



# よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



ながさわ ゆうすけ  
**長澤 佑典 さん**

横浜市港北区にあるながさわファームでイチゴをメインで栽培されている農家さんです。

**趣味：野球観戦**  
(特に横浜DeNAベイスターズを応援しています！)

## 長澤さんについて

長澤さんは家業を継ぐ形で2012年に就農。イチゴ栽培は翌年の2013年から始め、今年で10年目になります。イチゴ栽培を始めたきっかけは、「横浜で美味しいを育てたい」という福岡出身の長澤さんの奥さんのひと言からだったそうです。

## ながさわファームのイチゴ

ながさわファームでは7種類のイチゴを栽培しています。取材中には、紅ほっぺ、おいこベリー、あまおとめ、よつぼし、かなこまちの5種類を紹介していただきました。それぞれ甘さや酸味、大きさなど違った特徴があります。特に、人気なのは、紅ほっぺとおいこベリーだとか！直売所にはお目当ての品種を求めてやってくるお客様も多いそうです。



## ながさわファームのこだわり

ながさわファームの一番のこだわりは“完熟イチゴ”！！完熟になる前に収穫が必要とされる市場出荷を行わず、直売に力を入れているのも「お客様にはその日に採れた新鮮なイチゴを食べてもらいたい」という長澤さんの強い思いがあるから！

～長澤さんからお客様に向けてのメッセージ～

ながさわファームの生のイチゴはもちろん、  
人との繋がりでできた料理や加工品も沢山あります！  
ぜひ横浜の完熟イチゴを堪能してください！！



## 農家さんのココがアツい！



都市農業に関わる上で一番大切にしていることは、お客様とのコミュニケーションと仰っていた長澤さん。取材中にも直売所にはたくさんのお客様がいらしており、長澤さんや奥さんがお客様とお話ししている姿が印象的でした！横浜に住む方だけでなく、東京から高速道路を使ってやってくるお客様もいらっしやるそうで、お客様からもとっても

愛されているながさわファームさんです！直売を通して、お客様との距離が近いからこそ、減農薬や肥料へのこだわりも強く、手間暇をかけ、美味しいイチゴが出来上がっています！

～直売所情報～

仲町台イチゴハウス（イチゴ収穫時期12月～5月頃）

住所：横浜市港北区新羽町4327

販売：10時～お昼頃（なくなり次第終了）木曜定休日

詳しくはながさわファームFacebookをご覧ください

### 二十四節気「小満」って？

6月21日頃「小満」(小満)：草木が成長して天地に満ち始める頃という意味で、小満の頃は麦の収穫期である麦秋(ばくしゅう)と呼ばれる時期。稲作農家では田植えの準備を始めます。

# 椿さんの、ちょっと

## ヒトコトいいですか？

新たにいちご狩りを  
スタートさせたり、様々な品種に  
チャレンジされています。また、プライ  
ベートでは小学校のPTA会長を務めたり  
する信頼の厚い長澤さんです。



## 料理人 椿直樹 ~レストラン情報~



### TSUBAKI食堂

横浜市中区6-50-10は  
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

TSUBAKI食堂  
公式ホームページ



Facebook



Instagram



## 学生編集後記



“完熟イチゴ”にこだわりを持って生産販売を行なっている長澤さん。取材中、イチゴをパックに詰める作業を見させて頂きましたが、イチゴの鮮やかさにビックリ！品種によって味に違いがあるもののどれも甘くて美味しく、こだわりが感じられました！イチゴシーズンでお忙しい中、取材にに応じていただき、ありがとうございました！

よこはま村通信 第13号 発行日： 2024年 6月 3日 発行：椿直樹  
編集：佐藤結菜、片桐知茅(神奈川大学国際経営学科山岡ゼミ)