

実りの秋 地場産を味わう

実りの秋、市内の農家が作った新鮮な農産物や漁師による朝取れ鮮魚など、生産者から直接手に入るイベントが市内各地で行われます。ぜひこの機会に会場へ足を運び、地元の農・海産物を味わってみてはいかがでしょうか。

【農業水産課農業担当・海浜水産担当】



海辺の朝市

14の生産者で構成される海辺の朝市会が旬の野菜を取りそろえ、開始前から行列ができるほど人気がある海辺の朝市。「畑になじみのない土地で、市民生活に寄り添った朝市」というコンセプトのもと、雨の日でも毎週開催され、多くの人が地産野菜を買い求めようと会場をにぎわしています。新鮮野菜が安く買えるのはもちろん、生産者と直接やりとりできる点も魅力です。

「この朝市でしか買えない珍しい野菜や新鮮な野菜がたくさんあり、毎週来ています」と、2人で訪れていた石山美賀さんと谷川徳子さん。1週間分の野菜のほとんどをここで買っているという野崎麻里さんは「生産者の方からその場でオススメの食べ方を聞けるので、初めて見る野菜でも試しやすいです」と話してくれました。

日時 毎週土曜日
8時～9時(売り切れ次第終了)
場所 茅ヶ崎公園野球場
東側駐車場付近



毎週末、多くの人でにぎわう朝市

生産者の声



豊島亮太さん(島次郎農園)

地産地消の魅力を実感

無農薬・無化学肥料の野菜づくりをしています。秋は水菜やラディッシュなどのサラダミックス、濃厚な味のニンジンがおすすめ。小規模農家だからこそできる、手間暇かけて作った野菜のおいしさを感じてもらいたいです。地元の野菜に触れ、生産者の顔が見える地産地消の良さを実感する機会になればうれしいです。

味覚で四季を感じて

農園ではエダマメやホウレンソウ、サトイモ、ダイコンなど年間約60品目200品種を栽培し、朝市には品質にこだわった野菜を提供しています。年間を通じて採れる野菜はその時々で味が異なるので、味覚で四季を感じてもらえたらと思います。



三橋清高さん(伊右衛門農園)

さかなの市

年に2回、朝取れの生シラスやカマス、アジなど茅ヶ崎沖を中心に相模湾で取れた旬の鮮魚を販売します。釜揚げシラスや飲食店とのコラボ商品販売、海辺の朝市会による野菜直売も行います。

日時 10月15日(火)9時～
(売り切れ次第終了)
場所 茅ヶ崎漁港荷さばき所

茅産茅消青果まつり

つくる人(生産者)、売る人(青果商・市場)、買う人(消費者)の交流を目的に、農産物の直売や、ポン菓子の販売などを行います。

市内飲食店による地元食材を使った屋台が出店するほか、野菜の重量当てクイズもあります。

出店者から

今年で7回目となります。みなさんに喜ばれるまつりにしたいと日々頑張っています。すぐに売り切れてしまうものもありますので、お早めにご来場ください。

三橋清一さん(茅産茅消青果まつり実行委員長)



海辺の朝市会による野菜販売

日時 10月27日(日)
10時～14時
(売り切れ次第終了)
場所 茅ヶ崎青果地方卸売市場(高田5-2-26)

秋の農業まつり

地産地消を身近に感じてもらうことを目的に、市で生産された農産物や加工品の品評会、季節野菜や柿、花(鉢物、苗物)の直売、茅ヶ崎産豚焼き肉の販売を行います。

お米のすくい取りやポン菓子販売もあり、子どもから大人まで楽しめます。



品評会では一般公開後に即売会を実施

日時 11月3日(日・祝)
10時～15時(売り切れ次第終了)
場所 中央公園

同時開催
市民ふれあいまつり
(詳細は本紙6面)



出店者から

安全・安心を提供している茅ヶ崎の農家が、丹精込めて育てた新鮮な農畜産物・花を販売します。ぜひ手に取って購入し、地元農業の応援をしましょう。

大川静雄さん
(茅ヶ崎市農業まつり実行委員長)

