

漁師さんと農家さん

横須賀が誇る生産者



横須賀の美味しい魚介類・野菜を届けたい。
そんな熱い想いをもつ生産者さんに
横須賀の食材の魅力についてインタビューしました。

安浦港佳栄丸 栗山 義男さん

東京湾の漁師さん
新鮮でおいしい魚介類を消費者に届けたい

横須賀の魚のおいしさ

横須賀で獲れる魚のおいしさといったら、産地と店が近いから、食べていただくまでの時間がすごく短いところだね。

こだわり

高鮮度のものを出荷するというのがこだわりだよ。丁寧な処理をしてお店に渡すまでがシゴト。あと、安定供給かな。漁に行けない日でも、港の生簀で魚を泳がせているから、注文があれば出荷できるんだよ。



3

おすすめの食べ方

おすすめの魚の食べ方は、夏場は生食かな。カルパッチョとか刺身系で食べるのがおいしいね。
冬の時期は、加熱調理がうまいよ。バターやオリーブオイルなどの油系の調味料を使って火を入れるとおいしいよ。ほかは大島さん(ダイニングおおしま)に聞いてみてね！

仕事の風景

- 1 生け捕りで泳がせていたスズキをキャッチ。網の中ではねる、はねる、はねる。
- 2 神経締めした魚は、鮮度劣化の原因となる物質を身の外に出すことで鮮度を維持する。
- 3 鮮度を維持されたスズキはとてもきれいだ。魚本来の肉質の旨みと品質を保持している。

ちーちゃんファーム 垣内 清美さん

横須賀十三峠の農家さん
お祖母さんの代から続く女性農家さん

横須賀の野菜のおいしさ

標高100mに位置する横須賀十三峠だからこぞ育つ甘みの増した根菜類やブロッコリーがおいしくておすすめです。冬は野菜が凍らないように自ら糖分を作るから甘みが増すんです。

こだわり

栄養価が高くて、食べやすい野菜を育てることです。ケールって青汁の苦いイメージがあるけど、サラダケールは全然苦くないから、サラダにして生で食べてほしいです。

おすすめの食べ方

サラダケールのサラダ以外の食べ方では、加熱調理もおすすめです。オリーブオイルでジュッと揚げたりパリパリにして岩塩とこしょうで味付けると、野菜の素材が活きておいしいですよ。

仕事の風景

- 1 消毒しないので、安心。手間を惜しまず丁寧に手作業。
- 2 サラダケールは生で食べるとパリパリした食感。
- 3 青パパイヤ。ほんのりフルーティな香りで、甘みのあるゴーヤにイメージが近い。
- 4 無人野菜売り場。その日にとれた彩り豊かな野菜が並ぶ。



オレンジ
カリフラワー

横須賀の野菜のおいしさ

ミネラル豊富な粘土質の土から育成する野菜は味と食感が本当においしいから食べてみてほしい。その土地の性質を活かしながら、土を大事にして作る野菜が自慢だよ。

こだわり

フェネルは実はギリシャ神話に登場するというような野菜のバックストーリーも伝えていきたい。少し変わった野菜も食べ方を伝えて消費者においしさの発見をしてもらえたらうれしい。小さな発見がお腹だけでなく、心も満たしてくれると思うよ。



仕事の風景

- 1 フェネルの葉は、後を引かずスッと消える柔らかな甘みの特徴。
- 2 シャキシャキのサニーレタス。
- 3 ナスタチウムはエディブルフラワー(食用花)の中でも群を抜いておいしい。葉はカイワレのような味。

おすすめの食べ方

高菜のおすすめの食べ方は、生の高菜を刻んで、ごま油でザーツと炒めたら、カツオ節と醤油で味付けするとすごくおいしいよ。お醤油はお好みで味付けしてみね。

長沢の緑豊かな農家さん
珍しい野菜は発見の連続

ながしま農園 長島 勝美さん

