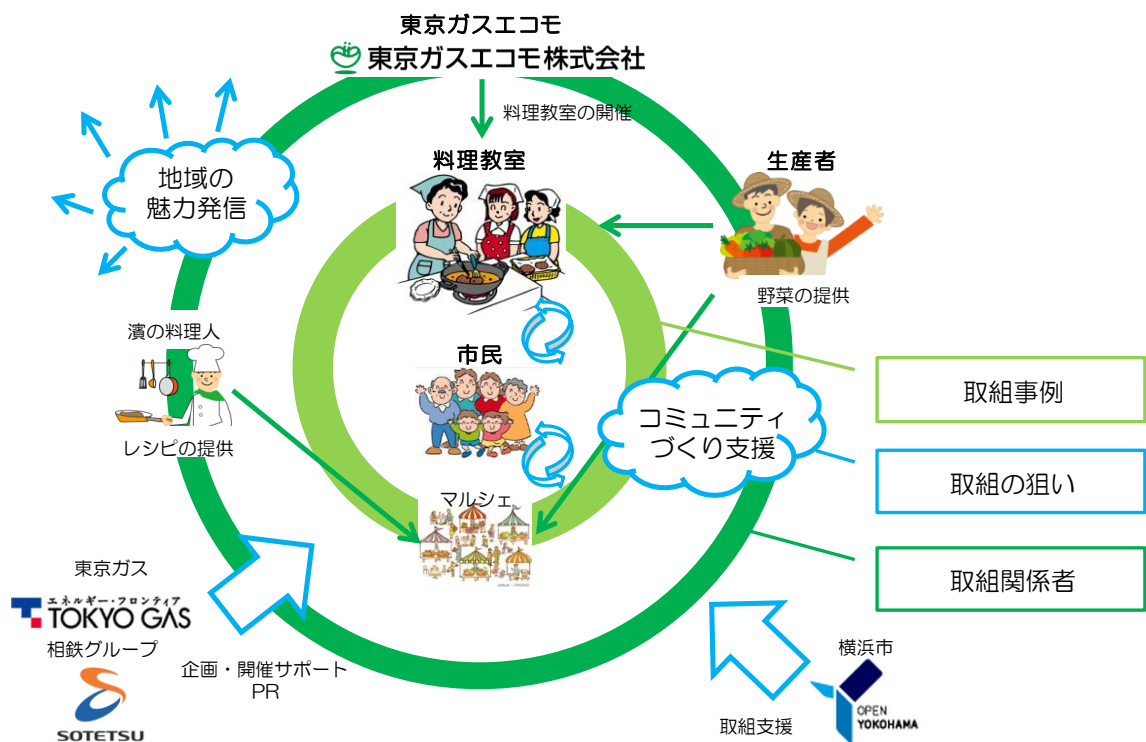


「相鉄いずみ野線沿線 環境未来都市」の取組として
いずみ野産野菜を用いた「地産地消料理教室」を開催！！
～6月に「東京ガスライフバル いずみ野駅前店」にて開催～

環境未来都市である横浜市と相鉄ホールディングス(株) (本社・横浜市西区、社長・林英一) は、一昨年4月に締結した包括連携協定に基づき、相鉄いずみ野線沿線において新たなまちづくりの取組「相鉄いずみ野線沿線 環境未来都市」(*1) を推進しています。

その取組の一つとして、この地域における豊かな農的資源と、それに関わる既存の取組を最大限活用し、市民・地域団体、大学、行政、民間企業が連携した「農的空間」(*2) を活かしたまちづくりを進めています。その一環として、食や農に関する新しいライフスタイルを沿線内外に発信するために相鉄ホールディングス(株)による地域の農家とのマッチングにより、東京ガスエコモ(株) (本社・横浜市港南区、社長・杉浦誠) を主催者とする いずみ野産野菜を用いた「地産地消料理教室」を実施します。

■ 「農的空間」を活かしたまちづくり (イメージ図)



今回の地産地消料理教室は、泉区の農家「横山農園」(横浜市泉区、代表・横山勝太)、「まごころふぁーむ」(横浜市泉区、栽培責任者・横山宜美) により栽培・収穫された泉区産野菜を使用し、東京ガスエコモ(株)が実施するものです。この料理教室では、食や農に関する新しいライフスタイルの魅力として「食」体験を通じた地元野菜のPRや地産地消のPRを行うことで、地産地消への関心の向上を通じて地域経済の活性化を図ります。

主催者である東京ガスエコモ(株)は、地域の方々に対して楽しい食卓作りのお手伝いを目的とした料理教室を横浜市内の6店舗にて開催しています。その中で泉区に所在する東京ガスライフバル横浜戸塚 いずみ野駅前店にて、6月に計12回、泉区の農家により収穫された泉区産野菜を使用した「地産地消料理教室」を実施します。

<「地産地消料理教室」の概要>

1. 日 時 平成27年6月(全12回)
10:00~12:30 1日の定員10名
受講料1,800円
2. 場 所 相鉄いずみ野線いずみ野駅北口より徒歩5分
「東京ガスライフバル横浜戸塚 いずみ野駅前店」
3. 内 容 (1) 泉区産野菜を使用した料理教室
(2) 泉区産野菜を使用した加工食品の提供
4. 主 催 東京ガスエコモ(株)
5. 協 力 横山農園、まごころファーム、
相鉄ホールディングス(株)、東京ガス(株)、横浜市



▲料理教室の風景イメージ

■ 取組の詳細

- 東京ガスライフバル横浜戸塚 いずみ野駅前店による泉区産野菜を使用した料理教室の開催
地元農家にて栽培・収穫された新鮮野菜(きゅうり、トマト、ズッキーニ、なす等)を使用調理するメニュー
「石焼き風ビビンバ」・・・「まごころふぁーむ」にて収穫されたきゅうりを使用
「韓国風スープ」・・・「横山農園」にて収穫されたトマトを使用
「白身魚とズッキーニのジョン」・・・「まごころふぁーむ」にて収穫されたズッキーニを使用
「なすのキムチ」・・・「まごころふぁーむ」にて収穫されたなすを使用
- 地元野菜を使用した加工食品の提供
「トマトのシャーベット」・・・「まごころふぁーむ」にて収穫されたトマトを使用したデザートを提供する

* 1 相鉄いずみ野線沿線 環境未来都市とは

横浜市と相鉄ホールディングス(株)では、「相鉄いずみ野線沿線における『次代のまちづくり』の推進に係る包括連携協定」を締結し、相鉄いずみ野線沿線に存在する豊かな自然環境や人的資源・低未利用地等の地域資源を活用して、「環境に配慮したまちづくり」「多様な年齢層にとって住みやすいまちづくり」を推進しています。

この取組は、「環境未来都市」として国から選定された横浜市が策定した「横浜市環境未来都市計画」の主要な取組である「持続可能な住宅地モデルプロジェクト」に位置づけられています。



* 2 農的空間とは

農的空間とは、空き地、公共用地および自己所有の土地で、農作物の栽培や収穫体験などに利用される場および教育や福祉、コミュニティ形成等の活動のために利用される空間。