



よこはま村通信



～おいしいまでの物語～



たざわ まさし

田澤 仁さん

横浜市にある田澤農園の農家さん。現在は、スーパーの地場コーナーや飲食店などに野菜を出している。おすすめの野菜は、色付き大根など、みんなが知っているような野菜だけど色がついていて鮮やかな野菜。

趣味：サッカー

アニメの絵を描くこと

田澤さんについて

田澤さんはご実家が代々農家ということもあり、自然の流れでそのまま農家さんになったそうですが、今は「この仕事でよかった」と仰っています。自分で作った作物で喜んでもらえることに1番やりがいを感じています。

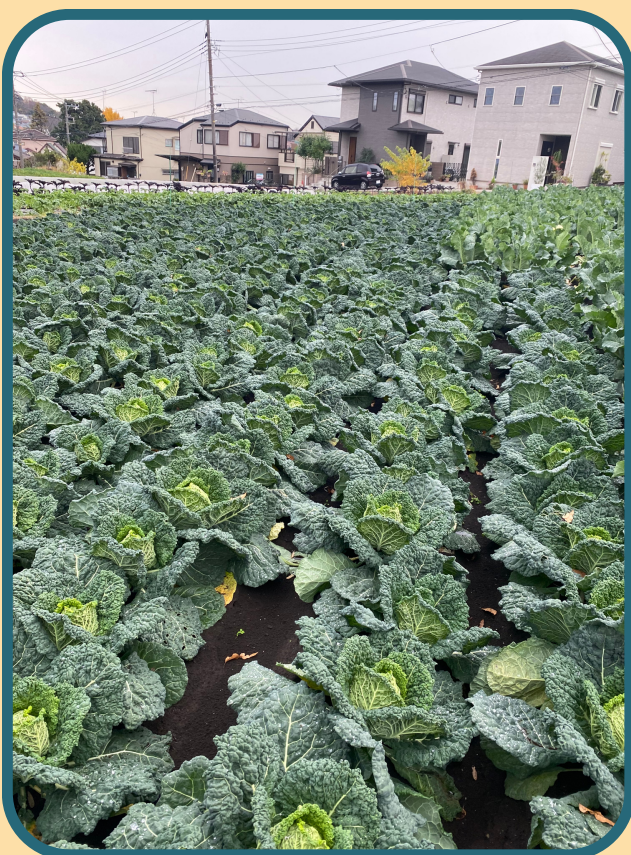
田澤農園の野菜

取材当時はキャベツや白菜などの冬野菜を育てており、実際に畑には立派な白菜がたくさんできていました！また、キャベツに関しても田澤さんが作るものは大きいのが特徴だそうです。田澤農園では、年間で40-50品目ほどの野菜を作っています！



これから作りたい作物

今はまだお店などには出したりはしていないけれど、これから作っていききたいと思う作物は、「すもも」だそうです！すももと聞くとスーパーではなかなか見かけないあまり馴染みのない果物のイメージですが、ご両親が趣味で作られており、今後作っていききたいと思っているそうです。



～田澤さんからお客様に向けてのメッセージ～

私の野菜を見て元気、食べて元気になって欲しいです！

こだわりは“色味”と“荷造り”にあり！

田澤さんは、現在スーパーの地場野菜コーナーに野菜を出されています。その際、商品を店頭にした時に緑や茶色だけにならないように意識されています。そうすることで、自分の“色”を出すようにされているといいます。また、荷造りも意識されており、「スーパーで普通に売っているものと同じように綺麗だけど地場野菜を育てている農家さんが作っているんだ」と思っていただけのようにこだわっているそうです。



ある時、老人ホームのスタッフの方から色付きの大根が欲しいという依頼がありました。その色付き大根を老人ホームの利用者さんにお見せしたところ皆さん「食べるだけでなく、色味でも元気になった」という話になったとのことでスタッフの方から折り返しの電話をいただいた

とのこと。その時に、田澤さんは「これからも見栄えはもちろん、食べるだけでなく見るだけでも人を元気にできる農家でありたい」と感じたと言っていました。

二十四節気「雨水」って？



雨水（うすい）とは、降る雪が雨へと変わり、雪解けがはじまる頃。昔から農耕をはじめめる時期の目安とされてきました。やわらかな日差しの中、草木がほんのり色づく様子や、春霞を楽しめる季節です。

椿さんの、ちょっと

ヒトコトいいですか？

今後も、
見かけ通りの繊細な
田澤さんでお野菜を
作ってください！



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



色付き大根を実際に見させていただいた時に、とても鮮やかで「こんなに綺麗な色の野菜ってあるんだ」とびっくりしました。特に“色”の面で、田澤農園は他の農園ではあまり見られない素敵な特徴があると感じました。また、田澤さんご本人も明るくととても素敵の方で、インタビューさせていただくことができ楽しかったです！

よこはま村通信 第12号 発行日： 2024年 3月 12日 発行：椿直樹
編集：池谷梨花、片桐知茅(神奈川大学国際経営学科山岡ゼミ)