

横浜市と株式会社よこはまグリーンピース 地産地消の推進に関する協定を締結！

株式会社よこはまグリーンピース（横浜市神奈川区、代表者 榎 直樹）は、横浜の食と農に関する事業を行う企業です。横浜市では、地産地消条例や横浜都市農業推進プラン等に基づき、地産地消を推進しています。このたび、横浜市と株式会社よこはまグリーンピースは、地産地消の推進に関する協定を締結しましたので、お知らせします。

なお、地産地消の推進に関する協定は、本件で 3 件目となります。（包括連携協定を除く）

1 協定の概要

（1）経緯

株式会社よこはまグリーンピースは、「横浜を地産地消の代表都市に！」を理念に掲げ、飲食店の経営、横浜野菜推進委員会や濱の料理人等によるネットワークの拡充、食育に関する学校での講演、イベント、マルシェ、商品開発、飲食店コンサルなど、本市の地産地消に関連する様々な活動を行っています。

（※詳細は、下記「2 株式会社よこはまグリーンピースの取組について」参照）

横浜市と株式会社よこはまグリーンピースが連携することにより、生産者、事業者、市民の皆様と横浜市が連携した取組の拡充、市内産農畜産物の利用促進や商品開発等が促進され、横浜市における地産地消のさらなる推進、横浜の農業の魅力発信が期待できるため、このたび、協定を締結する運びとなりました。

（2）協定内容

- ア 生産者、事業者、市民の連携強化に関すること。
- イ 市内産農畜産物等を活用した商品の開発等に関すること。
- ウ 市内産農畜産物等の利用促進に関すること。
- エ 地産地消の広報に関すること。
- オ その他、横浜の農業振興に資すること。



（3）協定締結期間

平成 29 年 2 月 24 日（金）から平成 30 年 3 月 31 日（土）まで

（改廃の申入れがない場合は、同一内容で更に 1 年間更新。以後も同様）

2 株式会社よこはまグリーンピースの取組について

（1）飲食店の経営

- ・大ど根性ホルモン（西区）
横浜市内産の食材を 90%以上使用。
- ・ど根性キッチン（泉区）
地元・いずみ野の野菜を使用した料理を提供。



<ど根性キッチンの店内>

(2) ネットワークの拡充

- ・「濱の料理人」の活動（代表の椿氏が呼びかけ、2010年に創設）

市内のホテルやレストランの料理人、生産者、流通事業者など（会員数39）が参加し、市内の生産現場見学ツアーや市内産の食材を活用した料理教室・料理コンテスト等を開催。



<「濱の料理人」による集まり>

(3) 食育の推進

- ・「横浜野菜推進委員会」の活動（代表の椿氏が2003年に創設）

横浜野菜の魅力を広く伝えるために設立し、料理を通して食育を推進する活動を展開。

(4) 加工品開発・販売

- ・市内産農畜産物を使用した横浜土産の開発・販売
はまぼーくを使用した「横濱焼小籠包」、横濱開港菜を使用した焼菓子などを開発・販売。
- ・市内生産者・事業者・大学との連携による横浜産の唐辛子を使用したラー油の開発

(5) 地産地消のPR（書籍の出版、イベントの開催など）

- ・地産地消のレシピ本「横浜の食卓〜ど根性レシピ〜」出版（2016年11月発行）
横浜野菜を使った55品のレシピや市内生産者9名等の紹介、直売情報などを掲載。
- ・市民向けバスツアーの開催
市内の生産者の畑を巡るバスツアーを毎年開催。



<昨年11月に発行したレシピ本>

<参考>地産地消に関する協定（現在締結分）

企業名	協定内容	連携実績
東日本旅客鉄道(株)横浜支社 (H25.9.6締結)	①地域農畜産物等の販売促進 ②地域農畜産物等の利用促進 ③地域農畜産物等を活用した新商品の開発等 ④その他、市内の地産地消	・JR横浜駅、鴨居駅構内でのマルシェの定期開催 ・市内産農畜産物を利用した商品の開発 等
山崎製パン(株)横浜第二工場 (H25.11.19締結)	①地域農産物等を活用した新商品の開発等 ②その他、市内の地産地消や地域農業の活性化	・市内産農畜産物を利用した商品の開発 等

お問い合わせ先

環境創造局農業振興課長 近藤 元子 Tel 045-671-2606