

横浜で地産地消を 実践しよう

チャレンジ

地場産物を買ってみよう!食べてみよう!

やってみよう食育

- 横浜生まれの農畜産物を買ってみよう
- 横浜生まれの農畜産物を味わってみよう
- 農体験を試してみよう



総料理長もオススメ!

畑からもぎたての新鮮な野菜は、ゆで時間が短くて、風味が保てます。

おいしさを追求すると、地産地消につながるんです。

横濱元町霧笛楼
総料理長 今平 茂 シェフ

横浜を食べよう!

地元で生産した農畜産物等をその地域で消費する「地産地消」は、収穫してすぐの新鮮な野菜や果物が食べられることや、作り手の顔が見えることで安心感が生まれるなど、私たちの生活に大きなメリットがあります。横浜市では、市内産の農畜産物を直売所等で買うことや、飲食店で味わうことができます。

ぜひ、旬の“農”を楽しみながら、食への関心や知識を高めてみませんか。

買ってみよう

～直売所・青空市～

野菜、果物、花、植木、卵、肉、乳製品、加工品など、お店や地域によって特色のある品が並びます。

横浜市直売所・青空市

検索

～市内産の目印の例～



よこはまブランド
はま菜ちゃん



海の恵いしさをの味長に
ハマっ子



YOKOHAMA
はまぼーく

味わってみよう

～よこはま地産地消サポート店～

横浜市では、市内産農畜産物をメニューに取り入れた飲食店等を「よこはま地産地消サポート店」として登録し、PRを行っています。横浜でとれた新鮮な野菜や果物、卵や肉などの農畜産物を使った料理が食べたいときは「よこはま地産地消サポート店」へ出かけてみませんか。

よこはま地産地消サポート店

検索

詳しくは、環境創造局ホームページの地産地消ページをご覧ください。

横浜で地産地消

検索