

試作販売

金沢区の「もったいない」を  
世界一の「おいしい」に!



金澤八味 唐がらし  
(16g 500円)

令和元年、横浜市立瀬ヶ崎小学校6年生の子どもたちがSDGs横浜金澤リビングラボと協力して作りました。学校にある「アスレの森」のふもとに畑を開墾し、トウガラシとシソを栽培しました。肥料には金沢区「海の公園」で剪定したアマモを捨てずに使いました。

柴シーサイドファーム小山農園のみかんの皮を捨てずに乾燥させて作った「陳(ちん)皮(ぴ)」。永島農園でつくられている「おひさまシイタケ」のうち、規格外のものを粉末にした「しいたけ粉」。金沢漁港の海で里海イニシアチブのみなさんが育てた「ぶんこのこんぶ」等、金沢区内の「もったいない」をたくさん集めて作りました。

唐辛子に八種の味と風味を加え、地元「金沢八景」にちなんで「金澤八味」と名付けました。金沢区の大地と海でつくられたこの味を横浜市金沢区から世界に発信します。どうぞご賞味ください。

**【告知】 瀬ヶ崎小学校の児童たちによる「向日葵屋」出店！  
地域産品「金澤八味」限定100個(16g 500円) 試作販売**

**日時：2020年2月14日(金) 9:30~11:30**

**場所：京急線「金沢八景」駅高架下広場前にある  
光栄堂薬局前(金沢区瀬戸16-1)**

自分だけのマイ八味づくりができるオリジナルブレンドワークショップも開催します。

※ 瀬ヶ崎小学校は、2019はまっこ未来カンパニープロジェクト参加校として、自分づくり教育(キャリア教育)に取り組んでいます。



## 地域産品「金澤八味」ができるまで



小学校の裏山のふもとに新しい畑を開墾し、海の公園のアマモによる海草農法を実施しました。



毎日一生懸命世話をしました。当番は水やりと雑草取り、異常がないかを確認し、日誌に記録しました。



夏、唐辛子は一気に赤くなり、しその葉は大きく成長。海草農法のおかげで害虫の被害も少なく済みました。



商品コンセプト、販売方法、パッケージなどの開発会議を何度も行い、たくさんのアイデアを出し合いました。



ラベルはデザインを複数作り「ユーザー目線から選んでもらおう」とアンケートを取りながら何度も改良しました。



金沢ブランド展示会や横浜八景島シーパラダイスでワークショップや販売会を行いました。

## 生産者紹介



**アマダリーナ合同会社  
奥井奈都美**

子どもたちに指導しながら「金澤八味」を監修。原材料の唐辛子を栽培。アマダリーナでは青蜜柑を使った様々な製品を製造販売している。



**永島農園  
永島太一郎**

金沢区釜利谷で菌床ブロック（おがくずにきのこのこの胞子を混ぜて固めたもの）での「おひさまシイタケ」や「黒宝キクラゲ」を生産している。



**一般社団法人  
里海イニシアティブ**  
金沢漁港で海のCO<sub>2</sub>削減（ブルーカーボン）を目的として「ぶんこのこんぶ」を生産している。35mmの種は4カ月で3mを超える。



**柴シーサイドファーム  
小山収一**

海藻である「アマモ」を肥料に使ったミカン栽培を栽培しながら、柴地区の特色ともいえる「半農半漁」のスタイルで農家と漁師の2つの顔をあわせ持つ。

### ■地域産品づくりによるまちおこし振興プロジェクト

SDGs 横浜金澤リビングラボが取り組む「地域産品づくりによるまちおこし振興プロジェクト」は、生産過程に地域や観光客等が参加する各種イベント活動を通じて、金沢区～三浦半島の山の幸、海の幸を素材にした新たな地域産品として七味唐辛子やトマトジュースを作り、三浦半島と連携しながら、販売活動を実施し、金沢区との関係人口の増加や、観光客の増加を図る地域おこしプロジェクト