

ファーマーズ・クリエイティブ

珠樹自然農園 8月17日(水)～30日(火)
アクト農場 8月31日(水)～9月13日(火)

From
Kitchen Stage

ファーマーズ・クリエイティブ

1

千葉県

珠樹自然農園×農園サラダMix

●8月17日(水)～30日(火)

ベースにあるのは「人間は自然界で生かされている」という想い。環境保全型・資源循環型農業を徹底し、農業と化学肥料を使わずに育てたサラダ野菜で、「野菜を料理する楽しさ」も味わっていただければと思います。



生産者・常世田正樹氏
(珠樹自然農園)農園サラダMix
(100g)525円
■ファーマーズ・クリエイティブ



ファーマーズ・クリエイティブ

2

茨城県

アクト農場×セルバチコ

●8月31日(水)～9月13日(火)

「ワイルドルッコラ」と呼ばれるセルバチコは、ピリッとした刺激と、ゴマのような濃厚な香りが特徴。土耕栽培にこだわったからこそ実現した、本格派の辛味が自慢です。



生産者・関治男氏
(アクト農場)セルバチコ
(100g)735円
■ファーマーズ・クリエイティブ



ファーマーズ・クリエイティブ

3

シニア野菜ソムリエ・塙久美子氏来場

●9月4日(日) 午前11時～午後6時

生産者の支援を通じ、日本の農業と食を元気にしたい。
シニア野菜ソムリエ・塙久美子氏が、手軽でおいしい野菜の食べ方をご紹介します。



塙久美子 KUMIKO HANAWA
株式会社ウェルシード・ハナワ種苗株式会社・協同ビニール株式会社取締役。
農業界のイノベーションをめざし、法政大学大学院政策創造研究科在学中。



HATAKE AOYAMA
東京都港区南青山5-7-2 B1
ランチ:午前11時30分～午後3時(ラストオーダー:2時30分)
ディナー:午後5時30分～13時(ラストオーダー:10時)



都市の食文化×地域の野菜
都心の流行発信地・青山に「畑」を作りたい。一人のシェフの夢から生まれた、(HATAKE)というユニークな名前のレストランをご存知でしょうか。総料理長の神保シェフは食材が作られる環境と仕組みを学ぶため、農家の元で修行を積んだという異色の経歴の持ち主。「私は料理の根幹は、自然との対話、つまり農業や漁業にある」と思っているんです。無農薬野菜や江戸野菜、漁港から直接届く新鮮な魚介類に、さらには敷地内の畑で育てた、青山産野菜。まで。食材そのものが持つ味を尊重し、その魅力を伝えること。それが自分の使命だと神保シェフは語ります。だからこそ、農家や漁師の方々の綿密なコミュニケーションは欠かせないそう。「彼らとの絆は財産ですね。旬の食材の情報を得ることができ、何より生産者は皆愛情を込めて食材を育てている。私は彼らの情熱を、料理というかたちにクリエイティブしているのです」料理人の仕事は料理。そんな既成概念を塗り変えるかのように、地域の農業や、子どもたちへの食育活動にまで活躍の場を広げているシェフたち。食の新しい可能性を切り開く彼らの存在から、今後も目が離せません。

畑との「対話」からはじまる シェフのクリエイション

調理場を飛び出して、地域が生み出す食材そのものにアプローチする。今、そんなクリエイティビティに溢れるシェフたちが増えています。その中の一人、(HATAKE AOYAMA)神保佳永シェフの創造力に注目しました。

HATAKE

AOYAMA

Kitchen Stage

●各日10時30分～8時/ラストオーダー:7時/座席:17席

※都合によりメニューの一部が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

人気シェフのレシピが味わえるイートイン

青山/HATAKE AOYAMA 総料理長・神保佳永氏

●8月18日(木)・9月1日(木) 各日10時30分～1時間程度

それは、こだわりの野菜をたっぷり使った、心からだにやさしいイタリアン——。(HATAKE AOYAMA)神保佳永シェフによるオリジナルメニューを、キッチンステージで再現いたします。

左:スズキのソテー、緑野菜の付け合わせと共に 右:バジル香るジェノベーゼソース添え(1人前)2,310円

右上:HATAKEのティラミス トマトのジェラートと共に(1人前)〈各日20食限り〉1,260円



神保佳永 YOSHINAGA JINBO
「ホテルエミオン東京ベイ」洋食総料理長、
「Restaurant I」総料理長などを経て、「HATAKE AOYAMA」総料理長に就任。江戸野菜を初めてフレンチに取り入れ注目を集める。