

平成25年度 地産地消シンポジウム

一步先の地産地消

新鮮で安心・安全な農畜産物を供給し、都市環境の保全や防災、安らぎ、食育としても注目される「東京農業」。

「地産地消」への関心が高まる昨今、東京産の旬の野菜を取り扱う直売所・スーパー・生協・学校給食などの需要が増え、とうきょう特産食材使用店や加工品も注目されている。

東京で穫れたものを東京で消費することで、鮮度や味に加え生産者と消費者の距離を縮め、食に対する安心や地場農業に対する理解が得られることにもつながっている。

そこで、東京産の旬の野菜を多方面に供給する生産農家やとうきょう特産食材使用店に「地産地消」の現況と魅力について語っていただき、これからの東京農業と一步先の地産地消の展望を探るシンポジウムを開催する。

第1部 事例発表

- ① 「東京野菜と地産地消」
宮寺 光政 氏（スーパーや東京産野菜使用料理店に食材を供給する小平市の生産者）
- ② 「東京都産の伝統とおいしさを発見」
神保 佳永 氏（「HATAKE AOYAMA」 総料理長：東京の旬を届ける 料理人）
- ③ 「陽気なお母さんの店「はちまきや」」
井上 京子 氏（八王子市で農業を営むお母さん達の惣菜店〔道の駅八王子滝山内〕）

試食

東京野菜で作った“旬の料理”の試食とレシピの紹介〔神保シェフ・惣菜店「はちまきや」〕

第2部 パネルディスカッション

〈コーディネーター〉山本 和子 氏（有）農業マーケティング研究所 代表取締役
〈パネリスト〉

- ①中西 真一 氏（市場の他に直売所・スーパー・生協・学校給食などに出荷する八王子市の生産者）
- ②宮寺 光政 氏（事例発表者）
- ③神保 佳永 氏（事例発表者）
- ④井上 京子 氏（事例発表者）・小俣 松子 氏（はちまきや）・伊藤 はつみ 氏（はちまきや）
- ⑤大竹 道茂 氏（「地産地消」の仕事人・江戸東京・伝統野菜研究会代表）



日時 平成26年1月22日（水） 13:15～17:00

開催場所 立川グランドホテル 2Fカンテララゲ（定員160名）
〒190-0012 立川市曙町2-14-16 TEL042-525-1405

参加費 無料

(公財) 東京都農林水産振興財団

農業振興課 後継者支援係 行き

住所: 〒190-0013 東京都立川市富士見町3-8-1

TEL: 042-528-1357

FAX: 042-522-5398

平成25年度 地産地消シンポジウム

一步先の地産地消

参加申込用紙

申込期限

平成26年1月13日(月)

氏名

住所 〒

TEL

