

第8号

よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



よこやま しょうた

横山 勝太さん

横山農園(泉区)



主な作物: トマト、なす

(他にもピーマンやパプリカ、レタスじゃがいもを育てています!)



趣味: ラグビーをみる、プレーする、ドライブ、鉄道旅行、釣り・キャンプ等

考えて育てる! 横山さんの農業

横山さんが本格的に農業をやろうと思ったのは中学3年のこと。はじめた時の時と違って、より育てやすくするにはどうしたらいいかなど考えながら育てるようになったといいます。野菜を育てて楽しいと思える農業をすることをポイントとして毎日奮闘しています。

Point

二十四節気「小寒」「大寒」ってな〜に??

「小寒」は1月5日ごろ。寒の入りとも言われ、これから更に寒さが厳しくなるころです。

「大寒」は1月21日ごろ。文字のとおり、1年でいちばん寒さが厳しくなるころです。

野菜への愛

横山さんが育てている野菜はトマトやナスの他にピーマン、パプリカ、レタス、ジャガイモと多岐にわたります。たくさん育てている野菜の中で1番自信があるのはトマト。トマトといっても種類は豊富で通常の赤いトマトの他に、紫、黄色、オレンジ色等のトマトを育てており、それぞれ味、見た目が全く違うのがポイントです。横山さんはなんと！葉っぱの匂いで美味しさが分かるそうです。横山さんのお話を聞いて野菜への情熱が伝わり、心から野菜たちを愛していることが分かりました。



おいしい野菜へのこだわり

横山さんはどんな野菜を育てる時も「どうしてもっとおいしい野菜をつくることができるか」を考えています。おいしい野菜づくりにつながるのであれば、新たな栽培方法も取り入れます。ひとつの野菜、ひとつのつくり方に固執することなく、常においしい野菜づくりのために、相応しい品種や手法を探り続けています。まさに横山さんが作る野菜は唯一無二だと感じました。

椿さんとの出会い

横山さんが卒業した小学校で食育授業の一環で生産者と料理人が生徒たちとともに給食を食べる機会があり、そこで初めて椿さんとの出会いがありました。ここから椿さんとの交流が始まります。ちなみに、その授業は今でも続いており、地元の野菜や肉などの食材を使って給食をつくる「スーパー給食」として年一回行われています。

おいしさの秘訣は徹底した管理と新鮮さ！

横山さんの野菜作りのこだわりは徹底した管理です。野菜にはそれぞれ育てるのに最適な肥料、農薬、気温、水分量、時期等があります。これらの条件を、育てる野菜に合わせて丁寧に管理しています。野菜に寄り添う農家さんです。



横山さんの野菜は、農園の近くのスーパーなどで販売しており、収穫してから30分から1時間のうちに店頭並びます。そのため野菜の鮮度は抜群です。みずみずしさが全然違います！

また、2022年には直売所を開始する予定です。そこでは今まで以上に新鮮で、様々な野菜が購入できます。楽しみにしてください。

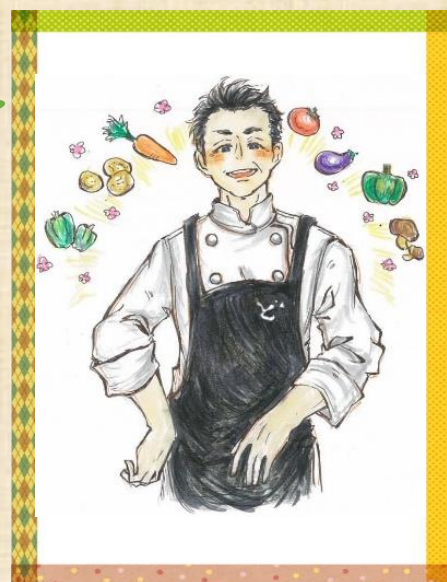


～横山さんからお客様へのメッセージ～

お客様に美味しく食べていただくのはもちろん、観て楽しめる野菜を栽培する事を心がけています。これから先も日々栽培に力を入れていきますので是非食べて楽しみ、観て楽しんでほしいです。

椿さんの、ちょっとヒトコトレいですか？

世界的認証のグローバルGAPを取得し、ますます意欲的で頼もしく感じています。若手の頃からずっと見てきてる分、成長していく勝太くんに負けないよう私も精進します。



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

勝太さんこだわりのカラフルなトマト！



トマトの話がたくさんお聞きしたことが印象的でした。中でも、カラフルなトマトには驚きました。圃場には、赤や紫、黄色、オレンジと色々な色をしたトマトがなっていて、見ているだけでも楽しめます。また、これまでに色々な工夫をしてきたこともお聞きしました。帰りに頂いたトマトは、とてもみずみずしく美味しかったです。ごちそうさまでした！！