

大型農産物直売センターを核とした 医食農同源推進マニュアル



ご存知ですか？ 「医食農同源」

病気を治療するのも、日常の食事をするのも、ともに生命を養い健康を保つためには欠くことのできないもので、源は同じだという考えに、さらに食材等を育てる「農」を取り込んだ健康観のことです。

神奈川県 環境農政局 農政部 農業振興課
平成28年3月

はじめに

若い人も高齢者も、元気で健康に暮らすことができるよう、地産地消や食育等を通じた「医・食・農」が連携した取組みが求められています。そこで、農業振興課では、平成 25 年度から 3 年間、「医食農同源食材活用振興モデル事業」を実施し、年間 4 カ所、計 12 カ所の大型農産物直売センターにおいて、各地域の食材を用いたオリジナルレシピによる試食・PR イベントを開催し、地産地消による医食農同源を推進しました。

本マニュアルは、モデル事業でのイベント開催事例をもとに、今後、直売センターを核とした医食農同源の推進を展開するヒントとなるよう作成しました。内容は、モデル事業の実施結果やイベントの具体的な開催手順、アンケート結果による今後の推進に向けての提案等を御紹介しておりますので、それぞれの立場で取り組む際に、御活用いただきたいと思います。

この 3 年間、モデル事業の実施にあたりまして、御協力いただきました直売センターや関係機関・団体等の皆さんに深く感謝申し上げますと共に、医食農同源の推進によって、さらなる地域の活性化が図られる一助となれば幸いです。

平成 28 年 3 月

神奈川県環境農政局農政部農業振興課

マニュアルの構成

- 1 グラビア ～写真で見る医食農同源 PR イベント～ 1
- 2 医食農同源 PR イベント開催における基本的な手順 4
 - (1) 手順 1 テーマの決定 4
 - (2) 手順 2 開催計画の作成 5
 - ポイント 1 「農」～地場農産物、地域の農業をどう紹介するか～ 5
 - ポイント 2 「食」～地場農産物をたっぷり食べてもらう工夫～ 5
 - ポイント 3 「医」～食と健康に関する団体・関係機関との連携～ 6
 - (3) 手順 3 配布物・掲示板・ポスター類の作成、広報 7
 - (4) 手順 4 実施と振り返り、アンケート調査 7
- 3 消費者のニーズから見た「医食農同源」の活用法（アンケート結果より） 8

神奈川県の医食農同源の取組み

県は、健康寿命日本一を目指して、未病を治す取組みの一環として、地産地消による医食農同源を推進しています。詳しくは、県ホームページをご覧ください。「神奈川県、医食農同源」で検索を！

1 グラビア ～写真で見る医食農同源PRイベント～

打合せ会議、研究会の開催

講師 石川アミ氏(シニア野菜ソムリエ)、内容 医食農同源のコンセプト、テーマの設定、開催計画等



医食農同源の情報発信方法を検討



イベントで提供する試食品の検討

「農」 地域農産物、農業の紹介



はだのじばさんずのラッカセイの紹介



すかなごっその春キャベツ・ブロッコリーの紹介



あさつゆ広場の分づき米食べ比べ



わいわい市藤沢店の春キャベツ・トマトの紹介



相模女子大学より根菜レシピの提案



夢未市よりダイズレシピの提案



海老名から「和食＝環食」を発信



ふるさと生活技術指導士のコマツナ料理実演

わいわい市のカラフル野菜でスイーツに挑戦♪ ～彩り鮮やかな食卓で夏も元気に～

ナスの紫色を活かすため、しっかり冷やしてどうぞ
ナスのコンポート



材料2人分
(1人分約135kcal)
ナス・・・2本
グラニュー糖・・・60g
水・・・400ml
バニラエッセンス・・・少々
レモン汁・・・30ml

作り方 (調理時間 約30分)
① ナスのヘタは残し皮をむく。縦に6本ほど切り込みを入れ、5分ほど水にさらしアク抜きをする。
② 鍋にナスと皮、その他の材料をすべて入れ蓋をして弱火にかける。
③ 20分ほど煮詰め、ナスが柔らかくなってきたら火を止める。
④ 小さな容器に移し、荒熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。冷やしている間に色が入るのでしっかり冷やす。※余った煮汁を塩を加えてゼラチン (約6g) を加え、クラッシュゼリーにして一緒に盛り付けるのもおススメです♪

塩分、日さ控えて、唐辛子を使った大人の味
トマトの手作りクチャップ



材料中ビン1本程度
(100gあたり約95kcal)
トマト・・・1kg (4～6個)
玉ねぎ・・・50g (1/4個)
にんにく・・・1/2個
赤唐辛子(鷹の爪)・・・1/2本
砂糖・・・25g (大さじ2.5)
塩・・・5g (小さじ1)
酢・・・15g (大さじ1)
ローリエ・・・1枚
ナツメグ・・・適量
黒こしょう・・・適量

作り方 (調理時間約30分)
① トマトは湯むきする。
② トマト、玉ねぎ、にんにく、赤唐辛子を小さく切り、すべてミキサーにかける。
③ 鍋もしくはフライパンに②を移し、半分の量になるくらいまで煮詰める。
④ すべての調味料・香辛料を加え、全量の1/3程度の量まで煮詰める。

「色のチカラ」ってすごい 文政大学 笠岡先生より

「食卓を彩る野菜」と言いますが、色の持つチカラをご存じでしょうか？トマトの赤色、リコピンは体内での酸化を防ぐと考えられています。しかし、色のチカラはそれだけではありません。食べる前に食卓にならんだ段階で素晴らしい効果を与えてくれます。大学生105名に色と食欲に関する調査を行いました。下の図は「食欲を増すと思う色」をカラーチャート表から1人3色ずつ選んでもらった結果です。



「食欲を増すと」としてオレンジや赤など明るい色が選ばれました。赤色を見ると、「やる気」「楽しい」がイメージされるという結果も出て、明るい色は気持ちや元気にする効果もありそうです。一方、緑や黄緑は赤との相性が良いとの回答が多く、様々な色の組合せが食卓に鮮やかさと活力を与えてくれるですね。

色鮮やかな定番野菜の機能性成分や栄養素

- **コマツナ** ～栄養豊富、県内有数の産地～
・ビタミンK、カルシウム、鉄が豊富な食材です。
・地元産は周年で出荷されています。県内の出荷量は全国5位で、茅ヶ崎市は県内有数の産地です。新鮮でみずみずしいものが店頭に並びます。
- **トマト** ～食欲の増す赤色野菜～
・赤色の成分はリコピンで、抗酸化作用があります。酸味は主成分であるクエン酸は食欲増進効果があるため、暑い夏に積極的に取り入れたい食品です。
・興成品種のトマト「晴南ボモロン」は、レッドはリコピン含量が大玉トマトの1.5倍以上含まれています。サラダはもちろん加熱調理すると旨味が引き立ちます。
- **ナス** ～夏バテ防止にどうぞ～
・ビタミンBやカリウム、葉酸をバランスよく含む、食物繊維が豊富で、生肌調節機能があるので夏バテ防止にオススメです。紫色の皮に含まれるポリフェノール成分は抗酸化成分を多く含みます。

使い方がいい

基本のポテトクリーム (100gあたり215kcal) 材料じゃがいも・・・250～300g(中3個) 生クリーム・・・200g

作り方 (調理時間約20分)
① じゃがいもは皮をむき、水から茹でて熱いうちにつぶす。
※つぶし方はお好みにより、なめらかにしても良くしても良い。電子レンジ使用の場合は100gにつき1分半(500W)を目安。
② 生クリームを8分立て程度にホイップし、つぶしたじゃがいもと混ぜる。

コマツナのシャキシャキ感が楽しめる
コマツナとしゃげのパイ



材料4個分
(1人分約220kcal)
パイシート・・・1枚
コマツナ・・・3束
ポテトクリーム(上記)・・・1/2カップ
しゃげ(シーク)・・・大さじ2
卵黄・・・適量
マヨネーズ・・・大さじ2
クチャップ・・・大さじ1

作り方 (調理時間約30分)
① コマツナは葉の部分と茎に分け、それぞれ粗みじんにし、茎はさつと茹でて水気を絞っておく。
② パイシートに卵液を塗り、ポテトクリーム、コマツナ、しゃげを乗せる。
③ 200℃に予熱したオーブンで10分焼き、180℃に下げて10分焼く。
④ マヨネーズとクチャップを合わせ、添える。

カラフルポテトやカボチャ、サツマイモで作ると色鮮やかに
ポテトアイスクリーム



材料4～5人分
(1人分約270kcal)
ポテトクリーム・・・上記
牛乳・・・100g
砂糖・・・70g (お好みで調整)
バニラエッセンス・・・適量

作り方 (調理時間約30分)
① 基本のポテトクリームに、砂糖をよく溶かした牛乳とバニラエッセンスを加えさらに混ぜる。
② パットや密閉袋に入れ冷凍庫で冷やし固める。

「医」地域の保健師、病院、大学等との連携による情報発信 → 各分野の活性化



伊勢原協同病院による食生活相談



県立保健福祉大学栄養ケアステーション



小田原市健康づくり課による健康測定



川崎市食生活改善推進員による野菜はかりゲーム



文教大学による機能性クイズ



JAさがみ保健師によるお口の体操



都筑区保健活動推進員による健康イベントと食育ボランティアによる野菜はかりゲーム



相模原協同病院による健康相談

2 医食農同源 PR イベント開催における基本的な手順

(1)手順1 テーマの決定

直売センターで医食農同源イベントを開催する場合、まず始めに、イベント参加者に医食農同源の理解を深めてもらうためには、「何のために」、「何の農産物をテーマとして」、「誰をターゲットに」、「どのような手法で進めるか」など、イベントのテーマについて十分に検討することが重要です。これまでのモデル事業では、イベントのテーマとして、「地元の野菜をたっぷり摂取し、バランスの良い食事をするのが健康につながる」ことをお客に伝え、売上げや集客の向上につなげたいということが、共通認識となっています。

※イベントは JA、行政機関等の「主催者」が中心となり、野菜ソムリエや地域の食育団体、大学、病院等の「協力者」と連携して進めることを想定しています。

○テーマの例

- ・ 地場の旬の野菜を手軽にたっぷり食べて健康に
- ・ 豊かな自然環境の中ではぐくまれてきた地域の特産物と伝統食の紹介
- ・ 和食＝環食 ～ 医と食と農のつながり～、都市と水田との共存

主催者と協力者は、イベントのテーマとして何の食材を選定し、地域の農産物や農業をどう紹介するかを、十分話し合って決定します。

○参考 直売センター各店長よりイベントに関するコメント

- ・ 医食農同源の PR については、地産地消による食と健康の PR という観点が直売センターのイベントとして効果的である。
- ・ 消費者の医食農同源、レシピ、地元の食材への関心の高さを再認識した。
- ・ イベントの開催が、直売センターとしてのテーマや今後の方向性を考える機会となった。
- ・ 食材について検討する研究会の開催が、パートも含めて職員全体の勉強の場となった。
- ・ オリジナルレシピ集の作成が良かった。
- ・ 野菜ソムリエ、地元の団体、関係機関との連携が良かった。
- ・ イベント時に、テーマに取り上げた品目や食材の売上げがアップするなどの効果があった。
- ・ もっと広く広報をして集客アップにつなげたい。
- ・ もっと売上げアップにつなげたい。
- ・ イベント準備やレシピ作成には労力がかかるため、運営方法は検討する必要がある。

※参考：医食農同源食材活用振興モデル事業実施結果一覧（裏表紙に掲載）、
県農業振興課ホームページ「地産地消による医食農同源を地域で紹介」

(2)手順2 開催計画の作成

テーマが決まったら、具体的な開催計画を考えます。テーマを伝えるために、どのような手法をとってイベントを開催するか、協力者と共に十分検討して計画を作成します。

○開催計画の項目

目的、開催日、実施場所、実施内容（医・食・農の3コーナー）、主催者、協力者、広報、費用、準備物等

ポイント1 「農」～地場農産物、地域の農業をどう紹介するか～

直売センターで開催するイベントとして、医・食・農の「農」をPRすることは重要なポイントです。ともすれば、食べ方の紹介が主になりがちですが、しっかり地域の農業の理解促進を図るため、工夫しましょう。

○「農」コーナー実施内容の例

農業クイズ、品種食べ比べ、産物・ポスターの展示、生産者による産物紹介、ビデオ上映、かかしの展示、フラワーディスプレイ、売り場での紹介等

ポイント2 「食」～地場農産物をたっぷり食べてもらう工夫～

モデル事業では、テーマ食材をたっぷりヘルシーに食べてもらうために、直売センターオリジナルの医食農同源レシピ集を作成して配布しました。医食農同源レシピを作成する際に工夫した点と「食」コーナーの実施内容をご紹介します。

○医食農同源レシピ作成にあたって工夫した点

- ・塩分、カロリー控えめを心掛ける。カロリーの表示（できれば塩分も）。
- ・気軽に調理に取り組めるよう、短めの調理時間としましょう。ただし、手の込んだレシピを求めるお客もいるので、バランスよく掲載。
- ・材料や調味料は、手に入りやすい、台所に常備してあるものを中心に。
- ・お客の関心が高い、農家レシピ、郷土料理、伝統食の紹介。
- ・野菜ソムリエ、ふるさとの生活技術指導士、栄養学系大学、病院栄養士、食生活改善員など専門家とのタイアップ。

○「食」コーナー実施内容の例

レシピ集配布、試食、調理実演、野菜はかりゲーム、機能性クイズ等

ポイント3 「医」～食と健康に関する関係機関・団体等との連携～

「健康維持のためには地産地消による食が重要である」というテーマの流れを打ち出すため、平成25年度の後半より、関係機関・団体等との連携によりイベントを実施しました。

地元で食育を担当している機関や栄養学系大学、病院、野菜ソムリエ等も農業サイドとの連携を希望していることから、今後の直売センターを核にした各地域での医食農同源の推進にあたっては連携をお願いします。

○イベントにおける連携機関・団体一覧

直売所名	関係機関・団体等	「医」コーナーの実施内容
JAさがみ 「わいわい市藤沢店」		(JAが鎌倉女子大との取り組みを紹介)
JAはだの 「はだのじばさんず」		(JAが血圧測定コーナーを設置)
JA湘南 「あさつゆ広場」	花菜ガーデン	隣接している花菜ガーデン主催の健康フェスタと同時開催
JAよこすか葉山 「すかなごっそ」	県立保健福祉大学	県立保健福祉大学 AMF 栄養ケアステーションによる食バランス診断
JA かながわ西湘 「朝ドレファ～ミ」	小田原市健康づくり課	保健師による血管年齢測定と血圧測定、健康相談
JA いせはら 「あふり～な伊勢原店」	伊勢原協同病院	栄養士による食育のPR
JA セレサ川崎 「セレサモス」	川崎市健康増進課	食生活改善推進員による野菜はかりゲームふるさと技術指導士による郷土料理の実演
JA あつぎ 「夢未市」	県立保健福祉大学	県立保健福祉大学 AMF 栄養ケアステーションによる食バランス診断
JA さがみ 「わいわい市寒川店」	文教大学	管理栄養学科の学生による野菜スイーツの提案と野菜の色に関する機能性クイズ
JA さがみ 「海老名グリーンセンター」	JA さがみ保健師、 栄養士	保健師による噛み方講座、栄養相談
JA 相模原市 「ベジたべーな」	相模原協同病院 相模女子大学	病院保健師による健康チェック 栄養学科学生によるレシピ提案
JA 横浜 「メルカートきた」	都筑区役所	保健活動推進員および食育ボランティアによる健康イベントと野菜はかりゲームふるさと技術指導士による郷土料理の実演

(3)手順3 配布物・掲示板・ポスター類の作成、広報

イベント当日に向けて、レシピ集、スタンプラリーカード、クイズ用紙などの配布物、案内用提示版、店頭掲示用ポスター類を作成します。

広報は、店頭でのポスター掲示、レジでのチラシ配布、タウンニュース、プレスリリース、ホームページ等で周知を図りました。

○作成例

JAさがみファーマーズマーケットわいわい市寒川店

医食農同源 PR イベント

地場産の旬な農産物は健康の源です。食卓を彩るカラフルな豆野菜は、気持ちを元気にし、活力を与えてくれます。
 彩り楽しい食卓で、夏でも元気に過ごしましょう！
 わいわい市寒川店と文教大学のコラボによるオリジナルレシピ等をご紹介します。

**6月27日(土) 9時半～14時まで
「わいわい市寒川店」にて開催！**

- オリジナルレシピ集の配布
- 文教大学健康栄養学部管理栄養学科の学生さんによる、野菜をたくさん食べるアイデアを紹介。
- カラフル野菜を使ったスイーツなどの医食農同源レシピの試食



ご存じですか？「医食農同源」
 病気を治療するの、日常の食事をするの、ともに生命を養い健康を保つためには欠くことのできないもので、源は同じだという考えに、さらに食材等を育てる「農」を取り込んだ健康観のことです。

問い合わせ先：神奈川県 環境農政局 農政課 農産課課長 (045)210-4427

店頭掲示用ポスター

医食農同源スタンプラリーカード

医・食・農の各コーナーを体験してスタンプを押してもらおう！
 スタンプが3つ集まったら景品をプレゼント！
 (③色のコーナーでお返しします。)

コーナー紹介
 ①農 クイズで覚えよう～お米の栽培や栄養について～
 お米品種の食べ比べ
 ②食 和食レシピの試食
 ③医 お口の体操で健康寿命アップを目指そう！

医	食	農
---	---	---

お米の栽培クイズ (答えは裏面へ)

1問 神奈川県では、当県の気候や土壌に適した美味しいお米を選び、栽培をすすめています。平成 26 年度に全国の都道府県が求めている新しい品種を決定しました。その品種の名前は何と書きますか？

① きよみ ② さとみ ③ はるみ

2問 神奈川県のお米の生産量(平成 26 年度産)は、3,140haで 15,700 t です。市町村別収穫量では、1位が平塚市です。では、海老名市は何位でしょうか？

① 2位 ② 5位 ③ 7位

お米の栄養クイズ (答えは裏面へ)

3問 次のお米のうち栄養面が一番高いのはどのお米？

① 精白米 ② 七分つき米 ③ 玄米

お米の品種、分づき食べ比べ

海老名で栽培されたお米の品種、3品種を食べ比べてみませんか？
 気に入った品種さや感想をお聞かせください。

[]

スタンプラリーカード

(4)手順4 実施と振り返り、アンケート調査

計画に基づいてイベントを開催します。イベント当日は、天候やお客の反応などにより、計画どおり進まない場面も多くありますので臨機応変に対処しましょう。

イベントの評価の方法(アンケート調査など)は、事前に準備しておきます。項目は、イベントによるお客の意識の変化、直売センターに望むことなど、時間がかからないように答えやすい形式にします。評価した結果は、今後のイベント開催や店舗の運営の参考としましょう。

3 消費者のニーズから見た「医食農同源」の活用法 (神奈川県農業技術センターのアンケート結果より)

今回のモデル事業では、神奈川県農業技術センターがアンケート調査を担当しました。その結果、イベントについては高い評価であり、また、健康、レシピ、地元の食材、伝統食などへの関心が高いことがわかりました。

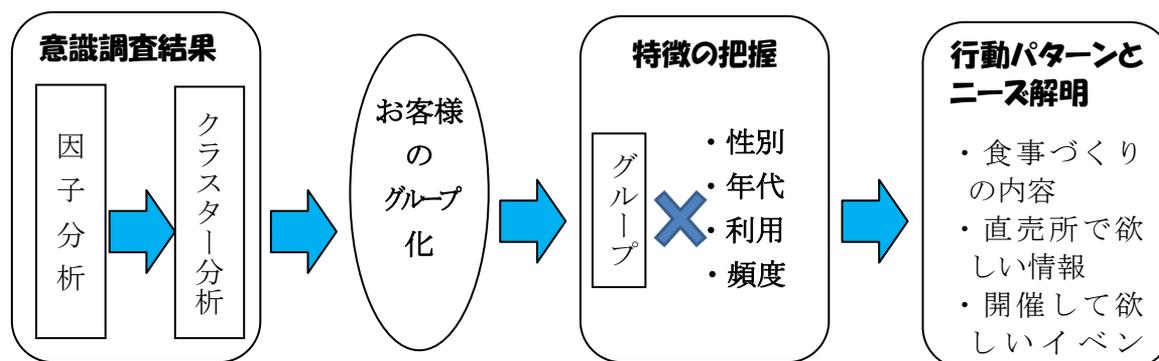
さらに、農業技術センターでは、このアンケート結果を分析し、ライフスタイル別のニーズ構造を解明し、直売センターでの「医食農同源」の活用法についての提案をまとめましたので、御紹介します。

1 アンケート調査の概要

表1 3年間の調査結果 (男性 220 人、女性 783 人)

直売所名	～30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代	合計
H わいわい藤沢	26	31	32	44	12	145
25 じばさんず	24	29	29	48	16	146
年 あさつゆ広場	25	14	22	21	12	94
度 すかなごっそ	7	13	15	21	8	64
H 朝ドレファーマーミ	2	10	8	22	23	65
26 あふりーな伊勢原	2	3	11	9	4	29
年 セレサモス	13	11	11	16	15	66
度 夢未市	6	2	7	29	18	62
H わいわい市寒川	9	15	20	47	26	117
27 海老名グリーンセンター	6	10	13	30	26	85
年 ベジたべーな	11	13	16	17	18	75
度 メルカートきた	5	9	10	19	12	55
全体合計	136	160	194	323	190	1,003
割合	14%	16%	19%	32%	19%	100%

2 分析の手順



3 結果

- (1) 3つの食と健康に関する因子を抽出し、クラスター分析で4グループに消費者を分類しました。
- (2) 直売所間で若干の差はありますが、「1 食と健康マルチ関心型」と「3 時短と商品関心型」がそれぞれ1/3程度存在しています。・・・この2つが主のターゲット!!

表2 直売所来場者の健康と食生活意識のグループ化の結果

	1 食と健康 マルチ関心型	2 料理関心 保守型	3 時短と商品 関心型	4 食と健康 お任せ型
健康関心因子	0.68	0.48	-0.29	-1.30
料理関心因子	0.85	0.29	-0.39	-1.18
商品&時短関心因子	0.69	-0.71	0.21	-0.95
人数 (%)	313人 (31.2%)	192人 (19.1%)	339人 (33.8%)	159人 (15.9%)
男女別 男性(22%) の割合 女性(78%)	13% 87%	16% 84%	24% 76%	39% 61%
30歳代(13%)	6%	13%	17%	25%
女性の40歳代(16%)	10%	10%	21%	26%
年代別 50歳代(20%) の割合 60歳代(34%)	23% 39%	21% 37%	22% 28%	7% 32%
70歳代(17%)	21%	20%	13%	10%

- (3) 購買行動は、「食と健康マルチ関心型」は直売所の利用頻度が高い人が多くなっています。
- (4) 夕食作りにかかる時間はグループ間で差はないが、おかずの品数には差があります。

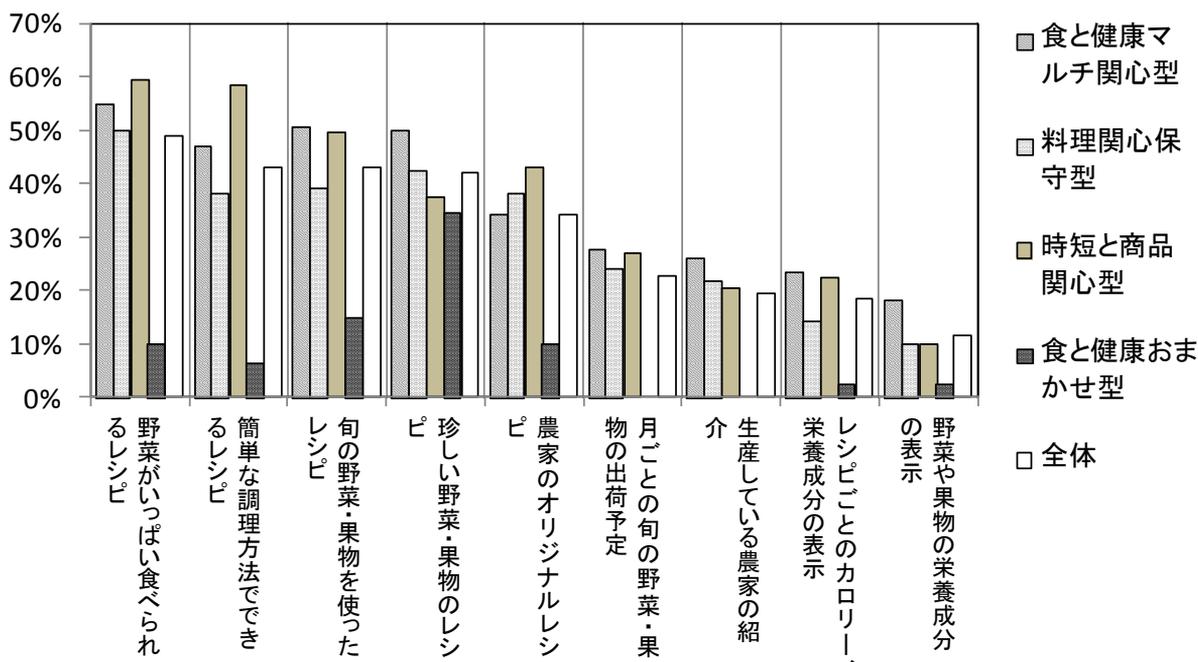


図1 直売所で今後欲しい情報

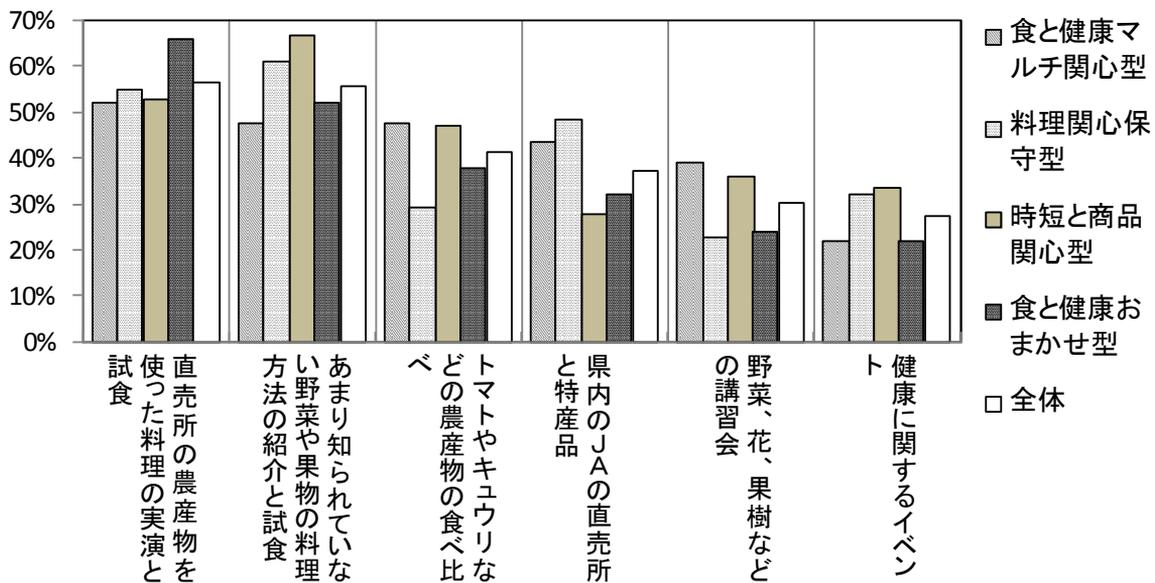


図2 直売所で今後実施して欲しいイベント

4 まとめ お客様のグループ化とその特性

(1) 食と健康マルチ関心型(全体の31%)

- ・健康に気をつけていて、料理が好き。
- ・新しい商品や健康にいいといわれる食材には敏感。
- ・特徴のある属性は60歳代女性、直売所のヘビーユーザー。
- ・料理作りに時間がかかることは気にしないタイプ。
- ・珍しい野菜や果物のレシピへの要望が高い。

(2) 料理に関心保守型(全体の19%)

- ・料理は好きで、栄養バランスに気をつけていて、レパートリーが多い
- ・新しい商品へのチャレンジ心は低め。
- ・夕食の品数が他よりも多い。
- ・欲しいレシピは、野菜がたくさん食べられるレシピ情報は要望が高め。
- ・直売所の利用程度も、年代別の分布も平均と同程度。

(3) 時短と商品関心型(全体の34%)

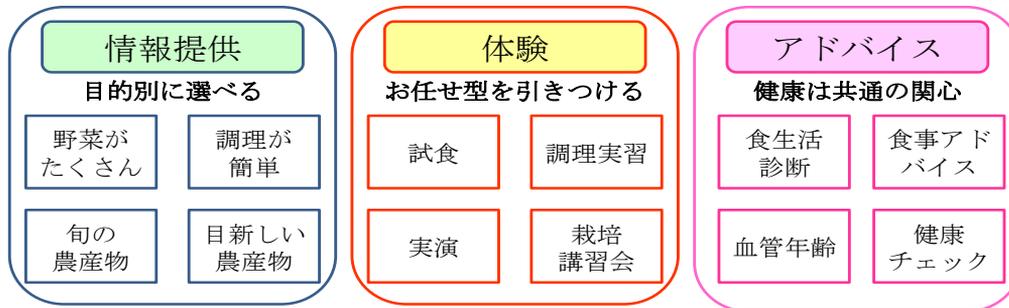
- ・上記の2グループと比較すると、料理は好きでなく、レパートリーも多くない。
- ・料理にかける時間を少なくしたいと思っている。
- ・新しい商品や健康にいいといわれる食材への関心は高い。
- ・野菜がたくさん食べられる、簡単な調理方法のできるレシピへの関心が高い。
- ・特徴のある属性は、40歳代以下の女性。

(4) 食と健康おまかせ型(全体の16%)

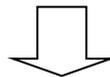
- ・料理は好きでない。
- ・新商品などの関心は低く、栄養バランスも気にしないお任せ型。

- ・特徴のある属性は、男性が多い。女性では40歳代以下の女性が多い。
- ・あまりレシピに関心は無いが、珍しい野菜や果物については欲しいと思っている。
- ・試食はしてみたい。

5 お客様のニーズにどのように応えていくか



- ・関心の高いレシピを入手できるように、レシピをグループ分け
- ・新野菜にチャレンジしてもらうための試食
- ・お任せ型が楽しめる栽培講習会
- ・健康アドバイスは、他機関と連携して（共催イベントでWinWin）



○直売所への提案

- ・健康でいたいと思っている人に、ちょっとしたアドバイスができる場所に
- ・健康で長く直売所を利用してもらうために医食農同源をコンセプトに

参考 医食農同源食材活用振興モデル事業実施結果一覧

直売所名	開催日時		紹介した食材	試食 配布数	レシビ° 配布数	イベント 来場者数
	研究会	イベント				
JAさがみ わいわい市藤沢店	H25 6/19	H25 7/6	<u>湘南ポモロン、キャベツ、ダイ コン、ズッキーニ、ニンジン</u>	613 食	600 部	2,070 名
JAはだの はだのじばさんず	8/29	9/14	<u>ラッカセイ、ルバーブ、湘南ポ モロン、ソバ、カボチャ</u>	702 食	500 部	2,197 名
JA湘南 あさつゆ広場	9/25	10/6	<u>玄米、分づき米、コマツナ、 サトイモ、ネギ、カキ</u>	695 食	500 部	1,620 名
JAよこすか葉山 すかなごっそ	H26 1/28	H26 2/21	<u>キャベツ、カリフラワー、プロッ コリー、ダイコン、</u>	750 食	800 部	1,291 名
平成 25 年度合計				2,760 食	2,400 部	7,178 名
JA かながわ西湘 朝ドレファ〜ミ♪	H26 6/4	H26 6/20	<u>ウメ、タマネギ</u>	567 食	500 部	1,554 名
JA いせはら あふり〜な伊勢原店	6/10	7/27	<u>キクラゲ、アスパラガス、 ナス、エディブルフラワー</u>	367 食	300 部	675 名
JA セレサ川崎 セレサモス	11/7	12/13	<u>サトイモ、むかご、コマツナ、 キクラゲ、ロマネスコ</u>	550 食	600 部	1,201 名
JA あつぎ 夢未市	H27 1/20	H27 2/20	<u>米、大豆、豚肉、トマト、 季節の野菜</u>	590 食	600 部	1,182 名
平成 26 年度合計				2,074 食	2,000 部	4,612 名
JA さがみ わいわい市寒川店	H27 5/23	H27 6/27	<u>ナス、ジャガイモ、トマト、 コマツナ</u>	500 食	550 部	1,856 名
JA さがみ 海老名グリーンセンター	10/15	11/7	<u>米、ダイコン、サツマイモ、 季節の野菜、酒粕</u>	600 食	500 部	1,230 名
JA 相模原市 ベジたベーな	10/21	11/15	<u>サトイモ、サツマイモ、ダイコ ン、ゴボウ、ニンジン等根菜類</u>	800 食	400 部	782 名
JA 横浜 メルカートきた	10/26	12/5	<u>コマツナ、豚肉、ホウレンソ ウ、サトイモ、季節の野菜</u>	500 食	400 部	686 名
平成 27 年度合計				2,400 食	1,850 部	4,554 名
総合計				7,234 食	6,250 部	16,344 名

※下線部は試食で使用した食材