

山と海に囲まれた大都市神戸で食文化を育てる『食都神戸』
**神戸の冬の旬食材「イチゴ・ホウレンソウ・須磨海苔」を楽しむ
「2022 冬の神戸食材フェア」開催！**
～2022年1月22日（土）から3月21日（月・祝）～

一般財団法人神戸観光局（所在地：神戸市中央区）は、2022年1月22日（土）から3月21日（月・祝）に、「食文化を神戸の魅力に育てていく」ことを目指す『食都神戸』のプロジェクトの一環として、神戸の豊かな自然で育った食材（ローカルフード）の魅力を多くの方に知っていただくため、冬の豊かな旬の食材を楽しむ『冬の神戸食材フェア』（主催：神戸市経済観光局農水産課）を開催することをお知らせいたします。



『食都神戸』とは、「食文化を神戸の魅力に育てていく」ことを目指し、2015年から始まった中長期的な取組です。大都市でありながら山と海に囲まれた、神戸独自のポテンシャルを最大限に活かし、神戸産農水産物の普及促進や農を活用した食ビジネス支援等に取り組んできました。

神戸の豊かな自然で育った食材（ローカルフード）の魅力を多くの方に知っていただくために、平成30年度から須磨海苔など神戸の食材を使ったフェアを、市内飲食店や生産者のご協力のもと開催しています。

この度、2022年1月22日（土）より、神戸の自然が育んだ冬の豊かな食材を楽しんでいただく「2022 冬の神戸食材フェア」を開催いたします。冬の神戸で収穫される「イチゴ」「ホウレンソウ」「須磨海苔」の3つの食材を使って、和洋中さまざまなジャンルの料理人たちが、神戸市内の飲食店で特別なメニューを提供します。神戸の「農水産物」や「食」を身近に感じていただける機会を創出し、地産地消のライフスタイル化をすすめます。

■「冬の神戸食材フェア」開催概要

【期間】

2022年1月22日（土）～3月21日（月・祝）

【内容】

旬の神戸産食材を使った期間限定メニューを味わうことで、市民や観光客に神戸産食材（ローカルフード）の魅力や地産地消の取組みにふれていただくフェアです。

【テーマ食材】

神戸産のイチゴ、ホウレンソウ、須磨海苔

<イチゴ>



秋に植えられたイチゴは、12月から6月頃までが旬。酸味が少ない「章姫（あきひめ）」、際立つ甘さの「紅ほっぺ」、酸味と甘みのバランスが良い「やよいひめ」など、多くの品種を長い期間楽しめます。イチゴは古いものでは大正時代から栽培され、神戸を代表する食文化である西洋菓子の発展と共に成熟してきました。

現在は主に北区の二郎や大沢町、淡河町や西区の岩岡町、押部谷町などで生産されています。昼夜の寒暖差のある気候が生む、鮮度と食味にこだわった高品質なイチゴを、ぜひご賞味ください。

<ホウレンソウ>



周年出荷されているホウレンソウですが、冬は特に寒さで糖度や栄養価が高まります。西区で生産される「こうべ旬菜」のホウレンソウは、農薬や化学肥料を減らし、有機質肥料や完熟堆肥を使用するなど、人と環境に配慮して栽培されています。そのため、株張りがしっかりして艶があり、葉色も鮮やかです。

そのほか、露地ホウレンソウや、主に北区で栽培されているちぢみホウレンソウは、気温が低い環境で育つことで甘みが増し、しっかりとした歯ごたえを味わっていただけます。

<須磨海苔>



兵庫県の海苔の生産量は、全国第2位です。現在は須磨浦、東須磨、塩屋、東垂水の4地区において、浮き流し式で養殖が行われ、12月上旬から4月中旬まで収穫。その中で年間の生産量のうちたった3%の一番摘み海苔だけが「須磨海苔」として出荷されます。

「色が黒くて艶があり、豊かな磯の香りと風味、肉厚だけど歯切れが良い」豊富な栄養素と明石海峡の速い潮流、冬の冷たい季節風によって育まれた美味しい海苔をお楽しみください。

<今年度の特別メニュー（一例）>



【参加飲食店情報（以下、参加店）】

(1)店舗やメニュー、提供期間の情報は、下記リンク先にてご紹介しています。

食都神戸 HP : https://www.gastropoliskobe.org/2022/01/14/kobe_fair2022winter/

(2)天候などの影響で、仕入状況が変わります。事前に参加店へ直接お問い合わせいただくとスムーズです。

(3)参加店、仕入事業者（神戸産のテーマ食材を販売いただける青果店、鮮魚店等）は、2022年2月28日(月)まで継続募集しています。受付後、HPで順次ご紹介します。

応募の手続き (https://www.gastropoliskobe.org/2021/12/02/kobe_fair_winter2021/)

■『食都神戸』公式 HP・SNS 情報

最新情報は下記よりご確認くださいませ。

・食都神戸 HP : <https://www.gastropoliskobe.org/>



・食都神戸公式 SNS

Facebook : @gastropoliskobe



Instagram : @gastropoliskobe



★「冬の食材フェア」公式 LINE の運営を開始します

フェア期間中、食材に関する情報や、デジタルスタンプラリーなど参加店めぐりを楽しめるような企画を発信予定です。
下記 QR コードより、公式 LINE の友達追加を行ってください。



■ メディア掲載に関するお知らせ

あまから手帖 2月号（1月 21 日発売）にて特集記事を掲載予定です。

■ 本件に関するお問い合わせ

(1) フェアに関する問い合わせ先

神戸市事業・イベント案内センター

TEL : 0570-083330/078-333-3372（年中無休 8 時～21 時）

(2) 事業者募集、参加店やメニューに関する問い合わせ先

食都神戸総合運営事務局：阪急阪神マーケティングソリューションズ株式会社

担当：中田 TEL : 06-6459-7741（平日 9 時～18 時）

MAIL : info@gastropoliskobe.org