

かわさきそだちワイン × かわさき野菜のおばんざい

株式会社 CarnaEst、NPO法人 みどりなくらしから取組やレシピ開発についてお話を伺うとともに、参加者同士でイチ押しの一皿を試食しながら意見交換が活発に行われました。



「かわさきそだちワイン」について（カルナエスト山田代表）

今回ご紹介するのは「ピノ・ノワール」です。世界で最も栽培が難しい品種の一つですが、川崎の環境に適しており、私たちが特に力を入れているワインです。樽の香りをわずかに加えながら、ピノ・ノワール本来の繊細な風味を大切にしています。また本日は、リリース前のワインをご用意しました。



1. ロゼワイン

ボルドー品種「メルロー」を使用し、ふくやかな味わいに仕上げました。世界的に消費量の多いロゼワインですが、日本ではまだ馴染みが薄いのが現状です。辛口のロゼワインはどんな料理にも合うため、ぜひ気軽に楽しんでいただきたいと思います。

2. イチゴワイン

瓶詰めしたばかりのため少し濁っていますが、数週間で美しい琥珀色に変化します。甘口に仕上げており、食前酒やチーズとの相性が抜群です。イチゴ本来の風味を感じられるよう、糖度を調整して仕込みました。ワイン造りでは、素材の風味をどれだけ活かせるかが重要です。例えば、過去にメロンでワインを作った際、糖分が抜けるとキュウリのような味になり、驚いた経験があります。このように、糖度の管理がワインの味わいに大きな影響を与えるのです。



お料理とのペアリング

本日は「みどりのくらし」さんのお野菜料理とともに、ワインのマリアージュを楽しんでいただけます。私たちのワインは、野菜と相性が良いように造っていますので、ぜひ一緒に味わいながら、その魅力を感じていただければ幸いです。

明治大学ワインプロジェクトの紹介

明治大学農学部では、食料環境生命科学を基盤に、人類と地域の課題解決に取り組んでいます。キャンパスは生田キャンパス（多摩区）に加え、麻生区の黒川農場を所有し、ここでは実習を中心に学びが進められています。黒川農場では、日本固有のブドウ品種であるマスカットペリーの栽培を行っており、学生たちは実践的な学びの場としてその栽培に関わっています。農学部の学生たちは、農業の理解を深め、6次産業化の重要性を認識し、地域産業として根付かせるために何ができるかを考えています。また、地域活性化を目指し、大学、学生、市民、行政が協力し合いながら、地域の育成や価値向上に貢献することを目指しています。

2023年4月から始まったこのプロジェクトは、学生たちの自主的な取り組みを基盤としており、1年生から3年生まで約50名が参加しています。今年は川崎市の100周年記念ワインを制作するため、栽培から収穫、情報分析までの一連の作業を実施。農学部に入学生たちは、実際に農作業を体験する中で、農家の苦労や達成感を実感し、「おいしい」とお客様から言ってもらえた喜びを感じています。醸造の工程にも関わり、商品が出来上がる裏側にどんなストーリーがあるのかを学ぶ貴重な経験をしました。

明治大学農学部は、2026年に農学部設立80周年を迎えるにあたり、これからの農業の可能性を切り拓く役割を担い続けます。学生たちが手掛けるワインのプロジェクトを通じて、地域産業の活性化や、持続可能な農業の実現に向けた取り組みを一層強化して参ります。異なる畑で育てられたマスカットペリーから生まれるワインの違いを楽しみ、学生たちの情熱と努力が詰まった商品を通じて、地域や社会に新たな価値を生み出すことを目指します。私たちの挑戦はまだ始まったばかりであり、未来に向けてさらに多くの可能性を開拓していきます。



かわさき野菜のおばんざいの紹介（NPO法人みどりなくらし）

子どもたちが幸せに暮らすためには、川崎に自然や農業が豊かであることも大切だと考えており、次世代の子どもたちに、自然あふれる川崎を残すため、農業の活性化に取り組んでいます。

お手元のメニューをご覧くださいとわかるように、本日の料理はすべて川崎の食材を使っています。川崎の野菜をふんだんに使い、少し特別な料理を楽しんでいただけるように工夫しています。やはり、収穫から時間が経っていない地元の野菜は本当に甘く、味が格別です。その違いをぜひ味わっていただきたいと思います。普段の食卓とは違い、ワインに合うおしゃれな料理もご用意していますので、美味しく召し上がっていただけると嬉しいです。



かわさき都市農業活性化 コト・モノ・ヒト News

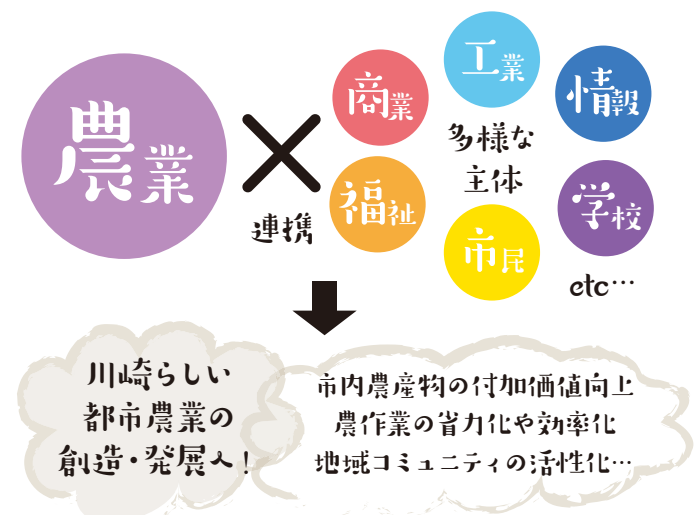
川崎市農工商等連携推進事業



発行者：川崎市農業振興課

川崎市では、生産者と消費者の距離が近いというメリットを生かした営農や、農地の持つ多面的な機能を生かしたまちづくりが積極的に行われています。一方で、都市化の進展や相続を契機とした農地の減少、担い手の減少や高齢化など農業に関する様々な課題もあります。

これらのメリットや課題を踏まえ、農業者が、商業・工業者など、多様な主体と連携することにより都市農業の可能性をさらに広げることを目的に、「都市農業活性化連携フォーラム」を実施しています。



都市農業活性化連携フォーラム 都市農業×街づくりの開催内容

令和7年2月12日(水)に、「かわさきで脈づく都市農業と地域連携のかたち」をテーマにセミナー・交流会を開催しました。今回のフォーラムでは、生産者、行政、事業者、市民が交流し新たな連携を生み出すための場を創出することで、都市における農業の価値を再認識し地域資源を活かした農の可能性を広げることを目的とし、市内で都市農業を手掛ける若手生産者を登壇者として迎え、農産物を用いた地域振興や地産地消の具体例、次代を担う農業法人としての意気込み等にも触れながら、事業への意欲を語っていただきました。

プログラム

第1部

基調講演 地産地消×健康

新業態『ベジタブルドラッグストア』
株式会社 灰吹屋薬局 販売部部长 石川 学 氏

トークセッション

“かわさき”で実践！都市農業と地域連携
株式会社 灰吹屋薬局 販売部部长 石川 学 氏
株式会社 CarnaEst 代表取締役 山田 貢 氏
新城ヤマコ株式会社 マネージャー 井上 稔夫 氏
美遊JAPAN有限公司 代表取締役社長 岩 篤志 氏



第2部

フードセッション かわさきそだちワイン×かわさき野菜のおばんざい

- Menu -

●蔵邸ワインブラン・シャルドネ2023、岡上葛ワイン 株式会社 CarnaEst、明治大学ワインプロジェクト
●川崎の旬野菜を使ったおばんざい NPO法人 みどりなくらし

基調講演

地産地消 × 健康
新業態『ベジタブルドラッグストア』

株式会社 灰吹屋薬局 販売部部长 石川 学氏

地元の恵みで健康を支える新業態「ベジタブルドラッグストア」

260年以上の歴史を持つ株式会社灰吹屋薬局は、地元・川崎市に根ざした事業展開を続けています。これまで、調剤薬局やドラッグストアの運営、フィットネスや生活支援サービスなど、健康と暮らしを支える多彩な事業を展開してきました。そして、新たな試みとして2024年12月に誕生したのが「ベジタブルドラッグストア」です。

地産地消の力で地域を元気に

「地産地消」は、地域の食材を活用することで地元の生産者を応援し、消費者に新鮮で安心な食品を提供できる魅力的な仕組みです。灰吹屋薬局では、地域の企業や大学と協力し、さまざまな商品開発を進めてきました。

例えば、川崎大師の松屋総本店と共同開発した「灰吹屋のど飴」は、2024年4月に川崎市の名産品として認定されました。また、専修大学の学生と共同で開発した「緑黄色野菜にんじん飴」は、健康志向の高い消費者から好評を得ています。

さらに、「食べきれない」という声を受けて考案した「乾燥野菜」は、地元農家の野菜を無駄なく活用できるだけでなく、長期保存も可能なため、忙しい現代人の食卓にも便利な商品となっています。その他にも、川崎市の農家と連携し、仕入れたゆずを活かした「しょうがゆず湯」や、宮前区の株式会社しむらと共同開発した米ぬかを使った化粧品など、地元の特産を生かした商品づくりに力を入れています。

「ベジタブルドラッグストア」の誕生

競争が激化するドラッグストア業界において、灰吹屋薬局が生き残るために選んだ道は、健康と地域を結びつける新業態の創出でした。そこで誕生したのが、「ベジタブルドラッグストア」です。

宮前平駅周辺には数多くのドラッグストアやスーパーマーケットが立ち並んでいます。の中で当店は、地元の農家と直接提携し、新鮮な地元野菜の販売をスタートしました。現在では10軒以上の農家から仕入れた旬の野菜を店頭に並べ、買い物のついでに気軽に健康的な食材を手にとれる仕組みを整えています。

「ベジドラ」として親しまれる店舗づくり

「ベジタブルドラッグストア」は、「野菜ソムリエが厳選した地元野菜を中心に、健康に配慮した食品、化粧品、医薬品、日用品を取り揃える」というコンセプトのもと運営されています。親しみやすい「ベジドラ」という愛称を浸透させ、地域の人々にとって身近な存在となることを目指しています。

店内には、地元野菜だけでなく、地域の洋菓子店やパン屋の商品も並んでいます。例えば、「なんべいの木」の焼きドーナツは、血糖値の急な上昇を抑えるパラチノースを使用し、健康的なおやつとして人気です。また、自社農園で育てた野菜を使った「はたけベーカリー」の惣菜パンを提供しています。

さらに、京都の「グリーンアイズ」が手がける健康志向のコーヒーや、川崎市の事業者「tappi.lab」が開発した無添加の消臭剤「ニオイトリMASH」など、安全で体に優しい商品も取り扱っています。「ニオイトリMASH」は、アルコールや添加物を含まないため、小さな子どもやペットがいる家庭でも安心して使えると評判です。

地域とともに、唯一無二の存在へ

「ベジタブルドラッグストア」の核となるのは、「地元野菜」を軸とした健康支援です。ただの野菜販売ではなく、食品・化粧品・医薬品・日用品を含めた総合的な健康提案を行うことで、地域に根ざした新しい業態を確立していきます。

今後も、地元事業者との連携を深め、新たなコラボレーションを模索しながら、地域の発展に貢献していきたいと考えています。「健康」と「地産地消」を融合させたこの新たな挑戦が、より多くの人に支持され、地域にとって欠かせない存在となるよう努力を続けていきます。

「ベジドラ」は、地域の皆様とともに成長し、未来へとつなぐ健康の架け橋となることを目指しています。

「健康と地域の未来を支えるベジタブルドラッグストアの挑戦は、まだ始まったばかりです。これからも進化し続け、地域の皆様と共に新たな未来を切り拓いてまいります!」



トークセッション “かわさき” で実践! 都市農業と地域連携

株式会社 CarnaEst 代表取締役 山田 貢氏

「かわさきそだちワイン特区」が認定されたことをきっかけに、私たちの取り組みが一層注目されています。川崎市内でのワイン生産はまだ始まったばかりですが、将来的には、地域の農業とワイン文化が融合し、活気に満ちた街に変わっていくと確信しています。

私たちの農業ビジネスは、単なる作物作りにとどまらず、6次産業化を推進しています。農業(1次産業)から、加工業(2次産業)、販売・飲食業(3次産業)までを一貫して手掛けることで、持続可能なビジネスモデルを構築しています。たとえば、自社の農園で育てた野菜を使った菓子や総菜の製造、さらには農家レストランの運営など、地域とのつながりを大切にした多角的な展開をしています。

また、私たちは地域活性化にも注力しています。地域の大学の学生たちと共に、地元の規格外野菜を活用した商品開発に挑戦したり、農業体験を通じて次世代への教育活動を行っています。特に、農業を学びながら創造的なアイデアを形にするプロセスは、地域の未来を作り上げる力となっています。

さらに、川崎市内にある130年前に建てられた蔵を活用したワイナリー事業も展開、地元で栽培したブドウを使ってワインを生産し、醸造から販売までを一貫して行っています。これは、都市の中でも農業とワイン文化を実現する新たなモデルであり、川崎の地域資源を最大限に生かす取り組みです。

私たちの取り組みは、地域社会の活性化と持続可能な農業の確立を目指しています。農業と街づくり、そして地域教育が融合した新しい形のビジネスとして、川崎市をさらに魅力的な場所へと成長させていくために、今後も挑戦を続けていきます。



新城ヤマコ株式会社 マネージャー 井上 稔夫氏

新城ファームは、2023年にリブランディングを行い、地域に根ざした農園として新たなスタートを切りました。農園の特徴は、従来の井上農園からの転換を経て、最新設備を駆使したイチゴ栽培への挑戦です。

イチゴ栽培を始めた背景には、冬・春の生産物が減少する時期に、新たな目玉を求めたという思いがあります。2000平方メートルの敷地にビニールハウス3棟を設け、最先端技術を導入しました。温湿度の自動調整設備や24時間モニタリング機能をはじめ、CO₂供給システムや温湯管による根張り促進装置など、環境を最適化する設備が整っています。さらに、赤色LEDを用いて害虫対策と収穫量の向上を目指すなど、農業技術を駆使した取り組みが進められています。

初めてのイチゴ栽培で多くの試行錯誤を繰り返し、ようやく2024年1月に販売を開始しました。当初の目標は多くの方に農園を知ってもらうこと。地域のイベントや直売所での販売に加え、クイーンズ伊勢丹や地元デパートへの出荷なども行い、少しずつ認知度が広がり、地域のお客さまからの反響を得ることができました。

地域とのつながりも深めており、新城地域の和菓子店やケーキ屋、お菓子店では農園のイチゴを使った商品が販売されています。例えば、和菓子屋「大平屋」ではイチゴ大福、ケーキ屋ではイチゴのシフォンサンドやフレジエが人気商品として並んでいます。また、フロンターレのオフィシャルカフェ「フロカフェ」でも、イチゴを使ったメニューを提供し、地元での評価を集めています。

さらに、地域の企業とのコラボレーションにも積極的に取り組んでいます。デザイナーが手掛けるブランド「lcchoRa」とのコラボで、イチゴのみで染めたバンダナを販売。また、鍵屋醸造所と共同開発した「イチゴ白ビール」や、みぞのくち醸造所とのコラボで作ったイチゴのハードセルツァーも注目の商品です。これらのコラボ商品は、農産物としての可能性を広げ、地域に新たな価値を提供しています。

新城ファームは、農業を通じて地域との絆を深め、イチゴ栽培を中心にさまざまな可能性を広げる取り組みを続けています。これからも地域の一員として、農業と地域の活性化を目指して邁進していきます。



美遊JAPAN有限会社 代表取締役社長 岩 篤志氏

現在では、農家の方々に質問すれば多くの答えをいただけるようになりましたが、まだ一部ミスコミュニケーションが生じやすいと感じています。例えば、出荷量の依頼に関して、双方の都合も考慮しなければならないことがあり、互いに理解が不足しているために誤解が生まることがあります。事業者サイドにも安価であれば良いという思い込みもあり、このようなギャップを埋めることこそ、地域との連携を深める重要な部分だと考えています。

お客様にベストな状態で商品を届けたいという思いから、市内の農家の方々は完熟での出荷を行っているという話を耳にしています。私にとって、スーパーで自分で選ぶべきところを、農家の直売所では適切なタイミングで並べてくれるため、非常に便利に感じています。石川さんが話されていたような、地域の専門家が地元農産物やその加工品を選び抜いて、かつ、農家の方が近くにいるという点は、川崎の都市農業を取り巻く環境の利点の一つであると思います。

株式会社 灰吹屋薬局 販売部部长 石川 学氏

現在、取引先の農家の皆様は、大手スーパーマーケットからの引き合いも多いと聞いておりますが、そこでは定期的な供給量の確保が求められるなど柔軟に対応しきれないケースも多いと伺っています。灰吹屋薬局では、50坪ほどの店舗で農産物を販売しており、大量の野菜は必要ありません。多品種があれば理想的ですが、時には予期しない作物が入荷することもあり、これも楽しみの一つとして、来店されるお客様とともに楽しみながら販売しています。このように、予定外の作物が売れることは、逆に新しいブランドを築くきっかけにもなります。

また、農家の皆様からは「次はこのような作物を作ってみたのどうか」といった提案も受けており、地域密着型の店舗づくりを進めています。さらに、健康をキーワードに事業を展開している当店の特徴を理解していただき、「この作物は体に良い影響がある」といったアドバイスをいただくこともあります。農家とのコミュニケーションを大切に、その情報を消費者に伝える役割を担っていることを改めて認識しています。画一的ではなく、農家からの逆提案を受け入れながら、楽しみながら進めているこの形は非常に充実しているという実感を得ています。