

新たな農業経営を考える若手ファーマーズが集合 代官山ファーマーズマーケット 初開催！

EATALY JAPAN ・ バンタンとの共同開催

デザインによる農業の活性化を支援する日本アグリデザイン評議会は、イタリア発のフードマーケット「イタリー代官山店」を運営するEATALY JAPAN（イタリージャパン）と共同で、3月20日（金・祝）から22日（日）までの3日間、「代官山ファーマーズマーケット」をイタリー代官山店で初めて開催します。

当日は、次世代の農業経営を牽引し、自らが生産者でもある20代～30代の若手が8名集合し、有機栽培もしくは減農薬栽培で、こだわりのある旬で良質な農産物26点（予定）を販売します。生産者と消費者が直接顔を見ながらコミュニケーションし、食品を購入できる場所を提供します。

また、イタリー代官山店内のイートインスペースでは、同じ出店食品を使用したパスタやサラダなどのメニューを期間限定で提供します。尚、食のデザインを追及するバンタンがポップなどツールのデザインを担当しました。

都会の消費者が美味しく食文化を学びながら農業について知り、農業生産者はそうした消費者の声を農業経営に生かしていく、という消費者と生産者の関係づくりを目指す本イベントは、若手農業経営者の支援を行なう「農家のこせがれネットワーク」の協力を得て開催します。新しい日本の農業と食のあり方を提案する本イベントに是非足をお運び下さいますようお願い申し上げます。

【開催概要】

- 名称 : 代官山ファーマーズマーケット
日程 : 2009年3月20日（金・祝）～3月22日（日）
時間 : 10時30分～18時 雨天による変更あり。
会場 : イタリー代官山店
渋谷区代官山町20-23 代官山LOVERIA 1・2F
内容 : 農産物の販売 / イートインスペースでの期間限定メニュー提供
来場者見込み : 約1万5千人
主催 : EATALY JAPAN株式会社
NPO法人日本アグリデザイン評議会
株式会社バンタン
共催 : 農家のこせがれネットワーク（NPO申請中）

イタリー代官山店ホームページ : <http://www.eataly.co.jp/welcom.html>
NPO法人日本アグリデザイン評議会ホームページ : <http://www.agridesign.jp>
株式会社バンタン : <http://www.vantan.jp/>
農家のこせがれネットワークホームページ : <http://re-farm.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

日本アグリデザイン評議会 事務局 加賀谷
TEL: 03-6731-3457

【出店者】 五十音順

農家のこせがれネットワークから、これからの日本の農業を担っていく元気でこだわりのある生産者が参加します。

凡例： 生産者名
生産地 / 出店物 / こだわり・PRポイントなど

上原隆介

埼玉県入間市 / 里芋、人参 / 6世紀に亘って30代以上続く農家。エコファーマー認定者。里芋は先祖代々作り続けている作物ですが、更に半世紀かけて『味』と『食感』にこだわった農園オリジナルの種イモを開発して栽培しています。

大畑直之

茨城県筑西市 / 椎茸 / 菌床栽培。顧客の声を聞くために、契約小売店や宅配、直売所への卸でしか販売していません。

笠原秀樹

千葉県流山市 / 紅菜苔、のらぼう菜、ほうれん草、小松菜、卵 / 無農薬、無化学肥料で年間60品目の野菜を育てています。採卵用の鶏の糞はそのまま堆肥化して使用することで、循環農業を展開しています。

斉藤正明

千葉県松戸市 / ほうれん草、アスパラ、キャベツ、ヤギリネギ、カブ / エコファーマー。残留農薬ゼロを目標に、減農薬で、堆肥は100%有機質のぼかしを使用しています。

志野佑介

千葉県東金市 / 赤飯、ちぢみほうれん草、赤辛味大根、しめじ、ヤーコン、セロリ、大根、小松菜 / 少量多品種のものを無農薬、無化学肥料で栽培しています。健康的な野菜を作るために、土作りにこだわっています。

溜池算人

愛媛県西宇和郡 / デコポン / 「天然のハウス」と呼ばれる佐田岬にある畑の樹上で熟成させています。収穫後6~8週間は貯蔵庫で更に熟成させ、甘酸のバランスを整えます。それぞれの熟成度合いを見極めて食べごろのものだけを出荷しています。

水木たける

青森県弘前市 / 林檎ジュース、林檎ジャム / とにかく味にこだわって生産をしています。糖度の高い生食用リンゴを贅沢に使用した自社製のジュースとジャムです。添加物を一切使わず、伝統的な搾汁と加熱殺菌で製造しているため、季節による味の変化が楽しめます。

八木岡岳暁

茨城県水戸市 / イチゴ、干しイチゴ / 豊かな土壌を生かすために、あえて昔ながらの土耕栽培を採用しています。また、ミネラル豊富な地下水を利用することで、美味しいイチゴを作っています。