

産品

ニンジン

朝霞でのニンジンの栽培は大正時代から始まり、現在では指定産地に指定され県内でも有数の出荷量を誇る産品として、平成26年4月にシティ・セールス朝霞ブランドとして認定されました。

市内で栽培されたニンジン素材とした菓子や食品、料理はさまざまな展開を見せています。

また、北朝霞駅の北口ロータリーにそびえるニンジンのモニュメントは、冬季に北朝霞商業振興会がライトアップするなど、市民に親しまれています。

平成30年4月にシティ・セールス朝霞ブランドとして再認定されました。

むさしの
フロント
あさか
CITY SALES
ASAKA BRAND

新鮮なあさか野菜を
そろえています♪

Petit Marche プチマルシェ★
あさか野菜とこだわりの品が並ぶハンドメイド雑貨市も開催！気軽に立ち寄りください♪
日時／7月7日(土) 午前11時～午後3時
※雨天決行(荒天時翌日に延期)
場所／浜崎農業交流センター

浜崎農業交流センター

〒351-0033 朝霞市大字浜崎18-2 朝霞駅下車徒歩約15分
市内循環バスわくわく号根岸台線・宮戸線「農産物直売所」下車徒歩0分
駐車場9台 (うち障害者用1台)
※毎週水・土曜日 (午前11時～午後5時)、毎週日曜日 (午前11時～午後4時)

黒目川沿いを
おさんぽしながら
約20分だよ！

あさか野菜 de ベジグルメ

『あさか野菜を育てる農家さん』

あさか野菜 de ベジグルメ「made in Asaka」をキーワードに、市内の生産農家と飲食店事業を結び、野菜ソムリエ (料理研究家) Canaco さんを中心にアイデアを出し合い、各飲食店の持ち味を活かした朝霞産の野菜を使った商品や料理メニューを考案したコラボ企画です。完成した商品を、毎号のコラムで紹介しています。

※7月の野菜市の開催日は、41ページ
PHOTO NEWSをご覧ください。

今回の「あさか野菜 de ベジグルメ」への参加の決め手も、事業者さんとの顔の見える関係を築くことができるほか、料理を口にしたお客様の声を聞くことができることでした。

地元の人々に新鮮な野菜を食べてもらいたい、子どもたちに野菜を好きになってもらいたいとの思いは共通、お二人はこれからも地元朝霞で地産地消を進めていきます。

約10年。数年前に市場へ卸すスタイルから直売に変えたことで、美味しかったよなど直接声をかけてもらう機会が増えたと言います。

ファーマーズ朝霞のメンバー高麗俊一さんと渡辺聡さんは、市役所1階市民ホールで月に1〜2回「あさか新鮮野菜市」を開催し、野菜の直売を行っています。



野菜ソムリエ
Canacoさん

採れたてのお野菜は、美味しさも栄養もたっぷり！
農家さんが愛情込めて作ったお野菜を、ベジグルメのお店でぜひ味わってみてください！

あさか新鮮野菜市

朝霞市役所1階市民ホール
☎463-1904 (産業振興課)



市では広報あさかのほか、ホームページ、ツイッター、フェイスブックページなどで情報をお知らせしています。

ホームページ
<http://www.city.asaka.lg.jp/>



携帯サイト
<http://www.city.asaka.lg.jp/mobile/>



ツイッター
https://twitter.com/asaka_city



フェイスブックページ
<https://www.facebook.com/asakacity.koho>



広報あさか No.734

発行日／平成30年7月1日 (毎月1回1日発行) 発行人／朝霞市長 編集／朝霞市シティ・プロモーション課
朝霞市役所／〒351-8501 埼玉県朝霞市本町1-1-1 TEL 463-1111(代) FAX 467-0770(代)

広報あさか音声CD(デジジー形式)を図書館本館と北朝霞分館で貸し出しています。

広報あさかは市で委託した業者が各家庭のポストへ直接配布しています。発行日 (毎月1日) までに広報あさかが届いていない場合はシティ・プロモーション課へご連絡ください。



広報あさかは再生紙を使用しています
この印刷物は環境にやさしい「植物油インキ」を使用しています