

地元の新鮮な食材を食べよう

地域で採れた新鮮な野菜や果物、畜産物を買ったり食べたりすることは、市内の農畜産業の活性化につながります。市内には地元の新鮮な農畜産物が手に入る場所が多くあり、地産地消を気軽に取り入れることができます。

☎農業振興課 94-4664

地産地消とは

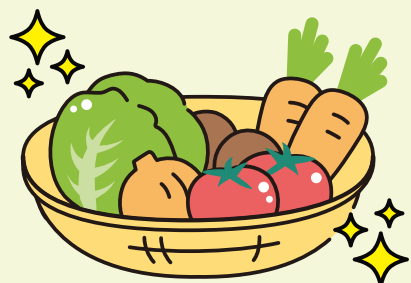
市内の直売所で季節の野菜を購入することや、市内の飲食店で地元産の食材を使ったメニューを食べることも地産地消といえます。私たちが地元の食材を選ぶことで、生産から販売までの過程で地域内にお金や仕事が循環し、地元の活力を高めることにつながり、市内の農業を支える大きな力になります。

また、地産地消を進めることは、遠方から食材を輸送する場合と比べて、燃料の消費量や二酸化炭素の排出量を抑えることができ、環境に配慮することにもつながります。

地産地消の良いところ

新鮮なうちに食べられる

収穫されてから食卓に並ぶまでの期間が短くなるため、糖分やビタミンなどが損なわれず、食材の持つ栄養素をしっかりと摂ることができます。



生産者の顔が分かるから安心して食べられる

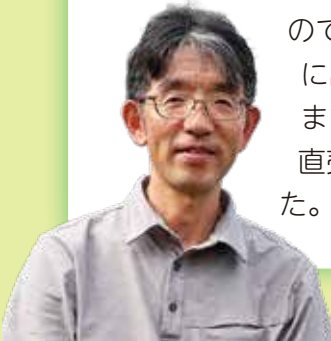
生産者がどのような思いで農畜産物を作っているのかを知ることができます。生産者と直接コミュニケーションを取ることができる直売所の存在や、飲食店がこだわりを持って作ったメニューが多くあることは、安全と品質への信頼につながります。



市内の農家・飲食店にインタビュー

伊勢原の人に、良いものを届けたい

主に、シイタケとキクラゲを作っています。夏の時はシイタケ、秋から春の時はシイタケを出荷することで、一年を通して私が育てたキノコを皆さんに食べてもらえるよう工夫をしています。地元の人に適正な価格で品質の良いものを食べてほしいという思いを持って農業を始めたので、主にJAや市内のスーパーに出荷するようにしています。また、数年前から自宅に無人の直売所を作り、販売を始めました。地元の人から「おいしかった



石川きのこ園・石川健太郎さん(栗窪・54歳)

よ」と直接声をかけられることも増え、直売所を始めて良かったと思っています。

これからも私の作ったキノコが地元の人たちに届くことで、伊勢原のためになれば嬉しいです。



菌床に生えるキクラゲ

直売所への品出し

伊勢原は新鮮な野菜の宝庫

夏はナスやキュウリやトマト、冬はキャベツやブロッコリーなど、一年を通して家庭の食卓に並ぶ一般的な野菜を育てています。出荷先は直売所や市内のスーパーです。収穫当日か翌日の朝にはお店に並ぶように



ハウスの中で作業

しており、皆さんが新鮮な野菜をすぐ手に取れるよう心がけています。

特定の品目に限られることなく、それぞれの農家がいろいろな種類の野菜を育てているため、スーパーなどの地場産物コーナーでさまざまな野菜を買うことができるのが伊勢原の良さだと思います。新鮮な地元の食材をぜひ皆さんに食べてほしいです。



岩本農園・岩本拓さん(東富岡・44歳)

伊勢原の食材の良さを伝えたい

市内にお店を開いて16年目になります。大学生の時に伊勢原で過ごしたことをきっかけに、この地で店を開こうと思いました。その地域で採れた農畜産物を新鮮なまま調理して提供するのが一番おいしいと感じています。お店で出す食材は、自ら足を運び、直接見て仕入れることにこだわっています。また、料理は素材本来の味を生かすため、あえてシンプルに調理しています。

市内の人は当たり前のように地元の食材を食べているかもしれませんが、伊勢原の食材はどれも味が良く、高品質



地もの御馳走処GEN・丸山貴さん(伊勢原・54歳)

な物が多くあります。これからも、伊勢原の食材のおいしさを多くの人に知ってもらえるよう、素材を生かした料理を提供していきたいです。



伊勢原の食材を使った料理

旬の食材を味わおう

市内では、温暖な気候を生かしてさまざまな種類の野菜や果物が栽培されています。旬の食材を新鮮なままおいしく味わうことができるのは、地産地消の魅力の一つです。

伊勢原市 地場産物 旬カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
トマト(露地)												
キュウリ(露地)												
ナス												
ダイコン												
キャベツ												
サツマイモ												
ジャガイモ												
長ネギ												
シイタケ												
キクラゲ												
ナシ												
ブドウ												
カキ												
ミカン												

これからサツマイモが旬を迎えます。紅あずまはほくほくした品種で、天ぷらに向いています。あまはづきやシルクスイートはねっとりした品種で、焼き芋や大学芋がおすすめです。皆さんに季節の味を楽しんでほしいです。

おおたにかずひろ
大谷和宏さん
(下平岡・49歳)



地元の食材をもっと身近に

市内で生産された農畜産物は、皆さんの身近な場所で販売されています。例えば、JAやスーパーの地産地消コーナー、生産者が自ら運営している直売所にもあるため、手軽に買うことができます。

JA



スーパー



直売所



直売所を営む農家の声

自分の手で大切に育てた果物を、直接手渡しで販売できることが直売所の魅力だと思っています。消費者の反応が分かるからこそ、より良いものを提供しようという気持ちになります。畑の面積を拡大しすぎず一定に保ち、高品質で販売することもこだわりの一つです。購入した人から直接お礼を言ってもらえることが嬉しく、それがやりがいとなってこの年齢まで続けられています。



塩川観光果樹園・塩川克博さん(三ノ宮・75歳)

直売所マップを活用しましょう

市では、地元産の農畜産物が購入できる直売所の情報を「農産物直売所マップ」としてまとめ、市HPで公開しています。マップを活用することで、気軽に地元の食材を手に入れることができます。

直売所マップに掲載しませんか

直売所マップに掲載を希望する生産者を募集しています。掲載を希望する人は、担当へご連絡ください。



市HP