

さがみはら地産地消フォーラム2020の開催について

相模原市の農業についての理解を深め、新しい時代を見据えた都市農業のあるべき姿を目指して、「さがみはら地産地消フォーラム2020」を開催しますのでお知らせします。パネルディスカッションでは地元農家が登壇し、農家の現状や地産地消に懸ける思いについて語っていただくほか、地場農産物を使用した創作料理や郷土料理が提供されます。

1 開催日

令和2年2月29日(土) 午前11時30分から午後3時まで(午前11時開場)

2 会場

小田急ホテルセンチュリー相模大野(南区相模大野3-8-1)

3 内容

パネルディスカッション

議題 生産農家の思い

議題 地産地消のさらなる取り組み

市内産野菜を使用したスペシャルブッフェ

「さがみはら地産地消フォーラム2020」の中での一日限定スペシャルブッフェ。地元生産農家の方々と一緒に、相模原で生産された農畜産物を使用した創作料理や地域伝統料理をオードブルからデザートまでブッフェスタイルで提供。

炊き立てご飯の食べ比べやライブキッチンによる料理演出も実施します。

4 申込み

小田急ホテルセンチュリー相模大野(042-767-1113)へ
(定員150名・申込順)

5 主催

相模原市

さがみはら 地産地消フォーラム2020

『さがみはらの農業を真剣に考える』



日時 令和2年

2月29日(土)

11:30 ~ 15:00

(開場 11:00)

完全予約制 限定 150 名様

大人 (中学生以上) ¥3,500

子供 (小学生) ¥2,500

幼児 (4歳以上) ¥1,500

※ソフトドリンク含む アルコール別

会場 小田急ホテルセンチュリー相模大野

プログラム

11:30~

生産農家によるパネルディスカッション

議題① 生産農家の思い

議題② 地産地消のさらなる取り組み

13:00~

市内産野菜を使用したスペシャルブッフェ

相模原の農畜産物を使用したスペシャルブッフェを堪能して地産地消を実践します。

(ブッフェの内容は裏面をご覧ください。)

~ 相模原をもっと知ろう ~

農業従事者の高齢化や耕作放棄地の増大など、相模原市の農業を取り巻く環境は厳しくなっています。相模原市では、72万人の人口を擁する大消費地であるという立地の優位性を活かし、新鮮で安全・安心な農畜産物の生産をはじめとした都市農業の推進を図ってきました。本市の農業の課題と現状を知り、新しい時代を見据えた都市農業のあるべき姿について一緒に考えましょう。

予約受付

小田急ホテルセンチュリー相模大野

TEL 042-767-1113

(受付時間: 10:00 ~ 18:00)

主催: 相模原市 協力: J A 相模原市 J A 神奈川つくい 相模原市農業委員会



さがみはら地産地消フォーラム

Sagamihara Special Buffet

*

*

*

さがみはら地産地消フォーラムの中で一日限定のスペシャルbuffetを開催致します。

地元生産農家の方々と一緒に相模原で生産された農畜産物を使用した創作料理や地域伝統料理を小田急ホテルセンチュリー相模大野がオードブルからデザートまでbuffetスタイルにて提供致します。炊き立てご飯の食べ比べやライブキッチンによる演出料理も実施する予定です。

相模原の味をたっぷり堪能できるスペシャルイベントです。

当日は市内産農産物の直売会も開催いたします。

お子様の参加も大歓迎ですので、ご家族の皆さんでお越し下さいませ。