを始めようと思ったきっかけは、自分や仲間が作った新鮮で美味しい野菜を使った料理をより多くの人に食べてほしい！という思い、そんな時に料理人との出会ったことが始まりだったそうです。その方の料理の腕と自分の作る野菜を組み合わせ「農家レストラン SOZAIYA」を開店しました。2017年9月にセンター北でスタートし、昨年10月に大倉山に移店しました。TV番組で何度か紹介もされています！

レストランを始めた当初は経営の知識が全く無かったため大変なことがたくさんありましたが、現在は3年半ほど経て、お客様にもより認知もされてきてお店の経営も軌道に乗つつあるといいます。ご両親もレストランを始めることに反対などなく、理解もあり自由にやらせてくれたことも有難かったと仰っていました。

メニューには、定食はもちろん、自慢の小松菜を使ったスムージーやお酒もあるそうです。是非行ってみてください！



椿さんとの出会い

就農を目指し前職をやめて1、2年ほど経った時に、「食と農のプロデューサー養成講座」という研修を受講した際、椿さんがゲスト講師として参加していたことがお二人の出会ひのきっかけです。その時は挨拶を交わした程度でしたが、その後ご縁もあり、椿さんのお店で小山さんの野菜を使ってもらうようになりました。椿さんが経営する「ど根性ホルモン」という、横浜野菜を多く使った料理やドリンクを提供する居酒屋があり、そこで人気の小松菜サワーに小山さんの小松菜が使われていました。私も一度小松菜サワーを頂いたことがあるのですが、とても飲みやすく、美味しかったです！



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



小松菜とホタルイカのからし合え
小松菜とシラスのかき揚げ
小松菜ごはん




どれも小松菜との相性が良く、美味しかったです！レストランで天ぷらは出しているけど、小松菜は無かった。やってみようかなあ。

どれも初めて頂く物でしたがとっても合う！小山さんの畑で採れたみずみずしい小松菜を椿さんが生かした料理だと感じました。ご馳走様でした！



～小山さんからお客様に向けてのメッセージ～

普段の食事で小松菜を“生”で食べることは無いと思いますが、本来の美味しさを味わうためにぜひ食べてもらいたいです。

「農家ダイニングそざいや」のHPはこちらから 

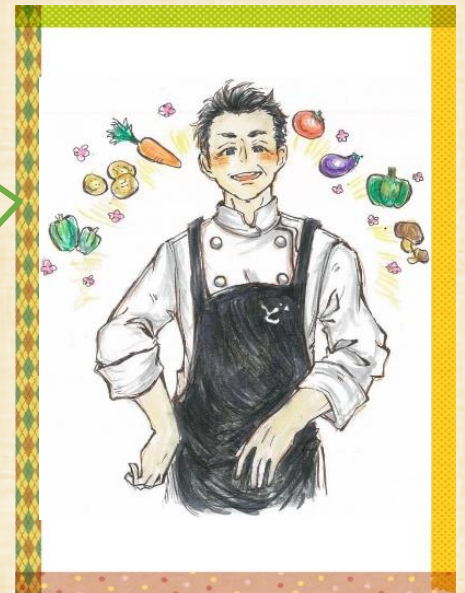


椿さんの、ちょっとヒトコトいいですか？

横浜で小松菜といえば小山さん！というぐらい今では信頼の厚い小山さん。

彼の長年の夢、目標だった農家レストランも着実に実現していて、コツコツ積み重ねる事の大切さを教えてくれています。

共通の恩人が居る事もあり、要所ではいつも本音トークさせてもらっていて私個人的にも大切な生産者、仲間です。



TSUBAKI 食堂の
Facebook ページはこちらから



料理人 椿直樹

TSUBAKI 食堂

横浜市中区本町 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



~レストラン情報~

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

優しさ溢れる努力家、
今では横浜を代表する小松菜農家さんです！

就農までの経緯、サラリーマンと農業の楽しさや大変さの違い、野菜への想いなどたくさんのお話を聞くことができました。

優しさ溢れる小山さんですが、常に様々なことにチャレンジしています。農家レストランや新たな野菜作りへの挑戦などが形となっているのは小山さんの地道な努力の結果なのだと感じました。いつかレストランにお伺いしてみたいです！

