



田園と富士山（寒川町）

|              |      |            |       |
|--------------|------|------------|-------|
| 表紙 田園と富士山    | 1    | 地産地消       | 16～19 |
| 新規就農者の紹介     | 2～3  | 研修、新聞、編集後記 | 20    |
| 遊休農地解消の取組    | 4～5  |            |       |
| 農地法違反についての取組 | 6    |            |       |
| 農業者年金制度      | 7    |            |       |
| 輝く湘南ファーマー    | 8～15 |            |       |

編集・発行 湘南地区農業委員会連合会（藤沢市・鎌倉市・茅ヶ崎市・寒川町）

事務局 藤沢市農業委員会 藤沢市朝日町1-1 藤沢市役所内 TEL0466-25-1111 内線 3442

# 新規就農者の紹介

茅ヶ崎市

藤沢市



**安心・安全なしいたけを届けたい！**  
茅ヶ崎市の藤原修さん

.....  
藤原さんは平成27年2月より  
茅ヶ崎市で新規就農しました。

**「藤沢の農業を盛り上げたい！」と語る**  
いでたにしき  
藤沢市の出田錦さん

.....  
出田さんは平成27年8月より  
藤沢市で新規就農しました。

藤原さんは、前職で定年を迎える前から、六十歳後の人生を模索し始めました。実際に自分の手でできる新しいことにチャレンジしたいと考えている中、インターネットでしいたけ栽培について知ったことがきっかけで、平成二十七年二月より農業をはじめました。

また、藤原さんは湘南地域への思い入れも強く、地域貢献を目指した上で、新規就農を決意しました。

現在は、菌床栽培という効率的な方法でしいたけ栽培を行い、地元のスーパードirect所にて藤原さんのしいたけは販売されています。

しいたけ栽培を始めたばかりの頃は、ロスを出してしまうなど、生産性に苦戦しました。今も引き続き苦戦をしいられており、しいたけ栽培の奥深さを肌で実感したといえます。

藤原さんにとって、自分

長崎県の田舎で育ち、自然が大好きで農業高校を卒業しましたが、以前は農業と関係のない仕事をしていました。結婚し子供が生まれて本当にしたい仕事は何かを考えた時に、自然の中でできる農業を仕事にしたいと思い、就農しました。

現在農地を増やしたいと考えて積極的に耕作放棄地も借り、七反の畑を借りて野菜を作るようになりました。耕作放棄地を作付けできる農地に戻す苦労もありますが、やり甲斐を感じています。

また、野菜作りは今のところ失敗も多く難しさを痛感しているところですが、失敗から学ばないと成長できないと考えて日々精進しています。

農業は「作るのが半分、売るのが半分」と聞いていましたが、今のところ「作るのが七割、売るのが三割」です。

家族の励ましと仲間を支

で作った良型のしいたけを直接お客様にのしいたけを言っていたいた時が農業を始めてよかったと思える瞬間です。

今後の目標として、一つは、安心安全のしいたけを引き続き消費者へお届けするということです。食べておいしいだけでなく、消費者の安全を第一に考えた安心安全のしいたけをお届けしたいという強い思いがあります。そしてもう一つに、自ら生産したしいたけを、湘南地域の幅広い年齢層へ広めていくことを目指しております。

えられて少しずつ市場に出荷できる野菜が増えてきました。

今後の目標は、規模を拡大し、自分で直売して消費者に安くて美味しい野菜を届けられるようになることです。そのためにも努力を続けなければならないと考えています。

また、全ての種類の野菜を出荷できるレベルまで作れるようになりたい。そして、みんなで藤沢の野菜を盛り上げていきたいと考えています。



# 遊休農地 解消の取組



茅ヶ崎市



鎌倉市

## 遊休農地から 給食食材

鎌倉市農業委員会では、鎌倉市遊休農地解消対策協議会を組織し、耕作されなくなり荒廃してしまった農地を還元する活動を行っています。還元後、耕作可能となった土地は、所有者が再利用するほか、利用集積等により再利用されています。

近年では、市内企業である三菱電機株式会社などと協働で作業に取り組み、大規模な土地の草刈や、大量の廃棄物の処理など、協議会だけではできないような活動も行うことができました。

例年、遊休農地の還元作業を実施しており、今年度も四月に三菱電機株式会社の社員とご家族の協力により、雑草の刈り取りや耕運などを行いました。耕運した後、カボチャ、ミニ

冬瓜の植付けを行いました。その後、七月四日に収穫したカボチャ、八月十九日に収穫したミニ冬瓜は、市内十六の小学校に給食食材として提供しました。今後、遊休農地の還元作業を継続していきます。その中で、食育の一環として、市内の子供たちに鎌倉でとれた野菜を食べてもらい、地元の野菜に興味を持ってもらいたいと考えています。そして、活動を通して、ひとつでも多くの遊休農地を解消できるよう努めていきます。



## 市民の手で、 農地復活！

茅ヶ崎市では、毎年「農業・漁業体験プロジェクト」に取り組んでおります。

農業・漁業の魅力や地産地消の大切さを市民の方々に肌で感じてもらうと共に、遊休農地の解消を目指しております。

今年の農業体験は、茅ヶ崎市芹沢にある遊休農地を活用し、五月には農業委員のアドバイスや実演をもとに里芋、さつま芋、枝豆、落花生、スイカ、カボチャの植え付け、マルチ張り等を行い、六月に田植え、七月に草取り、枝豆、スイカ、カボチャの収穫を行いました。市民の方々には暑い中、草取りをすることで農業の大変さを肌で感じていただきました。

汗、泥まみれで行った草取り後に、スイカの採り頃を知っていただくため、農

業委員の協力もあり、試食をしました。市民の方々に採れたてのスイカを味わってもらい、農業のやりがいと清々しい夏を感じていただくことができました。

また、九月には落花生の収穫、十月には稲刈り体験と芋類の収穫を行います。そして、プロジェクトの締めくくりとして市民の方々が自ら収穫した野菜と一緒に調理し、食べることで食の大切さを感じていただく収穫祭を行います。

今後、プロジェクトにより復活した農地を新たに意欲ある営農者や新規就農者に農業水産課、農業委員会があっせんすることで、農地の有効利用につなげていくことを目指します。



# 利用状況調査を実施しています！

**農地パトロールを実施しています！**

鎌倉市では、平成二十二年九月に策定した農地パトロール実施計画に基づき農業委員会が主体となつて市及び県の関係課と合同で農地パトロールを年に数回実施しています。

農地パトロールは、農業振興地域内の農地を中心に、違反地の是正状況の確認や是正指導を行うとともに、農地への産業廃棄物の不法投棄、農地の無断転用の発見、防止を行っています。

今年度も七月十四日に農地パトロールを実施し、違反地状況の確認等を行いました。

今後も、各関係機関と連携して引き続き違反是正に取り組んでいきます。



# 農地法違反に対する是正指導！

当該地は昭和六十二年頃に違反が発覚。農業委員会と関係機関が協力し、土地所有者及び使用者双方に対し、違反是正に向けた指導

【土地の状況】市街化調整区域農用地  
 【登記地目】畑  
 【面積】2筆計 1,322㎡  
 【法令】農地法、農業振興地域の整備に関する法律  
 【違反の内容】農地転用許可を受けないまま、車両解体業として利用



を行ってきました。代わりにより、所有者からの相談を受け、使用者、農業委員会、寒川町産業振興課農政担当（現、農政課農政担当）及び神奈川県湘南地域県政総合センター農地課で話し合いを重ねた結果、新たな事業地が見つかり、平成二十七年農地へと復元されました。今後は、農地法等の違反に対する是正指導を進めていきつつ、是正された農地や遊休となっている農地を集約・集積化し、担い手への農地利用、新規参入の促進に繋げていきます。

## 農業者年金のポイント!!

～しっかり積立、がっちりサポート、安心して豊かな老後を!～

### 老後の備えは万全ですか？

現在65歳の農業者年金受給者の平均余命は、男性が22年(87歳)、女性が27年(92歳)です。女性の老後は男性以上に長いみちのりです。  
〔日本人の平均寿命は、男性84歳、女性89歳となっており、農業者年金受給者の平均余命の方が長くなっています。〕

女性農業者の長い老後をしっかりサポートします。

### 農業者の老後の生活の収入は、国民年金+農業者年金が基本です！

国民年金の支給額は月額最高6万5千円、夫婦お二人で約13万円です。一方、高齢農家の家計費は夫婦お二人で23万8千円が必要となるデータがあります。

→ 月額約10万円不足！

国民年金の不足分をしっかりカバーします。

### 家族経営協定を結べば保険料の国庫補助も受けられます。

認定農業者で青色申告をしている方と家族経営協定を結んで農業経営に参画している配偶者も保険料の国庫補助が受けられます。

女性の農業経営への参画をしっかり応援します！



### 農業者年金の加入は農地の権利名義は要りません。

ご主人だけが農業者年金へ加入していたとしたら、先にご主人が亡くなった時、あなたの老後の支えは国民年金だけになってしまいます。一人一人の備えが大切です。

自らの力で老後に安心を！

## 農業者年金の特徴

### 1 農業に従事されている方は誰でも加入できます

60歳未満の国民年金第1号日保険者（国民年金保険料納付免除者を除く。）であって年間60日以上農業に従事している方は誰でも加入できます。配偶者や後継者など家族農業従事者の方も加入できます。

### 2 保険料は自分で選べ、いつでも見直しできます

自分が必要とする年金額の目標に向けて、保険料を自由に決められ（月額2～6万7千円の間で千円単位）、経営状況や老後設計に応じていつでも見直せます。

### 3 税制面で大きな優遇措置があります

- ・支払った保険料は、全額が社会保険料控除の対象となり、所得税・住民税が節税になります。  
**(支払った保険料の15%～30%が節税)**
- ・農業者年金基金が保険料を運用して得られる収益（保険料の運用益）は非課税です。
- ・将来受け取る農業者年金には、公的年金等控除が適用されます。  
(65歳以上の方は公的年金等の合計額が120万円までの場合は、全額控除できます)

**つまり入口から出口まで税制上の優遇措置があります**

まだまだ特徴はあります、詳しくは

## 独立行政法人 農業者年金基金

TEL:03-3502-3199 (相談員) TEL:03-3502-3942 (企画調整室)

ホームページ: <http://www.nounen.go.jp>

農業者年金の内容やご相談については、最寄りの農業委員会かJAまたは農業者年金基金にお問い合わせください。



藤沢市

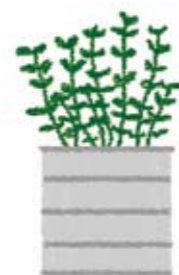
### 魅せる野菜を広めたい！

藤沢市菖蒲沢地区 落合 康彦 さん

また、野菜苗を寄せ植え  
飾って、観て食べて楽しむ  
ことができることを若い人  
たちにも伝えたいというこ  
とを挙げていました。マン  
ションや部屋の中で野菜を  
育て、ガーデンングをし、  
それを気軽に食べるライフ  
スタイルや、色や形を工夫

藤沢市の菖蒲沢地区の落  
合さんは、野菜苗を生産し  
ています。販売の対象は家  
庭菜園用や規模の小さい農  
家さんです。少量多品種で  
病気に強い接ぎ木苗などを  
生産し、ラベル苗は二百種  
類までになりました。  
現在は家族とパートさん  
で分担作業をし、効率よく  
作業を行っています。その  
ため一人でも欠けると効率  
性を欠くこともあり、家族  
やパートさんには非常に  
感謝していると語ってい  
ます。

今後の目標は、若い消費者  
にプランターや鉢の野菜苗  
から野菜を作る魅力を伝え  
ること。



してクリスマス用・正月用  
に飾れる特注のものもある  
といったことを例に挙げ、  
これらは華やかで観る楽し  
さを実感できると語ってい  
ました。



藤沢市

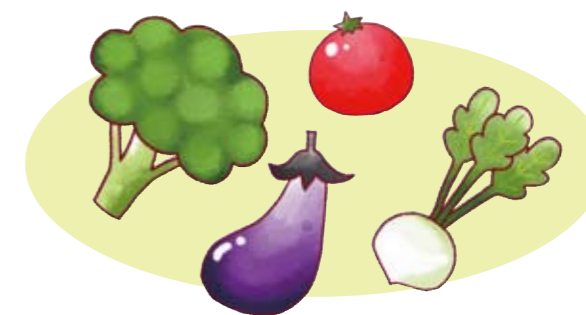


### 新しい農業にチャレンジ！

藤沢市西俣野地区 石塚 友彰 さん

石塚さんは、季節にあつ  
たいろいろな野菜を作っ  
ています。主力はトマト、  
茄子、かぶ、ブロッコリー  
です。  
取材に行った日はちょ  
うどトマトの出荷調整の  
日でした。農業の魅力は、  
事業者としてチャレンジ  
できること。失敗もある  
が、自分なりの工夫を試す  
ことができるのが魅力だ  
と語っていました。これか  
らも農業委員の父(左上画  
像の右側)から教わった方  
法と藤友会(若手農業者団  
体)の仲間と情報交換をし  
ながら得た知識に自分な  
りの工夫を加えて新しい  
農業にチャレンジしてい  
きたいと話していました。  
今後の目標は、石塚農園  
の名前が貼られた野菜だか  
らお客さんが買ってけれ  
る。消費者が喜んで選ん  
でくれる野菜を増やしてい  
きたいと優しく穏和そうな顔  
から真剣な表情で語って  
くれました。

藤友会(若手農業者団  
体)の仲間と情報交換をし  
ながら得た知識に自分な  
りの工夫を加えて新しい  
農業にチャレンジしてい  
きたいと話していました。





# 輝く湘南ファーマー



寒川町では梨の栽培が盛んです。梨の販売は7月下旬から9月頃までです。10月以降には寒川産の梨を使った「梨ジャム」「梨ワイン」「梨ワインゼリー」が特産品として店頭に並びます。



寒川町

寒川町



## 朝採れ野菜を直売！

寒川町小動地区 脇 善治さん

小動地区でご夫婦一緒に農業をされている脇善治さんは、自宅の前で朝採れ野菜を主に販売されています。県道四十五号線（丸子中山茅ヶ崎線）を北上し、寒川町藤沢市境の交差点（目印は「寒川広域リサイクルセンター」看板）から西に約六百m、右手に『新鮮野菜』ののぼり旗が上っている直売所です。専門農家になられて7年目。それまではサラリーマンで、土日に農業をされていました。

以前はお隣にあった商店で朝、採れた野菜等を売られていましたが、お店を閉められた五年前から今の直売所になりました。開店時間は午前七時から午後六時まで、並んでいる野菜の種類は常時十五種類！東向きの販売所のため葉物野菜は午後から並べていて、季節の野菜の他に保健所の許可を得て梅干し、切干し大根、割干し大根も販売されています。



取材中もオートバイ、自転車で買われている地域の方や、駐車場も広いため県道四十五号線から圏央道方面に向かわれる方が多く寄られています。現在、地元の小動大風会会長に就かれていたり、JAさがみのインゲン・プロジェクトにも参加されていたりと精力的な脇さん。直売所についても妻フツノさんと可能な限り続けていきたいと語ってくれました。

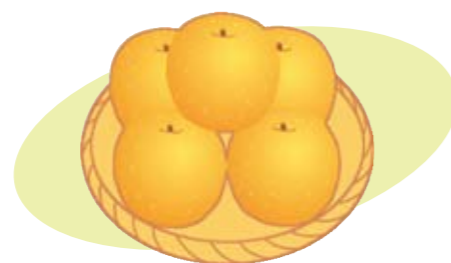
## 半世紀の歴史ある寒川産の湘南梨！

寒川の梨の栽培は、昭和三十年代当初に始まり、現在、湘南梨として多くの方に知られています。湘南梨は、湘南梨組合に加入する寒川町、海老名市、綾瀬市、大和市の三市一町の生産者が生産する梨で、半世紀以上の歴史があり、毎年品評会を開催しています。梨の季節には直売所へ他県ナンバーの車や宅配の車が頻繁に出入りしています。

人気はお盆に出回る「幸水」ですが、近年はお盆以降に収穫され直売所に並んでいるとラッキーな「秀玉」もじわじわとファンを増やしています。

また、神奈川県で新しく育成された品種「香麗」「なつみず」という大玉の梨も生産され、少しずつ直売し始めました。

秋や冬の夜長には、梨ワインを味わっていただき、



梨の一番美味しい時期の夏には寒川産の湘南梨を是非味わってみてください。



# 輝く湘南ファーマー



茅ヶ崎市

## 鉢花・野菜苗のスペシャリスト!

茅ヶ崎市下寺尾地区 川島 忠さん

鮮やかな花々が迎え出てくれる「川島園芸」さんは、茅ヶ崎市下寺尾地区にあり、苗などを年間を通じて現地直売所にて購入することができます。

生産者の川島さんは主に鉢花や野菜苗を生産し活躍されています。鉢花、野菜苗などを年間を通じて現地直売所にて購入することができます。

年間およそ八十から百種類もの野菜苗や鉢花を育て提供されており、現在では農業が生活そのものとなっています。

川島さんは、年間九十日は直売所での対面販売を行っており、中でも毎週土曜日に開催されている茅ヶ崎海辺の朝市では、川島さんの商品を毎週楽しみにされているお客さんが多くいらっしゃいます。その他寒川町の「わいわい市」や「グリーンセンター海老名」等、直売所を中心に幅広く活躍されており、農業がほぼ休みなく働くことができる理由として、農業が



大好きだということ。そして何より毎回来しみに川島さんの商品を待っているお客様がいるということです。

川島さん一番のこだわりは、消費者との時間を大切にすることです。天候や季節によって消費者のニーズが変わるため、日々の対面販売を大切にして、お客様の期待に応えられるように今後も一人でも多くの消費者に喜んでもらえる商品を届けたいと意気込んでおられます。



茅ヶ崎市

## 「おいしい」ミニトマト専門農家!

茅ヶ崎市萩園地区 石井 政輝さん

石井さんは茅ヶ崎市萩園地区にてミニトマト専門農家として活躍されています。神奈川県内でもミニトマト専門で営農されているのは石井さんのみです。年間約二十品種のミニトマトを生産し、日々お客様のニーズに応えています。

石井さんは当初作物の出荷の手伝いや販売員を経験していました。消費者との対面販売を行っていくことで、自分で作ったミニトマトを消費者に味わって欲しいという強い気持ちが生まれました。そこで、自ら営農することを決意されました。

石井さんにとってのミニトマトの魅力は、そのまま食べてもらってその場で評価を頂けること。また、様々な品種が開発されるトマトブームが到来したことで、より奥深い可能性を秘めていることです。

石井さんのミニトマトは、毎週土曜日に茅ヶ崎海辺の



朝市で対面販売されるほか、寒川町のわいわい市、そして茅ヶ崎で人気のシャーパーット店「プレントリーズ」さんでは、ミニトマトシャーベットとして季節限定で購入することができます。近年では茅ヶ崎メンチが一躍有名となり、地場野菜を取り入れるお店、「なんどき牧場」(公ケ宿)さんにおいても石井さんのミニトマトを丸ごと使ったメンチカツが人気メニューとなっています。

今後において、石井さんは今ある美味しいミニトマトを軸として、多品種のミニトマトにチャレンジし、更なる事業拡大をしていきたいと熱い思いをもっています。





# 輝く湘南ファーマー

鎌倉市

そんな盛田さんの作る野菜をふんだんに使った料理を出しているお店が、味噌屋鎌倉Inoueです。今年の二月にオープンしたこのお店は、食材にとことんこだわっています。店主の井上ネルソンさん（自称）は、ホテルのレストランや、海外での研修など、様々な経験を通して、何か意味のあることをしたい、体に本当にいいものを作りたいと考えました。そこで味噌に目を付け、研究し始めました。

鎌倉で独立するにあたり、連売所に通い詰め、盛田さんの農業に対する思いに触れ、交流を続ける中で、信頼を得て、野菜を仕入れるようになりました。

手間をかけてもいいものを食べてもらいたいという思いから、野菜も切り置きはしないとのこと。

ランチプレートには、ピーツなどを使った新鮮なサラダをはじめ、バナナピーマ



## 品質向上でブランド力を保つ！

鎌倉市関谷地区 盛田 康生 さん

ンなどの様々な野菜のフリットなど、十五種類近くの野菜が使われているとのこと。ディナーは一組限定の予約制ですが、お客様の好みで料理やお酒を決めてくれるところは他の店ではなかなかできないところ。お店をオープンして半年、井上さんは、「地域の方とのつながりを強く感じています。お客さんとのコミュニケーションをなによりも大事にするため、偏食の人の相談や、主婦の声を聞くことも多い。」とのことでした。食育に力を入れたいとの熱い思いを秘めた料理人の作る料理を食べればひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

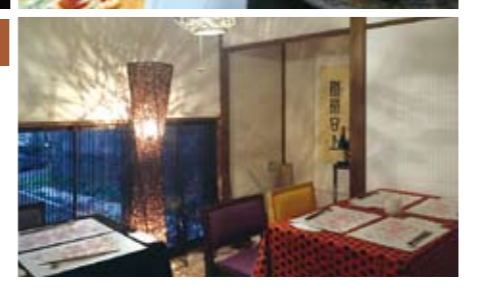
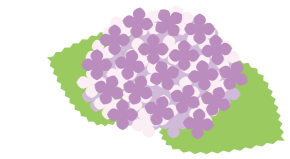
盛田さんは、五年前までアパレル業界で働いていたとのことで、現在は関谷地区でご両親と三人で農業を営んでいます。盛田さんの作る野菜は白ナスや南瓜の一種であるバターナッツなど、色とりどりの珍しい野菜が多くあります。ここには前職で培った色合いに関する知識が活かされています。また、常にお客さんや農家さんとのコミュニケーションを大事にしているとのことでした。このような姿勢は、接客業を経験した盛田さんならではの経験と感しました。

盛田さんのこだわりは、ただ鎌倉やさいが欲しいという料理人には売らないということ。ブランド目当てでなく、盛田さんの野菜を求めてくる料理人へのみ、野菜を供給しているとのことでした。そのような経緯から、これまでに十数件の依頼を断った中で、信頼できるレストラン数件に卸し

盛田さんは、五年前までアパレル業界で働いていたとのことで、現在は関谷地区でご両親と三人で農業を営んでいます。盛田さんの作る野菜は白ナスや南瓜の一種であるバターナッツなど、色とりどりの珍しい野菜が多くあります。ここには前職で培った色合いに関する知識が活かされています。また、常にお客さんや農家さんとのコミュニケーションを大事にしているとのことでした。このような姿勢は、接客業を経験した盛田さんならではの経験と感しました。

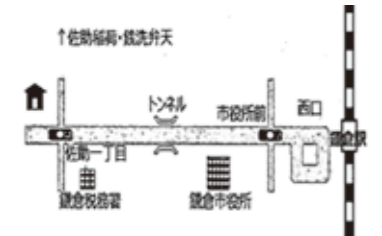
野菜は生き物であり、常に見ていなければならず、天候にも左右されやすいため、苦労は絶えないと語る一方、買いに来たお客さんにおいていと言われることは、自分の子どもを褒められるのと同じくらいうれしいことであり、やりがいがあると笑顔で語ってくれました。

ブランドの力ではなく、それぞれが自分の野菜の品質をよりよくする努力が必要であり、ひいてはそれがブランド力を保つことにも繋がるこの考えをお持ちでした。



### 味噌屋鎌倉 Inoue

営業時間：10:00～17:00  
ディナーは予約のみ  
TEL:0467-38-8470  
定休日：月曜日



# おいしく楽しく 地産地消!

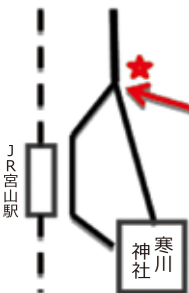
「街の陽気なスペイン居酒屋  
エルマンボ el mambo」  
【住所】茅ヶ崎市共恵1-5-20  
【TEL】0467-57-7383  
【営業時間】17:00-翌2:00  
【定休日】不定休

## 寒川町



### 「ピッツア ヴェルデ」

【住所】  
高座郡寒川町  
宮山3460-3  
【TEL】  
0467-73-4101  
【定休日】水  
【営業時間】  
11:00 ~ 15:00  
17:30 ~ 22:00  
土日は11:00 ~ 22:00



▲イチゴのリゾットは『寒川町特産品認定』も受けています。

▲左・妻の絵美さん、右・シェフの星央海さん

## 茅ヶ崎市



### 地域密着、茅ヶ崎の陽気な本格派スペインバル!

茅ヶ崎駅南口から徒歩3分、多くの飲食店が並ぶ中、ひと際目を引くスペインバル「エルマンボ」さんがあります。

お店の雰囲気は誰でも楽しく食事やお酒が飲める陽気なスペインのバルスタイルとなっております。エルマンボを本店として、同じ南口にはワイン専門店も経営されています。

平成十六年十月にオープンしたお店は老若男女問わず、茅ヶ崎を代表するスペイン料理店として注目を集めています。

そんな中、店長の榎原さんよりお店のこだわりをお聞きしました。一つが食材です。茅ヶ崎市の柳島地区にある、「ひらまき園」さんより、新鮮な地場野菜を仕入れ、サラダやメインの付け合わせとなり、野

菜本来のおいしさを味わえます。

また、湘南地域の魚貝類を使ったアヒージョやパエリヤは人気メニューとなっております。

エルマンボ一番の人気メニューは、本場スペイン産のイベリコ豚を使ったステーキです。そのメインを茅ヶ崎野菜が引き立てます。

そして、もう一つのこだわりが、地域密着のお店づくりです。今後も観光大国スペインの文化を茅ヶ崎で身近に楽しんでいただき、湘南そして茅ヶ崎に根付くお店づくりを目指します。また、地場食材や本場スペインの食材を使った料理とワインを味わって頂き、多くのお客様に陽気で楽しい時間を提供したいとのことです。

食材と地域密着にこだわった茅ヶ崎のスペインバルを是非堪能してみてくださいいかがでしょうか。

### 旬なものを使うイタリア料理店

お店はJR相模線宮山駅から北に道沿いに進んで四百m、「中里」交差点の向かい側にあります。

入店して、まず目を引くのが薪窯です。この窯は平成四年に開店してから二十年以上使われています。当時、県内で薪窯を使うお店はまだ数軒でした。

店内は非常に明るく、ステキな置物で装飾されています。日本のイタリア料理の母、堀川春子先生のお弟子さんだったシェフの星央海(ほしおうみ)さんはイタリアトリノの料理学校で、『旬なものを使うイタリア料理』を学ばれました。旬な食材を使い料理をすると必然的に地元の食材をとり入れることになりました。

その中で小動地区のイチゴ農家の佐藤勲さんと面識

があったことで、イチゴのリゾットをメニューに載せることとなりました。イタリアでは普通に食べられているフルーツリゾットで、お店では十年以上に登場し、現在ではイチゴの季節の料理として大好評です。地域の方や一年を通して訪れる多くの寒川神社の参拝の方々からも好評で、初詣のころは予約必須とのことでした。

今後は寒川町の食材を使うことにより農家さんにも貢献しつつ、びっち祭りや産業まつりに参加することで寒川町を盛り上げていきたいと語るシェフの星さん。JR宮山駅からも近く、また圏央道が開通し寒川北インターチェンジからも近いので、どこかにお出かけされた帰り道、ちよつと夕食にでもいかがでしょうか。



おいしくて素敵なお料理・食品を紹介していきます。ご家庭で旬のものを使って味わいましょう。

藤沢市



▲おかしどころまるす 御菓子処丸寿の岡崎秀一さん

【取扱店舗】

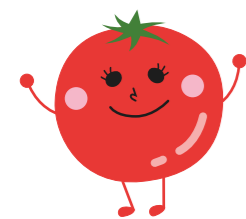
|               |                 |                 |
|---------------|-----------------|-----------------|
| 近江堂           | 藤沢市遠藤 561       | 電話 0466-23-0600 |
| 御菓子処丸寿        | 藤沢市羽鳥 3-20-9    | 電話 0466-36-7938 |
| 御菓子司華月        | 藤沢市鵜沼海岸 7-17-15 | 電話 0466-34-1305 |
| 四季菓庵いわかめ      | 藤沢市用田 587-1     | 電話 0466-48-1039 |
| あびすや本店        | 藤沢市宮原 1316      | 電話 0466-48-1371 |
| 御菓子司昭和堂菓子舗藤沢店 | 藤沢市遠藤 3618-2    | 電話 0466-47-0357 |
| シュテルン         | 藤沢市村岡東 2-15-3   | 電話 0466-26-0727 |
| ロワール光月堂       | 藤沢市高倉 877       | 電話 0466-43-1566 |

その他の取扱店舗は HP oisifujisawa.jp/ でチェックしてください。

「トマトの恋」は、ふじさわトマトプロジェクト第一弾の「ふじさわ TOMATO(プリン)」に続く第二弾として開発した商品。市内農家が完熟させてから収穫した真っ赤なトマトを使用したもので、トマトのおいしさがそのまま味わえる御菓子になりました。トマトと米粉を使用した焼き菓子は、優しい甘さとさわやかな風味が魅力でお茶でもコーヒーでも合う焼き菓子として評判が良いです。

御菓子処丸寿の岡崎さんは、「トマトの恋」開発メンバーで現在藤沢菓子組合の組合長をしています。藤沢産の野菜を使った御菓子を作ろうとしたきっかけは農工商連携事業の一つとして、地産地消の特産品を作って売り出し、地元藤沢の魅力在全国に伝えた

藤沢産の完熟トマトを使用した「トマトの恋」



藤沢にはトマト以外にも魅力的な産品がありますが、一年を通して安定的に供給できる様々な産品を試行した結果、トマトに行き着きました。

実はトマトは藤沢の特産品の一つで冬春トマトは県内第1位の生産量を誇ります。今はインターネットでも何でも遠くの方が手に入る時代だからこそ藤沢の特産物に付加価値を付けて売り出し地産地消を盛り上げて地元藤沢を元気にしたい。これからも藤沢菓子組合では、藤沢の地産地消を盛り上げるために第3、第4弾のトマト商品を作っていきたいと語っています。

鎌倉市

副菜 秋野菜の豆腐サラダ

鎌倉の秋の色彩、豆腐サラダ！



材料（4人分）

|         |      |  |
|---------|------|--|
| 木綿豆腐    | 160g |  |
| さつまいも   | 80g  |  |
| れんこん    | 40g  |  |
| ブロッコリー  | 40g  |  |
| パプリカ(赤) | 20g  |  |
| マヨネーズ   | 大さじ2 |  |
| 塩       | 少々   |  |
| コショウ    | 少々   |  |

作り方

- 豆腐は水きりをする。
- さつまいもを1センチ角に切りゆでしておく。ブロッコリーは小房に分け茹でしておく。れんこんは2〜3ミリの厚さのいちょう切りにし、酢を少々入れた沸騰湯に入れさっとゆでしておく。パプリカは5ミリ角に切る。
- ①の豆腐を、泡立て器で滑らかにし、Aを加え混ぜる。
- ③にパプリカ以外の②を入れてさっくりとあえて器に盛り最後にパプリカを飾る。



鎌倉市食生活改善推進団体 若宮会  
連絡先：渡辺由美子 0467-323136

主菜 さんまの和風香味だれ

香味だれの香りがおいしいさんま！



材料（4人分）

|         |          |  |
|---------|----------|--|
| さんま     | 4匹       |  |
| 塩       | ひとつまみ    |  |
| みょうが    | 4本       |  |
| 青じそ     | 8枚       |  |
| 長ネギ     | 10cm 40g |  |
| 生姜      | 1片 30g   |  |
| 片栗粉     | 大さじ1     |  |
| サラダ油    | 大さじ1     |  |
| 酢       | 大さじ1     |  |
| レモン汁    | 大さじ1     |  |
| 醤油      | 大さじ1     |  |
| いりごま(白) | 小さじ2     |  |
| ごま油     | 小さじ2     |  |

作り方

- さんまは3枚におろし、塩をふってしておく。
- みょうが、青じそはせん切りにする。長ネギ、生姜はみじん切りにしてAと合わせ、たれを作る。
- さんまの水気をふいて片栗粉をまぶす。
- 熱したフライパンに、油を入れ表になる方から中火でこんがりするまで焼いて返し、弱火にし中まで火を通す。
- 器にさんまを盛り、みょうが、青じそをのせ、たれAをかける。



農業委員会云の研修会

藤沢市・鎌倉市・茅ヶ崎市・寒川町の農業委員会で構成する湘南地区農業委員会連合会では、定期的に農業委員の研修会を開催し農地に係わる法律や制度を学び、農業委員の活動に役立てています。今年は、二つのテーマで研修会を行いました。一つは、「耕作放棄解消に向けた厚木市都市農業支援センターの取り組み」を厚木市農業委員会から講師を招き耕作放棄地解消事業を農協・市・農業委員会による3者が協力して取り組む先進事例について学びました。また、二つ目は「できることから始める六次産業化」について、神奈川県六次産業化サポートセンターから講師を招き、六次産業化の取り組みが地域活性化に繋がり農業者の所得向上の手段として期待されていることについて学びました。



▲研修会風景

**農家の思いを伝え  
農業・農村の「未来」を  
ともに考えます。**

全国農業新聞は  
地域農業者の代表機関である  
農業委員会のネットワークが  
発行する週刊の農業総合専門紙です。

全国農業  
新聞

週刊 月4回金曜日発行  
月700円 年8,400円(税込)

■購読の申込みは、お住まいの市町村農業委員会へお気軽に連絡ください。

■発行所  
全国農業会議所  
〒102-0084  
東京都千代田区に番町9-8  
中央労働基準協会ビル2F  
03-6910-1130  
03-3261-5132  
guomu@nca.or.jp  
<http://www.nca.or.jp/shinbun>

農業者の視点でお届けします

- ① 特長のある週刊新聞 .....→ 解説に力点をあいた企画編集とニュース報道
- ② 時代に鋭く斬り込む .....→ 農政・農業・農村の動き、問題をタイムリーに
- ③ 経営に役立つ .....→ 知っておきたい経営・流通情報と経営マインド
- ④ 喜びや悩みを共感できる .....→ 読者の心に訴え、ともに考える
- ⑤ 読みやすく親しみやすい .....→ 老若男女が楽しむ読める

編集後記

今年も、皆様方のご協力により、「ふれあい」第16号を発行することができました。心より感謝申し上げます。

取材をさせていただいた皆様の熱意を感じ、私達もより一層熱意を持って働こうと感じました。この「ふれあい」が、より一層皆様の情報誌として少しでもお役に立ち、ご愛読していただけますよう、より充実した紙面を目指していきたいと考えております。

※お問い合わせは、各市町の農業委員会へ

