

横浜国立大学 仁村氏

こんにちは。横浜国立大学総務課の仁村です。よろしくお願いいたします。上里と共に報告させていただきます。

嘉田先生の世界レベルの大きな食育のお話のあとで一大学内の産直市場という小さな話で申し訳ございません。またプロでもないの楽しいお話ができるかどうかわかりませんがお付き合い願いたいと思います。

本日は、横浜国立大学の3つの取組についてお話します。ひとつは、報告のメインとなっている学生、教職員、あとは地域住民の方々へのサポートサービスということで行っている産直市場。それから大学の周りにあるキャベツ畑のキャベツを使って作っているオリジナルキャベツワイン。そして学生が講義の一環で1日だけの試みで行った地産地消レストラン。そういったことを簡単にお話していきたいと思います。

これは航空写真です。この緑の多いところが大学ですが、みなとみらいにすぐ歩いていけそうな航空写真のマジックとなっております。受験生に大学をアピールするときには「みなとみらいに近くて都会にあるいい大学ですよ。」と言って案内をしています。実際に大学に来ると、構内は広くて端から端まで歩くと20分くらいかかります。それから周りは、住宅も建ってはいるのですが、キャベツ畑が多いというような所で、入試課にいたころ学生に「なんか説明会で言っていたことと違いましたね！」と何回か言われたことがあります。こういう環境にあります。

横浜国立大学は、学生が7,710名、大学院生が2,375名、教職員が985名います。この中に11,000名以上の方が生活をしています。これは今年4月に入学してきた学生の都道府県別入学者数の統計です。これをみますと入学者1,717名のうち神奈川県内の高校から入ってきた学生は332名、東京都とあわせても545名と、実に32%となっています。神奈川県や東京都という自宅から通学可能な学生はわずかに30%から40%で、残りの学生はさきほどありました大学の周りですとか、横浜市内の相鉄沿線、市営地下鉄沿線、ちょっとリッチな学生は東急沿線などにアパートを借りて通学をしているのが実情です。

こういった自宅以外から通学している学生は、朝起きて朝食も摂らずに学校に来たり、学校に来て学食で食べる子もいるのですが、コンビニでパンを買ってきて食べたりする子が多い。大学としてはこういった学生の健康をどう維持していこうかということである。ここで何よりも野菜不足の解消というのがひとつ考えられるだろうということで、それじゃ野菜を実際に学内で売ろうということになりました。実は、大学の周りはマンションも建売住宅も建って人口も増えているのですが、大きなスーパーマーケットがなく、せいぜいコンビニが1~2件ある程度で、野菜不足を解消できるような大きな市場がないんです。そこで学生や、日頃から近所の方々も通勤や通学、散歩のついでに大学生協の購買部で買い物をしたり、大学の食堂、ATMなどを利用していただいたりしているのですが、そういった方にも野菜が提供できるということで話が進みました。

では、実際に野菜をどのように仕入れたらいいのかということで、キャベツワインのキャベツを提供していただいている藤巻さんに友人を紹介していただきました。その方が保土ヶ谷区の山本さんです。山本さんのご主人は、JAよこはま保土ヶ谷支部の支部長をしており、藤巻さんの40年来の友人ということで紹介していただきました。山本さんのご両

親も40年前くらいからリヤカーで野菜を販売しており、現在も和田町駅周辺と山本さんの農園の近くで無人販売を行っています。3箇所くらいで行っていますが、地元では泥棒にあったことがないというのが自慢とのこと。そういう実績もあり、是非野菜を横浜国大にも届けてくださいとお願いしました。

いよいよ販売開始となりまして、これが除幕式を行っている写真です。山本さんご夫妻をお招きし、学長以下関係者が出席して行われました。場所は、大学会館という4階建ての建物の1階ロビーにラックを置いて野菜を並べてもらいました。大学会館は、大学では正門から近い方の建物になるのですが、そこには大学生協の購買部やATM、食堂などがあり、学生が一番集まりやすい所です。販売方法としては、背丈くらいのラックを4段区切りにし野菜を並べる陳列販売をしています。販売時期は、学生がいない時期はどうしても売れ残りがちになってしまい、野菜がもったいないので、夏休みと冬休み、春休みを除く水、木、金曜日の10時過ぎに山本さんの奥さんが野菜を運んできてラックに並べます。だいたい毎日、加工しなくてはいけないねぎとかごぼうとかは、たまに残っていますが、他は午前中に完売してしまう状態です。

産直市場には、写真のような山本さんの畑や温室で育てられた新鮮な野菜が並べられています。最大20種類くらいの野菜を生産されていて、種類は多いのですが生産量が少ないので市場に出荷する形の農家ではないとのこと。そういうことで産直市場にはもってこいかなと思います。大学の周りには、峰沢地区とか西谷とか仏向町があるのですが、峰沢地区の農家、キャベツワインの藤巻さんが峰沢地区ですけれども、大量に作って市場に出荷する農家が多いようです。いっぽう西谷とか仏向町、山本さんは仏向町ですが、こちらは直販型が多いと聞いています。

次の写真ですが、3月まで理事をされていた來生先生です。「イエイエイレシピ」を書いていただきました。レシピの似顔絵は上里が書きました。彼女はデザインを担当していますが、大変よく似ています。來生先生は、料理が得意で、人に料理を作ってあげるのが好きということで、学生に産直市場にある野菜が簡単なレシピで食べられることを教えてあげようと、キャベツとかナスを使ったレシピなどを1号から5号まで作っていただき、ラックにぶら下げて置きましたが、これも学生に人気があり、すぐに無くなってしまいます。來生先生が3月に退職されたので、いまその後任を探しているところです。産直市場に付随した取組ということで紹介させていただきました。

次は、学生による地産地消レストランです。これは、経営学部が開講している「マイプロジェクトランチャー」という科目の一環として行ったのですが、当時1年生だった学生7名が地産地消レストランをオープンしたというものです。国立大学では経営学部は本学と神戸大学の2大学にしかなく、関東では唯一の経営学部をもつ国立大学ということで、経営を中心とした地産地消とか地域の発展なども教育しています。「マイプロジェクトランチャー」という科目は、自分のアイデアをプロジェクト化し実施することが科目の最終目標になっており、4月に入ってきた1年生がこの科目を受講し、先生の講義を受けつついろいろアイデアを絞って、本年の1月17日に1日限定のレストランを開きました。

メニューは、地場野菜を使った料理1セットのみです。メニューは1つですが、すべて地元のものを使ったメニューで、まずは都筑区の農家から直接仕入れた有機野菜のサラダ、小田原産のライ麦と湘南小麦を使ったパン、横浜ブランド豚「はまポーク」とたっぷり冬

野菜を煮込んだポトフ、本学オリジナルのキャベツワインで作ったソースをかけたパナコッタのセット、このセットで980円ということで、10時にオープンして午後1時までの約3時間で100セットを売ってしまったということです。

彼らの新聞記事に、やはり横浜というと港町のイメージが強いのですが、実は農業都市なのだとこのところを知ってもらいたかったと書かれています。

このレストランは、メンバーの1人の実家が都筑区のセンター南駅の近くで焼肉店を行っており、そこをレストラン風に飾り付けを変えて使わせてもらったということです。

次に、先ほどから何回も出ているキャベツワイン「モン・プティ・シュ」についてお話しします。このワインのラベルも上里がデザインをしたものです。

市営地下鉄の三ツ沢上町駅から大学へは15分くらい歩くのですが、歩いてくる途中でキャベツ畑が広がっています。そこでキャベツを作ってらっしゃるのが藤巻さんです。本学関係者が、たまたま農作業を行っていた藤巻さんに会い「キャベツはいっぱいとれるのですか？ どのように流通していくのですか？」などいろいろ話をしていて「このキャベツを使ってワインを作ってみませんか？」ということになり、盛田甲州ワイナリーさんに協力していただいてワイン化することになりました。1本1300円で、2本セットだと2500円と割安になっております。一度、飲んでみてください。キャベツの匂いという味がちょっとだけして、変わったワインだなという感じです。ちなみに私は白が好きですが、いろいろ好みがあるようです。このワインは大学のそばの鈴木屋さんという酒屋さんで販売しています。鈴木屋さんには、この他に横浜国大という日本酒も売っています。この日本酒は、なかなか美味しいです。

以上いろいろ長々と紹介させていただきましたが、最後に、今回、こちらの神奈川農政事務所さんから、このような食育セミナーでの発表の機会をいただきましたことを感謝申し上げます、報告を終わらせていただきます。