



# 横浜農場発！市内の農畜産物生産者と都心部のホテルやレストランなどの飲食店による交流会を行います！

横浜市では、市内産農畜産物の付加価値を上げていくため、西洋野菜など飲食店での利用ニーズが高い品目の生産を支援するとともに、利用に結びつける取組を進めています。また、横浜を一つの農場に見立て「横浜農場」という言葉で、横浜の農業のPRを進めています。



このたび、生産者と飲食店のネットワークを拡大し、マッチングを進める取組の一環として、生産者と飲食店の交流会を開催します。なお、参加する飲食店には「生産者紹介リーフレット※」を配布し、継続的にマッチングを行います。

※取引に意欲的な生産者（36名）を紹介した冊子

## <交流会の概要>

### ■内 容

生産者と飲食店によるマッチング事例の紹介や市内産農畜産物を活用した調理デモンストレーションを行います。市内の生産者と飲食店が垣根を越えて相互交流し、ネットワークの拡大やマッチングの促進を図ります。



### ■開催日時

令和元年 10 月 23 日（水）  
15時から17時まで（開場14時30分）

### ■場 所

東京ガス業務用テストキッチン  
（厨BO! YOKOHAMA）  
（中区羽衣町 1-2-1 東京ガス関内ビル 1 階）  
（JR 関内駅から徒歩 3 分ほど）



### ■主 催

横浜市/東京ガス株式会社

### ■出席者（予定）

- ・高付加価値化促進事業に取り組む市内の生産者 10名程度
  - ・横浜ガストロノミ協議会に加盟する飲食店
  - ・横浜マイスター（飲食店等に勤務又は経営をされている方）
  - ・よこはま地産地消サポート店等
- } 30名程度

交流会当日の取材を希望される場合は、10月21日（月）17時までに、御連絡をお願いします。

## 【参考】

### NPO 法人 横浜ガストロノミ協議会

横浜を愛する和洋中のシェフ・パティシエ・ソムリエ・バーテンダー等の「食」のプロフェッショナルが、横浜を世界に通用するグルメ都市にするという構想のもと集い、2008年に発足。

フランスの食文化である「ゆとりある食習慣」の啓蒙、啓発を推し進めるイベント「アペリティフ」の開催を始め、横浜の食文化を探求し、更なる発展のために次世代の育成や食育活動を続けるなど、精力的に活動しています。

### 横浜マイスター

横浜市が平成8年度から行っている事業で、市民の生活・文化に寄与する優れた技能職者を「横浜マイスター」に選定し、その活動を通して、後継者の育成・確保、貴重な技能の継承及び技能職の振興を図ることを目的としています。過去の功績だけでなく、将来の活動を期待して選定されています。

### よこはま地産地消サポート店

横浜市では地産地消をすすめるために、市内産農畜産物をメニューに取り入れている飲食店等を「よこはま地産地消サポート店」として登録し、市のホームページやサポート店マップ等で紹介している。現在、約157店舗（8月末時点）が登録しています。

### 推奨品目の作付奨励（高付加価値化促進事業）

飲食店における利用を拡大し、付加価値を高める取組として、レストラン等の飲食店の利用ニーズの高い品目や今後の利用が見込まれる品目・品種等を中心に12品目指定し、作付を奨励しています。

（27年度より事業開始）

サボイキャベツ	カリフラワー類	カラフルニンジン	ナス類	リーキ	ズッキーニ類
					
カラフルジャガイモ	ハーブ類	非結球レタス類	チコリー類	カラフルトマト	トウモロコシ
					

## 横浜農場



「横浜農場」は、食や農に関わる多様な人たち、農畜産物、農景観など、横浜らしい農業全体を農場として見立てた言葉です。横浜市では、この「横浜農場」を使い、横浜の農業のPRを進めています。

### お問合せ先

環境創造局農業振興課長

綿貫 理

TEL: 045-671-2606