



### 県内食材ふんだんに 農家らも協力

横浜市中区の弁当・総菜店が、県内の食材を多用した「かながわのおせち」を販売している。農家や漁協の婦人会などが、実際の調理にも参加した。

# 神奈川 新 THE KANAGAWA 聞

2009年 12/5 [土曜日]  
[平成21年] 仏滅

神 奈 川 新 聞 2009年(平成21年)12月5日 土曜日 地域 (22)

## 横浜の弁当・総菜店

### 農家、漁協が調理参加

# 神奈川の味おせちに

神奈川で地産地消に取り組む弁当・総菜店「80\*80(ハチマルハチマル)」(横浜市中区)が、「かながわのおせち」を発売している。今回は初めて、県内の農家や漁協の婦人会などが実際に調理にも参加。生産者ならではの視点で、地元食材の新しい魅力を引き出したおせちになっている。(米本 良子)

「半径80\*圏内でとれた食材を80%以上使う」というメッセージを込めた同店は、開店して5年目。店舗でのメニュー提供や弁当販売に加え、06年から地元食材を使ったおせちを販売してきた。

今回は初めて、メニュー作りや調理に、地元の農家らが参加。長井漁協(横須賀市)の婦人会とともに作った「かたくちいわしの素揚げ田作り」や「はまポークの昆布巻き」、JAさがみわいわい市加工部(寒川町)の女性らが作った「地野菜の煮物」や、相模地方の伝統的なお祝い料理「木の目ようかん」など約14品が詰まっている。

「津久井の大豆は味が濃い」などの地元農家の意見を生かしたメニューが多く、これらのアドバイスやおせち作りのエピソードをまとめた冊子も添えられている。

調理に参加したJAさがみの村田志子さん(64)は

「地元農家が一生懸命作った野菜を、おせち料理にできうれしい。家族に出す気持ちで新鮮さと安全性にこだわったおせちを食べてもらいたい」とPRしている。

おせちは縦18寸、横27寸の重箱2段。25日までに要予約で31日に届く。200個限定で、販売価格は1万2600円(送料別)。予約・問い合わせは同店☎045(2222)2681。



地元の生産物を使い、県内農家の婦人会らとともに調理した「かながわのおせち」(80\*80提供)

2009年12月5日  
神奈川新聞一面および  
地域面で大きく記載された。

この記事の反響は大きく、  
産経新聞の記事の記載も  
相まって予定販売数200個  
を早期に締め切った。