news

Yui supportのキッチンカーは静岡県内各地で出店中！

『Yui～結～ shizuoka』公式 LINE に登録してキッチンカー等の最新情報を GET しよう!!

キッチンカーの出店スケジュールや、地域の食のお得な情報、結苺の摘み取り体験イベントの情報などなど！
サンプル配布や、お試し商品などがもらえちゃう企画も！
面白そうかも？ と思ったら、いますぐチェック！

友達追加お願いします！

@963ljiaf

Maman

Maman【ママン】2023年号　令和5年1月5日発行　企画／制作・ユイサポート株式会社　表紙デザイン・Ogusu Design Office

TAKE FREE

Hamamatsu から発信！ ママと農園フリーペーパー

Maman ママン 2023

子育ても農業も食もちがいを楽しむ

特集 ORI-Project in ぬくもりの森

Check! ジモトの個性豊かな地域の農家さん

ハーブを育てよう＆ハーブを食べよう

「結苺（むすびいちご）」農園ってどんなとこ？

おすすめ！

ジモトで発見
キッチンカー・飲食店

Take free!
ご自由にお持ちください

NANASYOKU PJT

七菜食プロジェクト

Love Shizuoka

七菜食プロジェクトとは？

海や山に囲まれ
様々な食材が豊富に生まれる静岡県。
地域の食を、
地域の人たちにもっと届けたい。
そんな想いをカタチにしたいと始まった、
未来に繋げていきたいプロジェクトです。

自分の地域の農産業を知ってみよう！

静岡県はどんな作物が特産？ どんな生産者さんがいるの？

わたしたちがやっていること
もっと知ってもらいたい！

生産者さん・企業さん

- 一般の方へ農業体験
- 学校給食等で食育
- 地元の販売店への提供

全ての人に関わる食

七食プロジェクト

七菜食プロジェクトでは、地産地消給食の取組み、地元企業様と、子ども達に農業体験をプレゼントする企画、育てる～食べるまでを楽しめるアグリ会員など、全ての人が一次産業に関わる事のできる社会を目指しています！

地元の食べ物のこと
知りたい・体験したい！

一般の方や子どもたち

- 個人でも農業体験
- クッキング講座
- 生産者さんへの深い関わり

地域の食の情報が見られるのはこちら！

「Yui ～結～ shizuoka」体験・イベント情報・通販サイト▶ ユイシズオカ 検索
https://yuishizuoka.com/

Hamamatsu から発信！ ママと農園フリーペーパー

Maman ママン 2023

CONTENT

03 子育ても農業も食もちがいを楽しむ
04 子育てのヒントになる!? 食を作る人たちの言葉
05 地産地消給食
07 ジモトで食材を作る人たち 6人の個性豊かな地域の生産者さん
・加藤農園　・イトウファーム
・楽農の集いまっすぐ　・浜名ファーム／直売店ここくる
・マブチ農園　・カントリーファーム佐藤園
11 特集 自分の好みにぴったり合う さつまいもの選び方（株式会社とつか芋のうえん）
12 Yui supportプロデュース 焼き芋アイスの開発秘話
13 浜松産ハーブ特集 ハーブを育てよう＆ハーブを食べよう
15 特集 Hamamatsu実証実験　ORI-Project in ぬくもりの森
17 ジモトのお店
・甘酒専門店 麹家　・お米クレープ彩a j a〈エイジャ〉
・Loco Pelli HOUSE　・MIYAKODA BBQ FIELD
21 浜松市にある教育ファーム「結苺」農園 ってどんなとこ？
23 静岡のローカル商品！
25 いちごしんぶん
27 特集 結苺×花の舞酒造 浜松イチゴスパークリング誕生！
29 読者プレゼントコーナー
30 編集後記

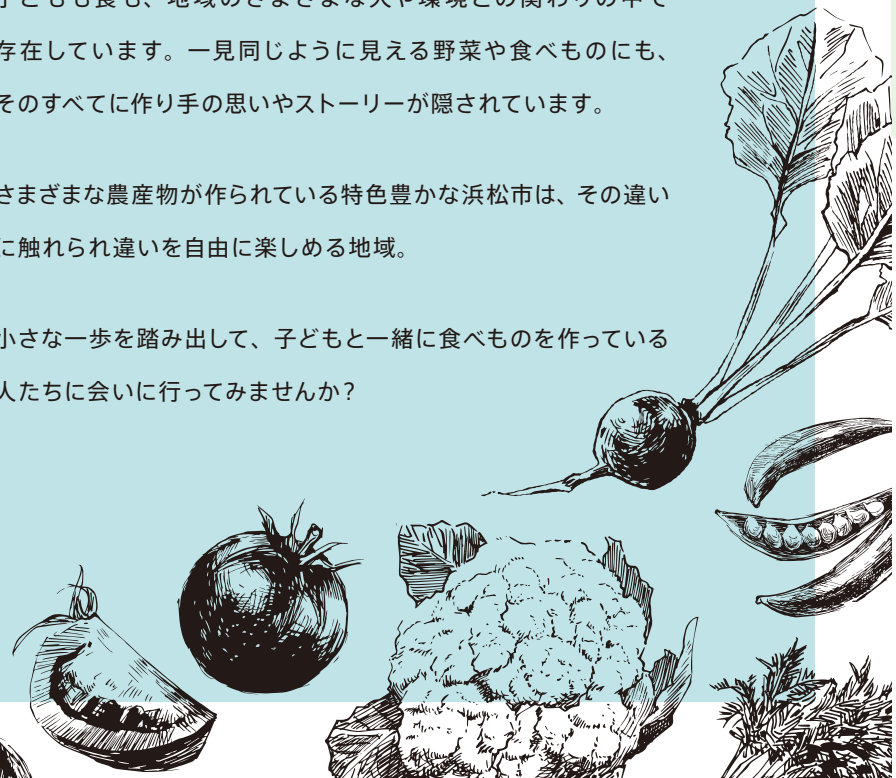
子育ても農業も食も ちがいを楽しむ

子育ても**農業**も**食**も**正解は一つではありません**。

子どもも食も、地域のさまざまな人や環境との関わりの中で存在しています。一見同じように見える野菜や食べものにも、そのすべてに作り手の思いやストーリーが隠されています。

さまざまな農産物が作られている特色豊かな浜松市は、その違いに触れられ違いを自由に楽しめる地域。

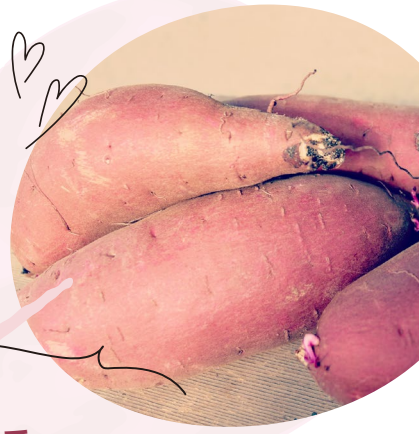
小さな一歩を踏み出して、子どもと一緒に食べものを作っている人たちに会いに行ってみませんか？



QUOTATIONS FROM LOCAL PRODUCERS' VOICE

子育てのヒントになる!?
食をつくる人たちの言葉

自然や農産物、食材と日々向き合って地域の食を作る人たちの言葉は、時に子育てに奮闘するママたちにも多くのヒントを与えます。



農業をやる中で「あれがない、これもない」と思うよりも「あれがある、これもある」と考え、あるものでなんとか工夫して解決できた時がとても楽しい

➡ P.11-12 とつか芋農園取材レポートより

子育ても野菜づくりも、他の人と会話をしたり、温かい応援の声が聞けると頑張り続けられる

➡ P.9 イトウファーム取材レポートより

3

子育てと農業は似ていると思います。どちらも育てる過程で、育てる側もどうすればいいか考えます

いろいろな子がいることがいい。走り回って元気な子もいいし、勉強を頑張る子もいい。どのような環境にいるかでその子がのびる良さが違うだけ。

野菜もいろいろあることがいい。同じものだけを育てていると、その野菜が好きな虫しか寄ってこず、退治してくれる虫が集まりません。地域にいろいろな野菜や作物があることが大事です。

➡ yui support 代表 玉置さんの言葉

地産地消
給食の
メリット

新鮮！ 旬！ 産地の味を楽しめる♪

地域の生産者・地元で生産されている食材を知ることができます。

価格が安定するから安心♪

地元生産者から納品される野菜を日常的に使用することで、
県外産などの野菜が高騰する際などには調整が可能です。

2 地産地消
給食の
メリット

ジモトのたべもの

地産地消 給食

in Hamamatsu & Kosai

たくさん食べよう！

導入園募集

地産地消
給食の
メリット 3

地域を知り、地域と繋がる！

地産地消により、自分たちの地域の自然を守り、また繋がりを
日常的に持っておく事で災害時などの地域連携による食の安心を確保します。

農業体験♪ 知識と体験による食育を！

地産地消と農業体験などの組み合わせにより、子供達の食育として、
知識と体感による深い教育としての学びに繋がります。

4 地産地消
給食の
メリット

毎日食べている給食で…

浜松市の
農家さんから！

芋とつかのうえん
Vegetables are the best

繋がって、地域の自然・豊かさを守る！

浜松市の
農家さんから！

結苺
musubi ichigo

教育ファームでの農業体験で…

お家で話す思い出で…

浜松市の
農家さんから！

導入園募集

地産地消給食の
導入のご相談・
お問合せは
こちらから

NANASYOKU PJT
七菜食プロジェクト

こども園 保育園 七菜食プロジェクト導入

地域の食の情報が見られるのはこちら！

「Yui ～結～ shizuoka」
体験・イベント情報・通販サイト▶
https://yuishizuoka.com/

ユイシズオカ 検索

地域の生産者さん

ジモトで食材を作る人たち

6人の個性豊かな

温暖な気候で山も海もある静岡県では、
個性豊かな生産者さんたちによって魅力あふれる
農産物が作られています。
環境も作られている農産物も違いますが、
おいしいもの、食べる人に喜んでもらえるもの、
地域にとってよいものを作りたいという思いは
共通していました。

今回のリポートは
私が担当しました！

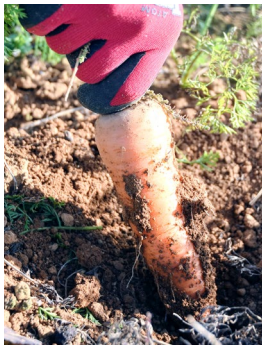
Reporter：
きひら まりこ　Mariko Kihira

農業・食コミュニケーター。
国内外で農業関係の仕事をしている。ジャガイモ好き♥

農家・直売所 リスト&MAP　浜松市拡大図

1 加藤農園
2 楽農の集いまっすぐ
3 マブチ農園
4 イトウファーム
5 浜名ファーム／直売店ここくる
6 カントリーファーム佐藤園

Producer's file 1



生産品

季節の野菜セット

年間で40品目100種類の野菜を作り、季節の野菜をつめあわせた「野菜セット」を個人のお客さんや飲食店へ販売しています。保育園や幼稚園などのオーガニック給食への食材提供も。

加藤農園

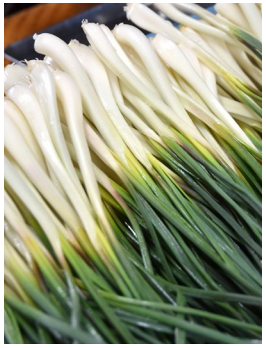
豊かな土で育てる味も見た目もおいしいオーガニック野菜

赤土の三方原台地で、味がおいしく見た目も楽しい野菜を化学肥料、化学農薬を使わずに栽培しています。魚かすや菜種かすなどの有機物を土の中の微生物に与えて豊かな土を作り、おいしく健康で食べる人が楽しめる野菜作りにこだわっています。

431-2102
静岡県浜松市北区都田町8611
053-428-5295
https://www.kato-noen.com/
katonoen

取材レポート▼

Producer's file 2



生産品

エシャレット、冬瓜

11月下旬～4月下旬はエシャレット、6月下旬から10月中旬は冬瓜を個人のお客さまや飲食店などへ販売しています。エシャレットのお漬物などの加工品も。

楽農の集いまっすぐ

甘みと辛みのバランスが絶妙な新鮮エシャレット

畑で収穫から24時間以内に出荷をすることにこだわり、新鮮で甘みと辛みのバランスが絶妙なおいしいエシャレットを栽培・販売しています。調理方法の工夫で子どももおいしく食べられます。地域の完熟たい肥やもみがらを使ってエシャレットに適した土づくりも。

430-0836
静岡県浜松市南区福島町162
090-7864-4332
https://www.r-t-massugu.com/
rakunou_no_tsudoi/

取材レポート▼

Producer's file 3

生産品

様々なお野菜

年間で60〜80種類の野菜を化学農薬や肥料を入れない自然栽培で作り、個人のお客さんへ販売しています。根がしっかり張った味わい深い野菜は蒸すだけ、炒めるだけのシンプルな料理方法でおいしい。

マブチ農園

畑に森を作り自然栽培で根深く個性豊かな野菜を育てる

森に学んで畑の土づくりをしています。落ち葉や稲わら、木のチップ、菌などを入れた森のような土の中では、微生物がいきいきと活動しています。時には困難で思い通りでない状況で育つ野菜は、根が長くしっかり張り、形や大きさにとらわれず個性豊かで元気に育ちます。

430-083
静岡県浜松市西区大人見町3664-2
053-485-6714

取材レポート▼

Producer's file 4

生産品

サラダホウレンソウ
様々なお野菜

水耕栽培のサラダホウレンソウと、化学農薬や肥料を入れない自然栽培で固定種や在来種など多種多様な野菜を作っています。広々としたハウス内で子どもも楽しめる収穫体験や、収穫した野菜を料理して食べるイベントなどを開催中。

イトウファーム

親子で楽しめる収穫体験！ どんどん広がるおいしい野菜好きの輪

4人のお子さんがいる伊藤さんご夫妻は、循環を意識し、相性のよい野菜を隣に植えて共にのびのび成長させる自然栽培に取り組んでいます。居心地のよい明るいハウスでは、楽しい収穫体験やイベントが開催され、多くの親子が集まっています。伊藤さんの野菜で出会った人たちの輪はどんどん広がっています。

〒430-0836
静岡県浜松市北区三方原町873-2
053-436-4634
ito._.farm

取材レポート▼

Producer's file 5

生産品

ミツバ、
フルーツトマトなど

ミツバとフルーツトマト、トマトを中心に多種多様な野菜を作り、2021年11月にオープンした直売店「ここくる」で、とりたて新鮮な野菜の販売をしています。飲食店への出荷も。

浜名ファーム／直売店ここくる

規格外の野菜も捨てずにおいしく食べてほしい

浜名ファームでは、新鮮でおいしい野菜でも、一般に流通できない規格という理由で捨てられるのはもったいないと、直売店「ここくる」を作りました。地域の人に野菜をたくさん食べてもらいたいと価格や量の工夫をし、地域の生産者とも協力してさまざまな野菜を並べるよう心がけています。

432-8006
静岡県浜松市西区大久保町1722
053-415-8815
8:30〜16:00(定休日なし※無人販売)
hamanafarm

取材レポート▼

Producer's file 6

生産品

ブドウ
キウイ、お茶

普段なかなか食べることができない品種の高墨（たかすみ）、クイーンニーナ、シャインマスカットなどのブドウ狩りが楽しめます。また、収穫後に熟成させたキウイやお茶の個人宅への配送や直売所での販売も。

カントリーファーム佐藤園

ハウスの中で雨でも安心！ 小旅行気分でブドウ狩り

カントリーファーム佐藤園のブドウ狩りは、低い木もあるので子どもでも手が届きやすく、ハウスの中なので雨の日でも安心して楽しめます。かつては気候変動などによる雨量の増加で、ブドウが病気にかかってしまうこともありましたが、ハウスを作ったことで安定して栽培でき、より多くの人においしいブドウを楽しく食べてもらえるようになりました。

436-0332
静岡県掛川市居尻410
090-7314-2562(担当：佐藤)
9:00〜16:30(最終入場は16:00まで)
https://countryfarm-satoen.jimdofree.com/

取材レポート▼

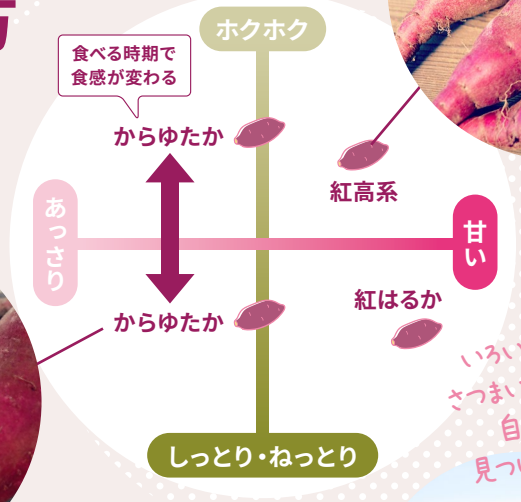
自分の好みに
ぴったり合う

株式会社 とつか芋のうえん

さつまいもの選び方

大人も子どもも大好きなさつまいも。蒸してシンプルに楽しむのはもちろん、焼き芋、天ぷら、スープ、スイーツなど幅広く使える万能な食材です。さつまいもは、種類によって食感や甘みもさまざまです。

ホクホク派?
しっとり・ねっとり派?



やっぱり甘いのが好き?
あっさりも捨てがたい?

皮の色も違う!

いろいろな種類の
さつまいもを食べ比べ、
自分の好みを
見つけてみませんか?

からゆたかは芋くささが少なくバランスの良い食感と甘みで食べやすく、さつまいもが苦手な人でもおいしく食べられます。天ぷらやポテトサラダもおすすめ。紅はるかは、とても甘くてスイーツにも。紅高系は食感がほくほくで、すっきりとした味わいです。

教えてくれたのは...

個性豊かな3品種のさつまいもを育てる **株式会社 とつか芋のうえん** さん

古くから栽培されている「紅高系」、甘くてとろとろスイーツ好きにはたまらない「べにはるか」、あっさりしていてサツマイモが苦手な人にも好まれる「からゆたか」の3品種を栽培しています。地域の動物性堆肥を利用し、化学肥料や化学農薬の使用を最小限に抑え、土壌への負荷を減らす様々な工夫も。7月初旬から収穫を開始し、貯蔵しながら出荷しています。

430-0834 静岡県浜松市南区松島町615　090-2922-1282

とつかさんのこだわり
栽培についてはこちら▼

Yui support プロデュース

焼き芋アイスの開発秘話

こだわり栽培で3種類のさつまいもを作る「とつか芋農園（浜松市南区）」、餌からこだわる牛乳を使ったアイスクリームの「なかやす牧場（浜松市浜北区）」のコラボで2種類のおいしい焼き芋アイスが完成しました。
農 × 食 × 人を結び生産品の卸売・商品開発・イベント企画などを行う「Yui support ／ ユイサポート（浜松市南区）」がプロデュース。

からゆたかと
人気の紅はるかで、
味の違いを
食べ比べてほしい!

「とつか芋農園のからゆたかはおいしい。もっと多くの人に知ってもらいたい！」と感じた Yui support のメンバー。おいしいアイスクリームを作るなかやす牧場さんとのコラボで焼き芋アイスの開発がスタートしました。

アイスでもしっかり
味に違いは
出るのかな?
少し心配。

アイディアを出し合いながら開発を進めます。焼き芋にしてから加工することで、甘みも味わいも深いアイスクリームに！

色も味も
個性豊かな
焼き芋アイスが
完成!

紅はるかアイス
口に入れた瞬間感じるコクがある甘み。

からゆたかアイス
あとから甘みや風味がふわっと。飽きのこない味。

Yui supportのキッチンカー事業のキャンペーンとして、Yui supportのLINE会員さん限定で試食会を実施しました。
キッチンカーについては裏表紙へ！

みなさんに
おいしいと
思ってもらえる
アイスが完成しました!

焼き芋アイスは
キッチンカーで購入できます

友達追加でキッチンカーの最新情報をGET♪　@963ljiaf

浜松産 ハーブ特集

ハーブを育てよう

人気のハーブ4種類

タイム
とても香りがよいマスチックタイムなどもあります

ミント
スタンダードから、ストロベリーミント、ライムミントなどの変わり種まで

バジル
花もきれいで葉も花も食べられるアフリカンブルーバジルや、ライムバジルなど

ローズマリー
7品種のローズマリーあり。花の色や用途に合わせて。

マイクロハーブってなに？

ハーブや野菜の種をまき、芽が出てから2週間くらいで収穫するかなり小さいハーブです。一つの種類だけで食べたり、何種類か混ぜたりして楽しめます。小さいながらも味や色が個性的で、いつもの食事に加えるだけで食卓が華やかに。

浜松産 ハーブ特集

ハーブを食べよう

どうやって食べるの？

マイクロハーブは小さくてもギュッと濃縮された香りや味が楽しめます。サラダやお肉に添えるだけで味のアクセントに。スープやスムージーの上に散らしてもおしゃれ。ピリッと刺激的なマイクロハーブはお刺身にも合います。

直売所で見つけたらラッキー！

めずらしいハーブ

ケイパー

種ではなくつぼみを酢漬けにする自家製ケイパーが楽しめます。

カリフォルニアペッパーツリー

ピンクペッパー。実は小さめで淡いピンク色。葉も香りがしっかりで葉山椒のように使えるので、お料理のアクセントにも。

カタバミ

葉に酸味があり、フランス料理のアクセントとして使われています。収穫も簡単で形もかわいい。

初心者向け

ハーブ栽培のポイント

❶ ハーブの寄せ植えの組み合わせは？

野菜系のハーブ（イタリアンパセリ、フェンネル、ディルなど）木になるハーブ（ミント、タイムなど）はわけて植える。

❷ どんな土を使うの？

土はなんでも OK！

❸ 肥料はどのタイミング？

白いタブレット状の置くタイプを鉢のフチに1株につき1個置けばOK! 目安は葉の色が薄く・黄色くなったタイミングで。

❹ 水やりは？

乾かした方が根がしっかり張るので、葉っぱがしおれたら少しかける程度。

こちらで購入できます（12〜2月、8月は商品がない 場合もあります）

ファーマーズマーケット三方原店
ファーマーズマーケット浜北店
ファーマーズマーケット東店（繁忙期のみ販売）
三方原開拓農協 土の市
カインズ浜松都田テクノ店

教えてくれたのは…

160品種のハーブ苗を育てる **サンクスグリーンの高木宏明** さん

ハーブ苗や野菜苗を育て、浜松市内の直売所などでも販売しています。タイムやミント、ローズマリー、バジルなどのオーソドックスなハーブだけでなく、沖縄ハーブやエディブルフラワー、ここでしか手に入らないかもしれないめずらしいハーブも。ブラジル野菜の苗も栽培しています。

434-0016静岡県浜松市浜北区根堅578　thanksgreen2427

詳しくはこちら▼

農園のキーワードは

循環

自家製コンポスト

マイクロハーブで使った土、地域で出たコーヒーかす、廃菌床、酒かすなどを混ぜて発酵させた自家製コンポストを畑に入れています。

竹でガーデンづくり

周りの竹やぶを整備して、切り出した竹を使って小さなエディブルガーデンをつくりました。

ハーブも野菜も根まで食べる

マイクロハーブも野菜も根まで香りや風味が楽しめます。捨ててしまうのはもったいない。

築100年の古民家で直売

とても素敵な古民家！ 目の前には竹林や川もあり散歩もでき、小旅行気分で直売所に行ってみても楽しそうです。サウナイベントや料理教室、マルシェなどイベント開催も。

日時：毎週日曜日　8:30〜12:00
場所：浜松市北区都田町10571
（白きつね親水広場の駐車場利用可）

教えてくれたのは…

古民家でマイクロハーブを育てる
MzFarm―縁結農園―の松本良介 さん

香りと植物に魅せられ2020年に開業。山と川に囲まれた築100年の古民家でマイクロハーブを生産し、約40の飲食店などに販売しています。畑で野菜も栽培しています。

431-2102 浜松市北区都田町10571　thebest_mzfarm

詳しくはこちら▼

Hamamatsu実証実験

ORI-Project in ぬくもりの森

Open Regional Innovation Project

偶然訪れた場所にキッチンカーがいるのはよく見ますよね。
でも、いつどこにキッチンカーが来るのかわからないという悩みが…。

そこで！Yui supportはリアルタイムに、キッチンカーの出店場所がわかる仕組みや、
農×食×人を結ぶスマートシティ実現に向けた地域参加型の実証実験を行いました！

注目は！浜松市にある遠くの農園さんと直接繋がる!?
リモート農業体験！

七菜食プロジェクトのキッチンカーは
今後も静岡県内のあちこちで活躍予定！！

実証実験1 IoTキッチンカー

スマートシティ実現に向けたさらなる課題も見つかり、
今後より便利な仕組みを作っていく予定です！

実証実験2 リモート農業体験

Yui support × TRADETRUST × NTT docomo

トラックの中を全面スクリーンにして、
農園の様子をリアルタイムで投影し、
まるでその場にいるような気分に！
リアルタイムに、農園の方と
コミュニケーションも取れます！

このトラックの中がいちご農園やみかん農園に！！

遠くて行けない農園にワープした気分♪

子供達にも大人気♪

一か所にいながら、2つの農園を体験することができたよ！
あのみかんが欲しい！と思ったら、そのままご購入・発送
できる日が来るのもそんなに先のことじゃないですね♪

今回ご協力頂きました企業様

車両協力：株式会社トレードトラスト様

共同配送システム・企業宅配事業を展開する物流会社。
SDGS・社会貢献の取り組みにも力を入れております。
〒430-0821 静岡県浜松市南区西町890番地

デバイス協力：NTTドコモ様

浜松市の実証実験にて、協力をさせていただきました。今回遠隔の農園を映し出す事で、新たな農業の価値が発見できました。
今後も色々な可能性を模索したいです。

農業体験・イベントのお問合せは

Yui support株式会社
地産地消PJ七菜食プロジェクト事務局
430-0827 静岡県浜松市南区立野町302−1
Mail：yui.nanashoku@gmail.com　https://yuisupport.net/

ジモトのお店

HAMAMATSU Delicious Shop

Loco Pelli HOUSE

地元の美味しい食材を使ったこだわりのお店のご紹介！

ママ達とのんびり過ごしたり、
お子さま連れでも気兼ねなくゆっくり出来るお店たち。
日頃の疲れを癒し、パワー充電しに行きませんか？

Shop List

- 甘酒専門店 麹家 …… 050-5851-6463
- Loco Pelli HOUSE …… 053-585-6999
- お米クレープ彩 aja〈エイジャ〉
- MIYAKODA BBQ FIELD …… 053-428-2017

Central Area 西区

甘酒専門店 麹家

Amazakesenmonten Koujiya

甘酒の持つ栄養成分を活かした、8種類のオーガニックな生甘酒

麹家の「食べる甘酒」は甘酒の持つ栄養成分を最大限に活かすため、加熱処理をせずに生の状態で販売しています。
種類は8種類。地産地消、地産地消、できるかぎりオーガニック食材を使っています。「いちご」は「結苺」を使用！（結苺使用は季節限定）生後7か月の赤ちゃんから年配の方まで楽しめます！

Shop Data

- 静岡県浜松市西区雄踏町宇布見8130-1
- 050-5851-6463
- ［月 金 土］10:00〜17:00
- 定休日／火〜木・日曜日
- amazake_koujiya

麹家 Instagram

West Area 浜北区

Loco Pelli HOUSE

Loco Pelli HOUSE

本格ハワイアンカフェが浜北中条にオープン！

キッチンカーでも大人気のマラサダや、子供に大人気のロコペリチキン、ガーリックシュリンプも！
イートインでは、ロコモコプレートやアヒポキプレートなどの、ハワイアン料理が楽しめます！
テイクアウトメニューもあります。ぜひお立ち寄りください♪

Shop Data

- 静岡県浜松市浜北区中条435-1
- 053-585-6999
- 10:00〜19:00
- 定休日／月曜日
- loco_pelli_house

ロコペリ Instagram

Central Area 東区

お米クレープ 彩（aja）

Okomecrepe aja

優しさと温もりで包みあげた、みんなを素敵な笑顔にする「和」テイストのスウィーツ

静岡県唯一の、小麦、牛乳、卵を使用しない「お米（米粉）クレープ」専門の移動販売店です。
ふんわりモッチリしっとりの食感と、旬の地場産の果物をご堪能ください。

Shop Data

不定期で浜松市内の公園や広場等を巡回しています！
最新の出店情報はFacebookをチェックしてください♪
okomecrepeaja
okomecrepeaja2013@gmail.com

彩(aja) Facebook

West Area 浜北

MIYAKODA BBQ FIELD〈ミヤコダバーベキューフィールド〉

MIYAKODA BBQ FIELD

みんなで作る未完成型バーベキュー場

MIYAKODA.BBQ.FIELDは静岡県バーベキュー協会がプロデュースをする本格BBQを中心に、オートキャンプやテントサウナレンタル、自然体験などが楽しめる会員制／予約制のプライベートアウトドアスペースです。（※一般利用も可能）
「みんなで作る未完成型バーベキュー場！」をテーマに会員様をはじめ、足を運んでいただいたお客さま同士が、自然体験や社会学習を通じて交流を深めていただける環境を提供致します！

Shop Data

〒431-2102 静岡県浜松市北区都田町4302-1
053-428-2017(静岡県バーベキュー協会)
https://miyakoda-bbq-field.com/

HP URL

Hamamatsu 発
New 農縁
Contest2023

七菜食 Project 地産地消

NOU 農 LOCAL MARKET

in Sun Street

育てる人と食べる人が出会う場所

コンテスト／マルシェ／ワークショップ

先着30名 結苺プレゼント

2023年1月15日 10:00～

場所：サンストリート浜北
1F こもれびガーデン

主催
七菜食PJ実行委員会

サポーター
Yui support 株式会社

LINE登録、またはInstagramをフォローしてくれた方には当日豪華商品が当たるチャンス！
※当日画面をスタッフにご提示ください。

浜松市にある教育ファーム「結苺（むすびいちご）」農園ってどんなとこ？

結苺（むすびいちご） とは？

結 苺
musubi ichigo

結苺は、Yui support 株式会社がブランディング・販売を手がけるオリジナルブランド苺として2020年にプロジェクトがスタートしました。
「結苺」という名前には、人の心と心が結ばれ、近くにいる人も遠くにいる人も互いに思いやり寄り添い合い、私たちが栽培する苺を通して喜びを分かち合い、人と人との絆が強く、そして優しく結ばれますように…という想いが込められています。
苺の栽培体験を通して、地元農家・子どもたちや保護者・地元の民間企業が結びつく取り組みを進めています。浜松市南区のハウスで栽培が始まり、今後各地に展開していく予定です。

完熟苺は
思わず笑顔になってしまうおいしさ！

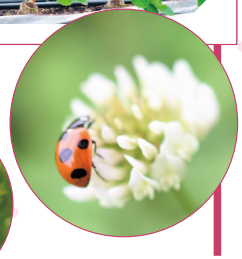
広々とした
清潔感のある
開放感あふれる
結苺ハウス。

むすびいちご 結苺 成長ストーリー Start!

今年は10月1日、2日に苗植えを行いました！
台風などもあり、少し遅れてしまいましたが、現在、元気いっぱいに成長中！

planting

9〜10月 ｜ 苗の植え付け



harvest

結苺ハウスには、てんとう虫やミツバチも住んでいます。
彼らも大切なスタッフの一員！
自然の力を借りることで、安心・安全に配慮した減農薬栽培を実現しています。

12〜4月 ｜ 収穫

こんな
オオモノも！

今年は章姫と、紅ほっぺを育てています！
苗植えが遅れてしまったので、収穫時期は12月頃になってしまうと思いますが、楽しみですね♪

Selling

結苺
100%のジャム
販売中！

苺を育てる体験・体感！ 育てた苺を食べる楽しみ！

結苺アグリ会員になりませんか？

管理者付きの市民農園に近い形で、育てる過程を共に楽しみ、育てた苺を食べる喜びを味わえます。

1 苺に名前を付けて、マイ苺を結苺のメンバーと一緒に育つのを見守ります。毎日のお世話は結苺育成チームが日々大切に育てるので負担はありません。

2 育った苺を浜松市内のハウスで収穫できます。遠方の方でも苺かオリジナル苺ジャムの郵送可。

3 会員だけの特典「豪華抽選会」あり。オンラインでリアルタイムに楽しめます。会員限定イベントにも参加できます。

結苺アグリ会員の
詳細・購入は
こちらから！

local product

静岡のローカル商品！

注目！ 限定！ 静岡発！ 激レア！

地元の素材を使い、地元の企業が作った
静岡でしか買えない、静岡のローカルフードをご紹介します。

富士市産

カフェインレス濃縮緑茶

これ1本でコップ50杯分！

富士の極み 優茶

浜松市産

明治屋醤油監修

静岡BBQ協会オリジナル

オリジナルBBQソース

春野町産

フルーティーで香り高い

色々なお料理に合う山椒

てんぐ山椒

春野町産

子どものおやつに！

そのまま食べれる！

山のするめ大根

Yui support

静岡のローカル商品のご購入はこちらから！

「Yui ～結～ shizuoka」ネット通販サイト▶

https://yuishizuoka.shop-pro.jp/ ユイシズオカ 検索

とびっきりの苺体験！

結 苺

musubi ichigo

アグリ会員募集

先着100名限定

募集内容

❶苺に名前をつけられる「名付け親制度」※希望者
❷苺を育てる体験・体感できる
❸会員限定のイベントや嬉しい特典あり！
❹育てた苺を収穫、またはお届け！

詳しい内容
申込みページはこちら➜

Musubi ichigo.

結苺 むすびいちご

「人と人、地域と農家を結ぶ」の想いで
生まれた静岡の新しい苺ブランド
“結苺（むすびいちご）”
減農薬で育てる、安心でおいしい苺を
ただ食べるだけでなく、楽しい体験や
みんなと一緒に育てることができる
アグリ会員を募集しています！
親子で一緒に育ててみませんか？

※当園は管理者付きの市民農園に近い形です。苺を育てる過程を共に楽しんだり、その喜びを共に分かち合えるような仕組みを目指しています。
オーナー制・株などのように、権利が与えられる商品ではありません。日々の苺の管理・育成は結苺育成チームが大切に行います。

申込方法

① 右下のQRコードから、結苺会員ページにてチケットをご購入ください。
② 結苺アグリ会員カードがお手元に届きます。【お申込み順に順次発送】

詳細はコチラ！

お問合せ ▶ https://yuishizuoka.com［結しずおか］オンラインショップページから！

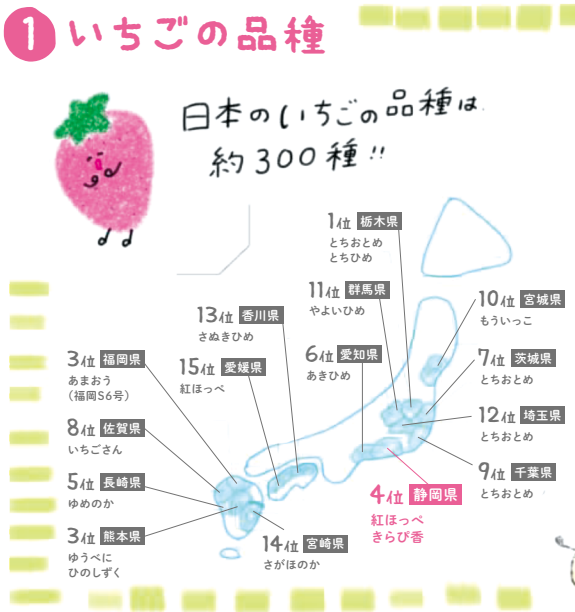
ICHIGOSHINBUN

いちごしんぶん

1 いちごの品種
2 いちごの栄養
3 いちごの不思議

1 いちごの品種

日本のいちごの品種は約300種!!



紅ほっぺ

中まで真っ赤で、ほっぺが落ちるほどおいしいことから名付けられた。「章姫（あきひめ）」「幸香（さちのか）」という親の長所を凝縮し、果実が大きく、香りがいいのが特徴。

きらぴ香

静岡県のオリジナル品種！「きらきらとした宝石のような輝きで、甘くフルーティーな品のよい甘味と香りを持つ」のが名前の由来。

日本のいちごはおいしいね♡

2 いちごの栄養

ヘタの下に栄養が集中～…

ビタミンC

ビタミンCは美肌や美白の栄養、免疫力アップの効果があります。
甘酸っぱいいちごには100g中62mgも含まれています。
意外ですが、うんしゅうみかんよりも多いのです。

アントシアニン

アントシアニンは視力の回復や眼精疲労の解消に効果のある栄養です。
生活習慣病や老化予防も期待されています。

食物繊維

水溶性食物繊維のペクチンが豊富です。
ペクチンの効果は腸内でゲル状となって便を柔らかくする働きがあります。
スムーズな排便を促し便秘解消の効果があります。

葉酸

葉酸は普通の食生活では不足する心配はありませんが、妊婦・授乳中の女性には大切なビタミンです。
レバーやうなぎに多い葉酸ですが、果物の中ではいちごに多く含まれています。

3 いちごの不思議

Q いちごは野菜？果物？

いちごは、「野菜」に分類されます。
「木の実」は果物に、「草の実」は野菜とされているからです。
いちごはバラ科の植物ですが、同じ科のさくらんぼやりんごが木になるのとは違い草になるため、「草の実」として野菜の一種になります。

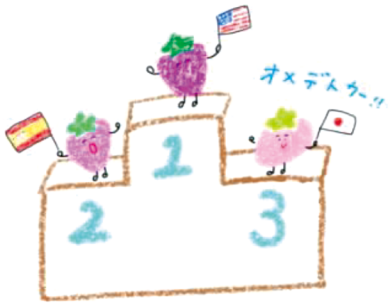
Q 日本の生産量は？

ぶんぶんぶんーぶ

日本のいちご生産量は年間約20トン。
これは、アメリカ（約74.2トン）、スペイン（約31.3トン）に次ぎ、堂々世界3位！！

Q いちごのつぶつぶは何？

いちごの表面には、つぶつぶが沢山ついています。このつぶつぶの一つ一つがいちごの果実なのです。
実のようにみえる赤い部分は花托（かたく）という、ベットのようなものなので「偽果」と言います。
このようなつぶつぶ状の果実のことを「痩果」といいます。



結苺
×
花の舞酒造

浜松イチゴスパークリング誕生！

Special Collaboration

結苺×花の舞酒造コラボのきっかけ

浜松のYui surpport株式会社がブランディング・販売を手掛けるオリジナルブランドの「結苺」は、人と人との縁や思いやりを大切にする願いが込められた苺。
一方、花の舞酒造株式会社は、日本酒づくりに、静岡県産の原料にこだわり、お酒づくりの人を大切にする会社。両社の人を大切にする姿勢や、静岡県浜松市という地元愛から、結苺を使った日本酒づくりが実現することになりました。

浜松イチゴスパークリングのこだわり

果実を使った日本酒というと、甘みがあって、食後に飲むデザート感覚のイメージですが、「浜松イチゴスパークリング」は、食中酒として、お肉やデザートと合う日本酒。
苺リキュールと日本酒の割合、ガス圧の加減は、長年日本酒づくりをしてきた酒蔵ならではの熟年の技ならでは。
結苺の苺リキュールも火を使わずにコールドプレスという低温圧搾方法で作られているため、イチゴそのものの風味を損なわない香り豊かな苺リキュールを用意しました。

浜松イチゴスパークリングの製造工程

Yui support 株式会社の代表 玉置麻奈美さんが花の舞酒造へ！
浜松イチゴスパークリングができるまでの工程を見学させてもらいました。

精米
洗米・浸漬
蒸米
麹づくり
酒母(しゅぼ)づくり
仕込み
搾り
貯蔵
調合
濾過・瓶詰め
二次発酵
火入れ

精米

精米では、大きな精米機でお米を削磨いていきます。商品によってお米の種類や磨く分量が異なります！

蒸米

朝いちばんで蒸された蒸米は、麹菌をかけて、麹室へ運ばれます。すごい熱気です！

麹づくり

麹づくりが行われる麹室では、杜氏と蔵人の手によって、48時間かけて丁寧に麹米をつくっていきます。

仕込み

日本酒の味を左右する仕込みも機械ではなく人の目と感覚で作業していきます。

どの工程でも、長年、酒づくりをされている職人さんの感覚がすごく大切です。
浜松イチゴスパークリングが、とても丁寧につくられていることがわかります。

Reporter
なつめ
たまき
#ワクワク を伝えるPR
コンサルタント。食べるの、飲むの大好き♡

詳しくはこちら▼

おすすめの飲み方

浜松イチゴスパークリングは日本酒がメインの食中酒です。ほのかな結苺の香りと酸味にあう、お肉料理にぴったりの1本。生ハムや鴨肉のロースト、鶏肉料理とも相性バッチリです。スイーツとのペアリングもおすすめです。

数量限定販売！

商品が出来次第発売予定。
詳細は花の舞酒造オンラインショップ
百花繚乱よりチェックしてください。
※売り切れの際はご容赦ください。

Reader Presents

読者プレゼントコーナー

株式会社MID

3名

1 株式会社MID
富士の極み 優茶
濃縮緑茶200ml（およそ50杯分）

これ1本でコップ50杯分！ 無農薬茶葉を使用し、独自の抽出方法で、有効成分を『まるごと』お茶にしたカフェインレスの濃縮タイプ緑茶です！

静岡県BBQ協会

5名

2 静岡県バーベキュー協会
静岡BBQポテトチップス

「明治屋醤油」さんが手作りで作っている醤油を使用した「静岡県バーベキュー協会」オリジナルの、大人気和風BBQソースの味を再現したポテトチップスです！

Yui support

詳細はP24へ

3名

3 Yui support 株式会社
結苺アグリ会員チケット
（農業体験＋結苺）

プレゼント応募方法

LINEでYui supportとお友達になる

① Yui supportページトップの右側にある「友達追加」より、もしくは下記コードを読み取っていただき、LINEでYui supportとお友達になります。すぐに「登録ありがとうございます」と返信が届きます。
② トークにて「Maman2023プレゼント応募」とご記入の上、◆住所 ◆氏名 ◆年齢 ◆電話番号 ◆ご希望のプレゼント番号 ◆Mamanの入手先 ◆意見・ご感想等…を明記し送信してください。

応募期限：2023年7月31日

@963ljiaf

▼登録・応募はこちらから！

当選は抽選とさせていただきます。
当選は発送をもってお知らせします。

Staff afterword

小楠 カオリ
［ デザイン・構成 ］

出産を機に2014年からフリーランスのデザイナーとして、個人・企業・業種を問わず、幅広く制作しています。6歳の娘の母でもあり、育児と仕事の両立に日々奮闘しています。浜松市や浜松の産業が大好きなので、Mamanに関われてとても嬉しいです。

きひら まりこ
［ 取材・編集 ］

農業・食コミュニケーターとして農業関係の執筆・編集企画・コーディネートなどをしています。maru communicate代表。のびのびとした浜松で子育てをしながら自主プロジェクトも楽しんでいるジャガイモ好きです。著書 FOOD&BABY 世界の赤ちゃんとたべもの http://marucommunicate.com/

Yuisupport 株式会社
代表取締役 玉置 麻菜美
［ 編集・取材・総括 ］

中学生の男の子と小学生の女の子の、2人の子供の母親、そして Yui support 株式会社の代表として毎日 忙しく過ごしています。普段は食の6次産業化プロデューサーとして、農家さんのブランディングやマーケティング商品開発のお仕事をしています。

Yui support 株式会社
食品卸事業・販路開拓事業・商品開発事業・イベント企画事業
住所：〒430-0827 静岡県浜松市南区立野町 302-1
Mail: info@yuisupport.net https://yuisupport.net

Maman 制作のきっかけ。

きっかけは本当に些細な事で、2人の子供達と散歩をする中で、ふと、目の前で働く農家さんの姿が目に入りました。そして地域の自然の豊かさを感じ、これから子供達が30年後大人になったとき、当たり前に「今」あるものが「未来」にあるのだろうか ？ とふと不安に感じた事でした。30年かけて失われてきたものもたくさんある中で、大切な「食」「環境」「暮らし」「働き」を守るために、私にも何かできる事はないだろうか？できる事がなくても、できる事を探そう！とはじめた小さな一歩です。

Mamanでは取材先を募集しています！

静岡県内の生産者様、地元生産者の食材を使用している飲食店様、キッチンカー事業者様の取材につきましては費用は頂いておりません。取材のご希望がございましたら、お気軽にメールまたは公式LINEメッセージよりお問い合わせください。

連絡先：info@yuisupport.net

▼公式LINE