

地産地消の先進都市、千葉県柏市で特産の農産物を食べつくせ！！  
**「かしわフードショー 2010」を10月2日に開催**  
 地元農業のブランド化と活性化を目指した、農と食のイベント

柏の葉地域を拠点に公・民・学連携による街づくりを進める「柏の葉アーバンデザインセンター（以下“UDCK”、所在地：千葉県柏市、センター長：大和裕幸東京大学教授）」は、農業が盛んな柏市の農産物を一堂に集め、生産者や料理人などによる食材選びやレシピの紹介、調理実演、試食会などを行うイベント「かしわフードショー 2010」を、10月2日に「ららぽーと柏の葉」で開催します。

**「かしわフードショー 2010」の特徴**

**1. 柏市特産の農産物の数々を見て、聞いて、味わう**

全国トップクラスの生産量を誇る柏産の「かぶ」「ねぎ」「ほうれん草」をはじめとした野菜や果物、加工品まで、特産の農産物の数々を栽培にこだわる生産者がそれぞれ持ち寄り、特徴紹介、直売、試食会を行います。

**2. 有名シェフが柏市特産の農産物を使った料理を披露**

「世界の料理人 1000 人」に選ばれた奥田政行シェフ（「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ）が、柏産食材を使ったメニューを考案し、会場で調理実演します。料理は来場者に試食してもらい、柏市特産の農産物の魅力や新たな発見を体感してもらいます。また、新メニューのレシピは、奥田シェフが柏市内の調理師専門学校に通う生徒に公開実習形式で伝授し、未来の若手シェフ育成にもつなげていきます。

**3. 柏市特産の農産物を使ったご当地グルメのレシピを市民が考案**

かぶ、ねぎ、ほうれん草を使ったお手軽料理レシピを一般公募する「第2回 かしわサラダレシピコンテスト」の募集開始に向け、当日イベント会場で第1回コンテストの受賞作レシピを来場者に試食してもらい、第2回コンテストへの参加を呼びかけます。（第2回コンテストは11月15日より募集開始）

なお、UDCKでは同日、柏市で農や食、街づくりに携わる関係者によるパネルディスカッションを行うとともに、柏市の農業活性化に向けた新品種やご当地グルメの開発、農産物のブランド化など新しいアクションを生み出すための組織「柏の農と食を考えるネットワーク協議会」の発足に向けた準備会を開催します。「かしわフードショー 2010」来場者の反応などをもとに、地域関係者がアイデアディスカッションや提言などを行い、今後の活動展開につなげていきます。



収穫量全国1位の「かぶ」と全国5位の「ねぎ」

「チンゲンサイ」など中国野菜の日本における栽培発祥地でもある柏市

「第1回 かしわサラダレシピコンテスト」の様子と市民賞を獲得したレシピ「ねぎの甘酢漬け」

柏市は、農作物の一大生産地であり消費地でもある、全国でも有数の都市農業エリアです。産地直売所の設置数は全国トップクラスで、地産地消の先進都市となっています。この地域特性を活かし、柏市では地産地消のさらなる推進、市民の農業交流、質の高い農産物づくり、農業の担い手育成等を目指した6ヵ年計画「柏市都市農業活性化計画」を2010年4月に策定しました。

UDCKでも「柏の葉国際キャンパスタウン構想」に基づき、農地等の緑地保全による環境共生型の田園都市づくり、豊かな交流や農・食の文化を育む柏の葉スタイルの創出等を目指した街づくりを行っています。毎月1回、柏の葉キャンパス駅前に農家や食品店、アーティストなどが集まり地域住民と交流するイベント「マルシェコロール」をはじめ、柏たなか駅周辺を中心とした農あるまちづくりの情報発信拠点「環境コンビニステーション」の開設、農家が野菜づくりを指導する「農業体験農園」の開園など、地域住民が農業に触れ合える機会の創出を進めています。

今回の「かしわフードショー 2010」は、柏市都市農業活性化計画の一環として、UDCKが柏市内で「農」や「食」に関わる幅広い組織、団体、個人と連携し実施します。当イベントの開催日は「ゆめ半島 千葉国体 2010」（第65回国民体育大会）の期間中であり、テニスの競技会場となっている柏の葉地域には当日、全国から多くの参加者が来街すると予想されています。「かしわフードショー 2010」では、今回のイベントを通じて全国から集まる来街者に柏市の農産物の魅力を伝えるとともに、柏市の農業の特徴や農産物直売所などを紹介するガイド「みて・食べて・かしわ」を制作・配布して、都市農業への興味・関心の向上を図ります。また、地元で「農」や「食」に関わる人々の交流や意識向上を促し、柏市の農産物のブランド化を進めていきます。

### 「かしわフードショー 2010」 開催概要

- 開催日時： 2010年10月2日（土） 10:00～15:00
- 会場： ららぽーと柏の葉 2階 クリスタルコート
- 料金： 無料（かしわフードギャラリーでの直売は有料）
- 主催： 柏市、柏の葉アーバンデザインセンター、千葉大学環境健康フィールド科学センター
- 内容： かしわフードギャラリー（10:00～15:00）  
 柏市内で活動する「農」や「食」に関する組織、団体、生産者がブース出展し、それぞれ取り組みや特徴の紹介、試食会、直売などを行います。  
クッキングライブ ①（11:00～11:30）  
 奥田政行シェフによる、食材選び講座。来場者が美味しい料理の基本となる野菜選びを体験し、試食します。  
クッキングライブ ②（12:00～13:00）  
 「かしわサラダレシコンテスト」の紹介と調理実演、試食会を行います。  
クッキングライブ ③（13:30～14:30）  
 奥田政行シェフが「かぶ」「ねぎ」「ほうれん草」を使った新たなメニューを考案し、調理実演と試食会を行います。新メニューのレシピは、奥田シェフが柏市内の調理師専門学校に通う「未来の若手シェフ」に公開実習形式で伝授していきます。  
 \* 「かしわの農・食を考えるパネルティディスカッション」（「柏の農と食を考えるネットワーク協議会」発足準備会）  
 日時： 2010年10月2日（土）16:00～19:00 会場： 柏の葉アーバンデザインセンター

《添付資料》 柏市の地産地消状況と三大生産野菜について

### 本件に関するお問い合わせ先

《一般の方のお問い合わせ先》

かしわフードショー 2010 実行委員会 事務局  
 （柏の葉アーバンデザインセンター内）  
 TEL： 04-7140-9686

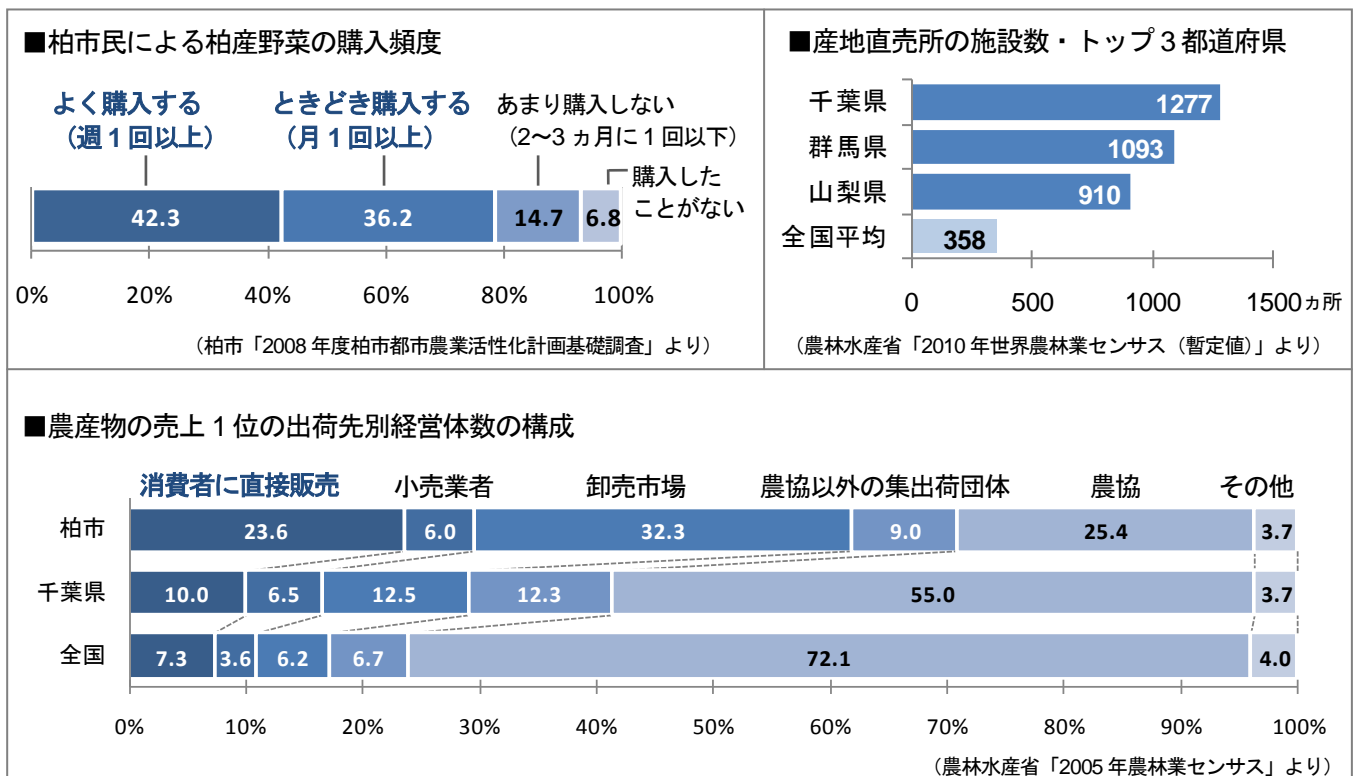
《報道関係の方のお問い合わせ先》

柏の葉アーバンデザインセンター  
 広報担当：小林、蛭川  
 TEL： 090-3510-5586 / 04-7140-9686

## 〔添付資料〕 柏市の地産地消状況と三大生産野菜について

### 柏市は地産地消の先進都市

柏市民の78.5%は、柏産の野菜を「週1回以上」または「月1回以上」購入しています。その背景のひとつには、農産物の産地直売所が多数設置され、地元食材を安く手軽に購入しやすい環境が整備されていることが挙げられます。千葉県は農産物の産地直売所が全国最多の都道府県であり、その中で柏市は、農家が主要な出荷先として農協などの集出荷団体を通さずに「消費者に直接販売」している割合が、全国比で3倍以上、千葉県比でも2倍以上と高く、地産地消が非常に進んでいる地域となっています。



### 柏市の三大生産野菜

#### ① かぶ

収穫量は年間15,000tで全国1位、産出額は16.3億円。露地栽培、トンネル栽培、ハウス栽培を組み合わせ、周年出荷されています。

#### ② ねぎ

収穫量は年間7,730tで全国5位、産出額は17.5億円。大消費地である首都近郊の立地特性から、「ねぎ」「ほうれん草」等の傷みやすい軟弱野菜の生産が盛んです。

#### ③ ほうれん草

収穫量は年間4,830tで全国6位、産出額は12.3億円となっています。

(データは、農林水産省「平成18年野菜生産出荷統計」より)