



よこはま村通信



～おいしいまでの物語～

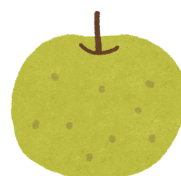


すずき たかのり

鈴木 賢紀さん

鈴木園（神奈川区）

浜なし・浜ぶどう



趣味：美味しい物を食べ、
飲みに行く、隠れ家探し

露地栽培からのスタート

鈴木さんは農業系の高校と大学を経て、就農されました。元々、鈴木さんのご実家は農家で露地栽培でのキャベツやその他の野菜を栽培しています。約12年前に浜なし・浜ぶどうの栽培を始めましたが、浜なしと浜ぶどうを始めきっかけは、横浜市が果樹の収穫体験補助をしてくれるという事業計画があり、その事業に参加した事から始まりました。

浜なし・浜ぶどうとは？

浜なし・浜ぶどうとは、品種名ではなく横浜市内で生産された、なしとぶどうのブランドのことを指します。鈴木園では、なしは「幸水」・「豊水」、ぶどうは「藤稔（ふじみのり）」を栽培しています。例年、収穫時期は浜なし・浜ぶどう共に8月の中旬頃から始まります。浜なし・浜ぶどうはほとんど市場に出回らないため、稀少で手に入れることが難しくなっています。



浜なしと浜ぶどうの魅力

浜なしと浜ぶどうの魅力は、早い段階で収穫せず出荷の直前ギリギリまで樹で完熟させているため、それぞれが一番良い状態で食べることができるという点です！鈴木さん曰く、購入した際は常温で置いておかず、すぐに冷蔵庫に入れて冷やして食べるのが良いそうです！1年前から横浜の企業の方から収穫体験の予約が入るほどなので気になる方は要チェックです。



～鈴木さんからお客様に向けてのメッセージ～

美味しいと言ってもらえることを糧に栽培しています。

一度お試しあれ！

農家さんのココがアツい！！🔥

今回、鈴木さんに取材をした際、鈴木さんから作物やその販売に対する熱量をものすごく感じました。鈴木さんは、より良い浜なし・浜ぶどうを作り上げるために水や温度の管理、浜なし・浜ぶどうの樹を育てる環境にとっても力を入れているようで、私が特に驚いたことは浜なし・浜ぶどうの樹を育てる環境についてでした。横浜市の畑の審査では、なし畑が上位に位置するほど良い評価をもらったり、県大会に選出されるほどで、そういった努力が浜なし・浜ぶどうのおいしさに繋がっているのだなと感じました。やはり、その努力もあって、お客様から「美味しい」と言われることが多いそうで、鈴木さん自身もお客様が美味しいといってくれることが一番喜びを感じると仰っていました。また、浜なしと浜ぶどうの出荷の一部を自身で行っていて、作物を作り出す過程から出荷までを鈴木さん自身、楽しみながら行っているそうです。



二十四節気「白露」「秋分」って？



9月8日頃「白露」(はくろ)：草花に朝露が付き、白く輝いて見え始める頃
9月23日頃「秋分」(しゅうぶん)：昼と夜の長さが同じになり秋の夜長に向かっていきます。

椿さんの、ちょっと

ヒトコトいいですか？

賢紀さんは横浜の
代表的な果樹農家さんですが、
それと同時に人柄も素敵で大好きな人です。
体調に気をつけて今後も最高の梨、
ぶどうを育ててください！



料理人 椿直樹 ~レストラン情報~



TSUBAKI食堂

横浜市中区6-50-10

横浜市市庁舎2階

〈TEL〉 045-211-4300

〈ランチ〉 11:00~15:00

〈ディナー〉 17:00~22:00

定休日：年末年始

TUBAKI食堂
公式ホームページ



Facebook



Instagram



学生編集後記



露地栽培を行いながら果樹の生産も行う鈴木さん、大変な中でも自身で生産する楽しさが取材をしながら伝わってきました。

鈴木さんが熱意を込めて作った浜なし・浜ぶどうの魅力がお客様からの「美味しい！」で各地に広がって行ってほしいです！

最後に、今号から書式を大幅にリニューアルしましたが、引き続きよろしくをお願いします！

よこはま村通信 第11号 発行日：2023年9月 28日 発行：椿直樹

編集：片桐知茅(神奈川大学国際経営学科山岡ゼミ) 協力：喜瀬晴香(神奈川大学)