

平成24年度第1回神奈川県医食農同源研究会 次第

日時：平成24年8月9日（木）

時間：15:00～16:10

場所：県庁新庁舎8階議会第1会議室

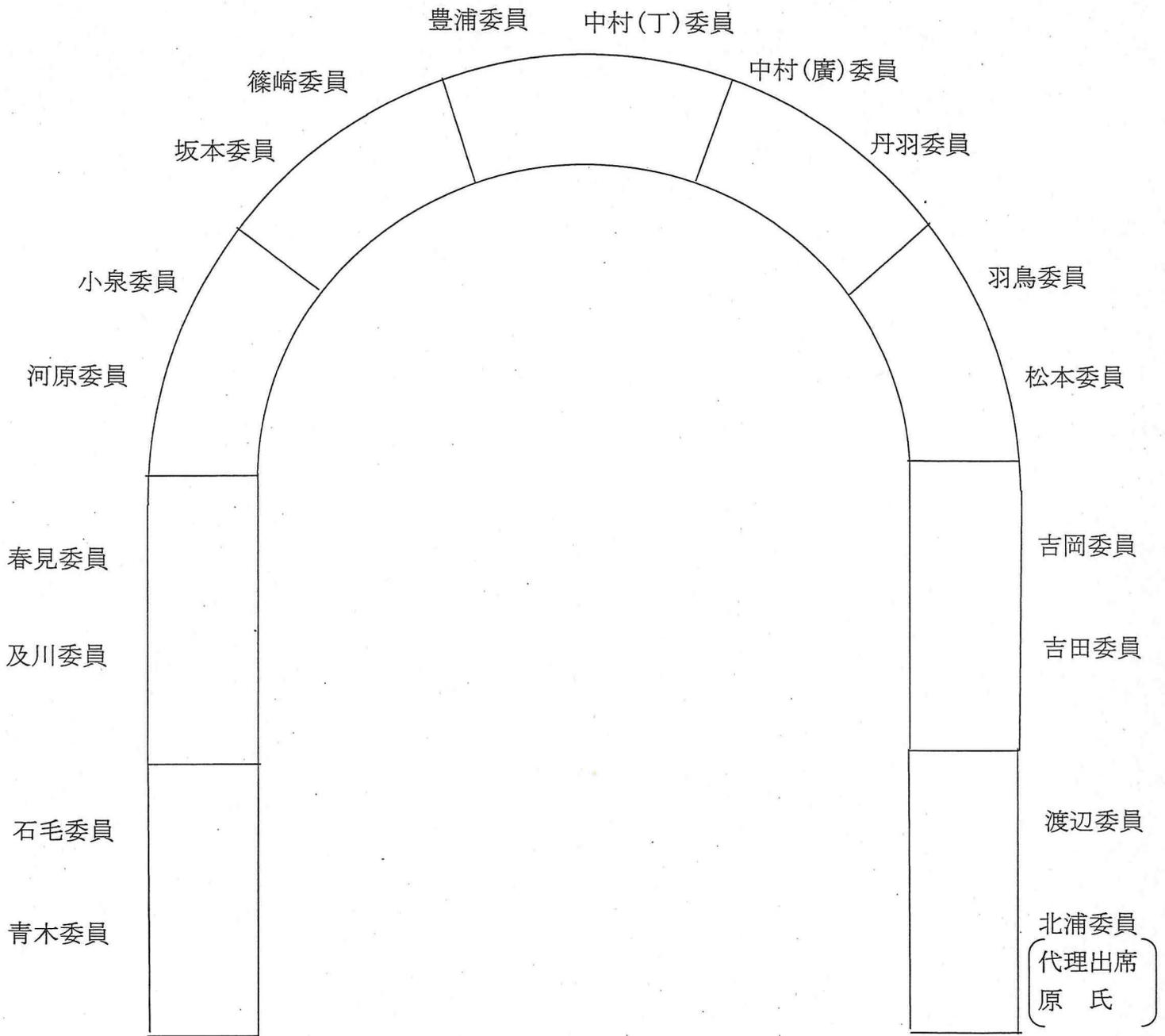
- 1 開会挨拶
- 2 本研究会における検討内容について
- 3 議題
 - (1) 会長の選出等について
 - (2) 医食農同源の取組みについて
 - (3) 各検討部会の取組みについて
- 4 報告
- 5 その他

【資料】

- 資料1 神奈川県医療のグランドデザイン（抜粋）
- 資料2 医食農同源の取組みについて
- 資料3 神奈川県医食農同源研究会設置要綱等
- 資料4 医食農同源かながわシンポジウムについて
- 資料5 高機能性食品研究事業検討部会について
- 資料6 漢方理解促進等検討部会について
- 資料7 花菜ガーデンについて
- 資料8 シーラボ☆の活動について

神奈川県
豊油
石毛

平成24年度第1回神奈川県医食農同源研究会 座席表



--	--	--	--

農政課 健康増進課 仲谷 保健福祉局 石村 甲斐 保健福祉大学 大和保健福祉事務所
 田中副課長 川名副課長 健康増進課長 木村副局長 生活衛生部長 薬務課長 柁課長 鈴木課長

--	--	--	--

農政課 健康増進課 健康増進課 健康増進課 健康増進課 薬務課 薬務課 医療課
 石井グループリーダー 高宮技幹 山田副技幹 大野グループリーダー 大日向副主幹 白石グループリーダー 諸角副技幹 和田グループリーダー

神奈川県医食農同源研究会委員名簿

(平成24年8月9日)

所属機関（役職）	氏 名
JA神奈川県中央会農政営農部次長	青木 哲也
横浜薬科大学漢方薬物学研究室 教授	石毛 敦
保健福祉大学栄養学科長	及川 勉
日本大学生物資源科学部生命化学科教授	春見 隆文
北里大学医学部教授	河原 克雅
農業技術センター野菜作物研究部専門研究員	北浦 健生 代理出席 (原 康明)
県歯科医師会理事	小泉 政幸
県薬剤師会理事	坂本 悟
財団法人神奈川県科学技術アカデミー研究員	篠崎 文夏
県食生活改善推進団体連絡協議会会長	豊浦 友子
県立保健福祉大学学長	中村 丁次
衛生研究所理化学部長	中村 廣志
衛生研究所微生物部長	丹羽加代子
県医師会理事	羽鳥 裕
県栄養士会理事	松本美津子
相模女子大学栄養科学研究科准教授	吉岡有紀子
農業技術センター経営情報研究部主任研究員	吉田 誠
慶應義塾大学医学部漢方医学センター副センター長	渡辺 賢治

神奈川県医食農同源研究会委員所属部会（案）

（平成24年8月9日）

所属機関（役職）	氏名	所属部会（案）
県立保健福祉大学学長	中村 丁次	高機能性食品研究事業検討部会
保健福祉大学栄養学科長	及川 勉	高機能性食品研究事業検討部会
北里大学医学部教授	河原 克雅	高機能性食品研究事業検討部会
日本大学生物資源科学部 生命化学科教授	簀見 隆文	高機能性食品研究事業検討部会
相模女子大学栄養科学研究科准教授	吉岡有紀子	高機能性食品研究事業検討部会
財団法人神奈川科学技術アカデミー 研究員	篠崎 文夏	高機能性食品研究事業検討部会
県歯科医師会理事	小泉 政幸	高機能性食品研究事業検討部会
県栄養士会理事	松本美津子	高機能性食品研究事業検討部会
県食生活改善推進団体連絡協議会会長	豊浦 友子	高機能性食品研究事業検討部会
JA神奈川県中央会農政営農部次長	青木 哲也	高機能性食品研究事業検討部会
衛生研究所理化学部長	中村 廣志	高機能性食品研究事業検討部会
農業技術センター経営情報研究部 主任研究員	吉田 誠	高機能性食品研究事業検討部会
慶應義塾大学医学部漢方医学センター 副センター長	渡辺 賢治	漢方理解促進等検討部会
横浜薬科大学漢方薬物学研究室 教授	石毛 敦	漢方理解促進等検討部会
県医師会理事	羽鳥 裕	漢方理解促進等検討部会
県薬剤師会理事	坂本 悟	漢方理解促進等検討部会
衛生研究所微生物部長	丹羽加代子	漢方理解促進等検討部会
農業技術センター野菜作物研究部専門 研究員	北浦 健生 (原 康明)	漢方理解促進等検討部会

神奈川県医食農同源研究会事務局職員名簿

(平成24年8月9日)

所属・役職	氏名	所属部会等
保健福祉局副局長	木村 博嗣	
健康増進課長	仲谷 政二郎	高機能性食品研究事業検討部会
健康増進課副課長	川名 勝義	高機能性食品研究事業検討部会
健康増進課健康づくりグループリーダー	大野 達夫	高機能性食品研究事業検討部会
健康増進課 技幹	高宮 聖子	高機能性食品研究事業検討部会
健康増進課 副主幹	大日向 章弘	高機能性食品研究事業検討部会
健康増進課 副技幹	山田 典子	高機能性食品研究事業検討部会
大和保健福祉事務所 保健福祉課長	鈴木 清子	高機能性食品研究事業検討部会
保健福祉大学 企画課長	柁 晴美	高機能性食品研究事業検討部会
農政課副課長	田中 敏子	
農政課 農業企画グループリーダー	石井 誠	高機能性食品研究事業検討部会
生活衛生部長	石村 幸夫	漢方理解促進等検討部会
薬務課長	甲斐 康文	漢方理解促進等検討部会
薬務課 薬事指導グループリーダー	白石 雅一	漢方理解促進等検討部会
薬務課 薬事指導グループ 副技幹	諸角 浩利	漢方理解促進等検討部会
医療課 調整グループリーダー	和田 直樹	漢方理解促進等検討部会

神奈川県医療のグランドデザイン（抜粋）

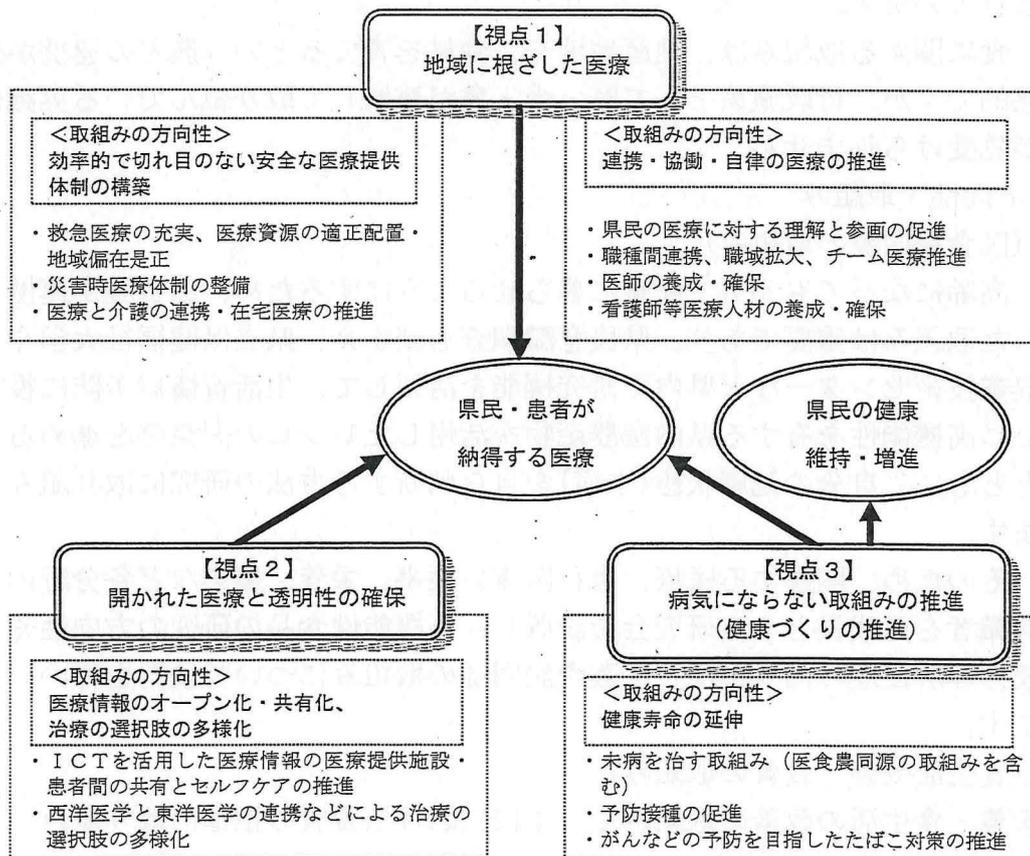
【「2 神奈川県が目指すべき医療の姿（2）目指すべき医療の姿」より】

視点3 病気にならない取組みの推進

取組みの方向性：健康寿命の延伸

- 県民一人ひとりが、病気にならないよう、主体的に健康づくりに取り組みます
 - 医食農同源の取組みや食生活の改善により、高齢になっても元気で健康に暮らせます
 - 予防接種率を向上させ、ワクチンで防ぐことができる病気を予防し、子どもたちを健康に育てます
 - たばこによるがんなどの健康への影響を防ぎ、健康で元気に生活できます
- 神奈川県が目指すべき医療の姿（イメージ図）

神奈川県が目指すべき医療の姿（イメージ図）



【「3 目指すべき姿の実現に向けて推進する取組み (3) 病気にならない取組みの推進」より】

ア 未病を治す取組み

① 背景・現状

急速な高齢化が進展する中、要支援者・要介護者の増加や、がんや生活習慣病が増加している状況となっています。このため、本県では、健康増進法に基づき「かながわ健康プラン21」を策定し、栄養・食生活分野など7分野について、県民一人ひとりが取り組む健康づくりの目標（「かながわ健康づくり10か条」）を定め健康づくりを推進しています。

また、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できるよう「神奈川県食育推進計画」を定め食育を推進しています。

② 課題

高齢になっても、元気で暮らすためには、健康を保つことに加え、未病を治す取組みが必要です。

「かながわ健康プラン21」の最新の評価では、野菜の摂取量や脂肪エネルギー比率、若い女性のやせ等、食を中心とした取組みになお課題があるとされています。また、食育については、子どもの朝食の欠食などが指摘されています。

食に関する取組みは、地産地消や、食材を育てるといふ農との連携が効果的ですが、行政施策として医・食・農が連携して取り組んでいる実践例が見受けられません。

③ 方向性・取組み

（医食農同源の取組み）

高齢になっても元気で健康に暮らせるようにするため、医食農が連携した取組みは重要であり、県民意識調査も踏まえ、県立保健福祉大学や農業技術センターなど県内の研究機能を活用して、生活習慣病予防に役立つ高機能性を有する県内産農産物を活用したレシピの開発等を進めるとともに、自分の健康状態(未病)を自ら判断する方法の研究に取り組めます。

そのため、関連する医療、歯科医療、薬事、栄養、農業など各分野の有識者を構成員とする研究会を設置し、高機能性食品の研究の方向性や漢方理解促進のあり方など、医食農同源の取組みについて検討を行います。

（食生活改善、食育の取組み）

栄養・食生活の改善の取組みや、学校における食育の推進に取り組めます。

医食農同源の取組み

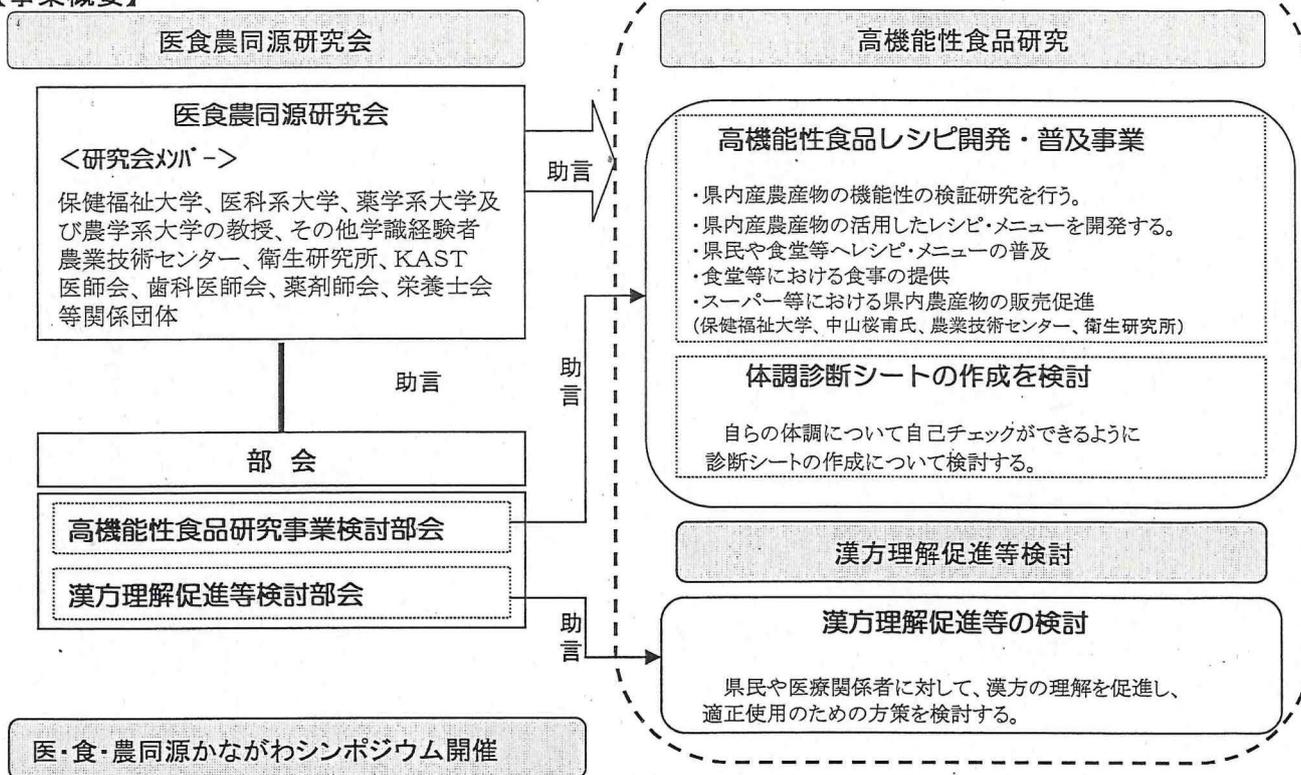
【目的】 医・食・農の各分野の専門家等で構成する研究会を設置し、神奈川県における医食農同源のあり方とその考えに基づく高機能性食品の研究の方向性や漢方理解促進のあり方について研究・検討を行う。

その一環として、保健福祉大学等の研究機能を活用し、県内産農産物について、食品の三次機能（生体調節機能）（※1）に着目して、生活習慣病予防に役立つ高機能性を明らかにし、その高機能性食材（※2）を活用したレシピの開発等を行い、病気にならない健康づくりを目指す。

※ 「医食農同源」とは、病気を治療するのも、日常の食事をするのも、ともに生命を養い健康を保つために欠くことのできないもので、源は同じだという考えに、さらに食材等を育てる「農」を取り込んだ健康観。

- （※1）食品の機能：食品には栄養機能（一次機能）、感覚機能（二次機能）、生体調節機能（三次機能）がある
 （※2）高機能性食材：健康の維持・増進等に役立つ働きがある食材。トマト、タマネギ、カンキツ類等は、それぞれ、リコピン、アントシアニン、フラボノイド等の含有量が高く、抗酸化作用（がんや動脈硬化などに大きく関与する活性酸素の働きを抑制する）の研究が進められている。

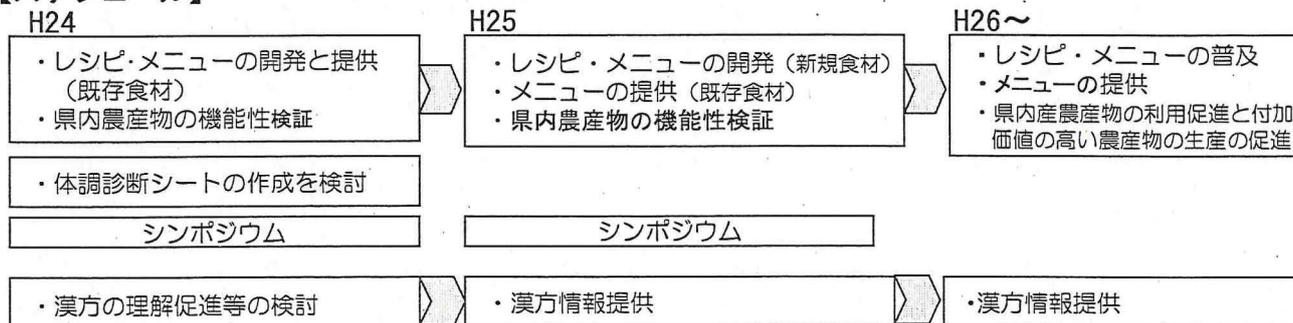
【事業概要】



シンポジウム

- ・日時：平成24年7月29日（日）13:00～16:00、場所：パシフィック横浜会議センター1階メインホール 参加人数：650人
- ・テーマ：「おいしい食で未病を治す」
- ・基調講演：「未病と食養生～若さと健康を保つ食習慣とは～」 天野 暁 氏
- ・パネルディスカッション
 - コーディネーター：黒岩知事、パネリスト：天野 暁 氏（医学博士）、佐藤信紘氏、（順天堂大学名誉教授）、中山桜甫氏（栄養士・料理研究家）、阿部啓子氏（東京大学名誉教授）、仲西栄治氏（株式会社 ファームいせはら代表取締役）

【スケジュール】



* 既存食材：予め機能性が見込まれる食材（トマト、タマネギ、カンキツ類等）

* 新規食材：今後機能性を明らかにする食材

神奈川県医食農同源研究会設置要綱等

神奈川県医食農同源研究会設置要綱

(目 的)

第1条 若い人も高齢者もおいしく食べて、元気で健康に暮らすことができるよう、本県の医・食・農が連携した取組みについて検討するため、「神奈川県医食農同源研究会」（以下「研究会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 研究会は、次に掲げる事項について研究する。

- (1) 医食農同源の総合的な取組みに関すること
- (2) 生活習慣病の予防に役立つ高機能性食品の研究に関すること
- (3) 漢方の理解促進に関すること
- (4) その他研究会の目的を達成するために必要な事項

(組 織)

第3条 研究会は、専門知識を有する者、関係機関の代表者及び県職員をもって組織し、任期は平成26年3月31日までとする。

(会 長)

第4条 研究会に会長を置き、委員の互選により選出する。

- 2 会長は、会務を総理する。
- 3 会長が不在のときは、あらかじめ会長が指名する者がその職務を代理する。

(会 議)

第5条 研究会は、会長が招集し、その議長となる。

- 2 会長は、必要に応じて会議に委員以外の者の出席を求め、又は他の方法で意見を聴くことができる。

(部 会)

第6条 研究会の円滑な運営を図るため、次の部会を置く。

- (1) 高機能性食品研究事業検討部会
 - (2) 漢方理解促進等検討部会
- 2 部会の運営に必要な事項は、別に定める。

(事務局)

第7条 研究会の庶務は、保健福祉局保健医療部健康増進課が行う。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、研究会の運営に必要な事項は、会長が定める。

附 則

第5条にかかわらず、初回に開催する会議は知事が招集する。

附 則

この要綱は、平成24年8月9日から施行する。

神奈川県医食農同源研究会高機能性食品研究事業検討部会設置要綱

(目的及び設置)

第1条 神奈川県医食農同源研究会設置要綱第6条に基づき、生活習慣病の予防に役立つ高機能性食品の研究やその成果を活用した県民への普及に関する取組みを検討するため、高機能性食品研究事業検討部会（以下「部会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 部会は、次に掲げる事項について研究する。

- (1) 生活習慣病の予防に役立つ高機能性食品の研究等に関すること
- (2) その他部会の目的を達成するために必要な事項

(部会の構成員)

第3条 部会は、研究会に所属する委員のうちから、研究会会長が指名する者をもって組織する。

(部会長)

第4条 部会には部会長を置く。

- 2 部会長は研究会会長が指名する。
- 3 部会長は、会務を総理する。
- 4 部会長が不在のときは、あらかじめ会長が指名する者がその職務を代理する。

(会議)

第5条 部会は、部会長が招集し、その議長となる。

- 2 部会長は、必要に応じて会議に委員以外の者の出席を求め、又は他の方法で意見を聴くことができる。

(事務局)

第6条 部会の庶務は、保健福祉局保健医療部健康増進課が行う。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、部会の運営に必要な事項は、部会長が定める。

附 則

この要綱は、平成24年8月9日から施行する。

神奈川県医食農同源研究会漢方理解促進等検討部会設置要綱

(目的及び設置)

第1条 神奈川県医食農同源研究会設置要綱第6条に基づき、県民・医療関係者に対する東洋医学（漢方）の理解促進のあり方を検討するため、漢方理解促進等検討部会（以下「部会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 部会は、次に掲げる事項について研究する。

- (1) 県民・医療関係者に対する東洋医学（漢方）の理解促進のあり方に関すること
- (2) その他部会の目的を達成するために必要な事項

(部会の構成員)

第3条 部会は、研究会に所属する委員のうちから、研究会会長が指名する者をもって組織する。

(部会長)

第4条 部会には部会長を置く。

- 2 部会長は研究会会長が指名する。
- 3 部会長は、会務を総理する。
- 4 部会長が不在のときは、あらかじめ会長が指名する者がその職務を代理する。

(会議)

第5条 部会は、部会長が招集し、その議長となる。

- 2 部会長は、必要に応じて会議に委員以外の者の出席を求め、又は他の方法で意見を聴くことができる。

(事務局)

第6条 部会の庶務は、保健福祉局生活衛生部薬務課が行う。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、部会の運営に必要な事項は、部会長が定める。

附 則

この要綱は、平成24年8月9日から施行する。

医食農同源かながわシンポジウムについて

開催日時：平成24年7月29日(日) 13:00～16:00

場所：パシフィコ横浜 会議センター1F メインホール

参加者：約650名

概要

1, 基調講演 「未病と食養生 ～若さと健康を保つ食養生とは～」

＜講師＞ 天野 暁(りゅういん) 氏 (医学博士/東京大学 食の安全研究センター特任教授/
未病医学研究センター 所長)

○「未病」＝ 病気になる一歩手前の状態。漢方の世界ではもともと重要な部分。

○「未病を治す」とは、単に体の異常がない事だけでなく、もっと精神的に満たされている状態、満足感、Happy の状態を作っていく(マネージメント)、いわば人生観の要素を含んでいる。

○東洋医学→「漢方医学」を主に示している。

・漢方医学の一番重要な考え方＝「養生」←「天人合一」の考え方。

・健康観(養生・陰陽・気血水・治未病の考え方)

・陰陽の考え方・・・人の体、ココロ、気持ちは全て「変化」の中でバランスを保っている。

・気血水のバランス・・・「気」＝体の働きを調整する生命のエネルギー。

→特に「気」の「充実」「流れ」「働き」と病気や心の病との関係は密接。

○健康を保つための食習慣(血管を若々しく保つ、理想的な体重・体型を保つ、腹七・八分目)

○これからの「未病を治す」・・・先人の「智慧(ちえ)」、「食のチカラ」、「医学の可能性」などが試される時。「病気の治療医学」から「個人の健康医学」への転換へ。

⇒「病気にならない」ではなく、予防医学を超えた“最善最良”の生活習慣を探し、身につけ、エイジング・マネージメント方法を新たな考え方として生活に取り入れる。もう一つ上のレベルの“健康”に出会い、目指す。

○「福は口から」・・・健康、幸福感、心の平和(安心)は、全ての食べ物と密接な関係。

⇒「食」は心身とも「健康」の源 = 「いのち」が輝く原点。

2, パネルディスカッション 「おいしい食で未病を治す。」

＜コーディネーター＞ 黒岩 祐治 神奈川県知事

＜パネリスト＞

・天野 暁(りゅういん) 氏 (同上)

・佐藤 信紘 氏 (順天堂大学 名誉教授・特任教授)

・中山 桜甫 氏 (栄養士/料理研究家)

・阿部 啓子 氏 (東京大学 名誉教授・特任教授/(財)神奈川科学技術アカデミー健康・アンチエイジングプロジェクト プロジェクトリーダー)

・仲西 栄治 氏 (株式会社 ファームいせはら(農業生産法人)代表取締役)

「おいしい食で未病を治す。」をテーマに、冒頭で各パネリストにご自身の専門分野について10分程度お話いただいた後、ディスカッションを実施。

◎発言要旨

○未病(病気)を治す取組みについて

- ・病気になるれば、治療(医療の現場)が必要。しかし、「病気」の手前でくい止め、死の前日まで「半健康」であればよい。その期間を延ばしていくことが重要。(阿部氏)
- ・食によって病気が治る人も病気にならない人も増え、医療費が抑制できる。(知事)
- ・病気になっていない人だけでなく、病気になった人へも未病を直す取組みは大事。末期がんだった父も、未病を治す発想のもとにがんを克服した。神奈川をモデル地区としてやっていきたい。(知事)

○西洋医学と東洋医学の連携について

- ・西洋医学は悪い細胞を徹底的にやっつけるが、東洋医学は病気と共生する考え方。(佐藤氏)
- ・人にはタイプがあり、漢方は人に合わせて処方する。将来は個別化医療が望ましい。(知事)

○終末期医療について

- ・私の父は末期の肝臓がんで、余命2ヶ月といわれたが、東洋医学の視点で「ながいもを蒸して食べる」ことにより、2年半の時間をいただき、最後は「ピンピンコロリ」であった。(知事)
- ・死生観がはっきりしていないと、本人の意思に反して家族が延命治療を望むこともあるなど、様々なことを普段から「いのち」を中心に考え、ひとつの形にして皆が幸せになる、そんな神奈川を作りたい。それが私の考える「いのち輝くかながわ」である。(知事)

○その他

- ・「どのような環境で食べるか」「どう調理するか」によって、体に取り込む栄養の量が変わる。(中山氏)
- ・伊勢原は都心に近く、地産地消にはうってつけだが、荒廃農地が増加している。その対策として、山菜として、また「やまうなぎ」として夏バテ対策にも効果がある自然薯を選択した。将来は伊勢原の名産にしたい。(仲西氏)
- ・スーパーマーケットで、体調に応じた食材や調理法が入手できるようにすることによって、医食農同源が自宅で実現できる。(知事)

【パネリストからの説明】

<佐藤氏>

- メタボは①食養生の失敗と②腸内細菌との共生の失敗
- 「福は口から」⇒①食事の内容・量の問題、②腸内細菌の働きの問題がポイント。

<中山氏>

- 「どのような環境で食べるか」「どう調理するか」によって、体に取り込む栄養の量が変わる。
- 「食」は続けなければならない。いかにおいしく、体にいい状態で続けていくか。
今後、花菜ガーデンや保健福祉大学と共同して研究していく。保健福祉大学の学食、県庁の食堂で実現目指す。
- 栄養学だけでは足りない。スポーツ栄養学、医学の知識なども必要である。

<阿部氏>

- 医=食。食べることは薬。古来より「医食同源」は言われてきたが、科学的根拠が無かった。しかし、約100年前、日本から「食のサイエンス」が始まり、日本では研究が活発に。

- 近年、「生活習慣病」の存在。⇒「食品機能論」の出現。食で生活習慣病になるリスクの低減を目指す。「機能性食品」=生活習慣病になるリスクの低減するような食品
- 病気になれば治療(医療の現場)が必要。しかし「病気」の手前でくい止め、死の前日まで「半健康」であればよい。その期間を延ばしていくことが重要。まさに「機能性食品」のテリトリー。
- おいしくなければ食べ続けることはできない。そして、「おいしい」はからだの働きをも調節する。(消化吸収の促進、免疫を整えるなど)

<仲西氏>

- 伊勢原は都心に近く、地産地消にはうってつけだが、荒廃農地が増加している。その対策として、山薬として、また「やまうなぎ」として夏バテ対策にも効果がある自然薯を選択した。
- 将来は伊勢原の名産にしたい。

【ディスカッション】

<知事>

- 私の父は末期の肝臓がんで、余命2ヶ月といわれたが、東洋医学の視点で「ながいもを蒸して食べる」ことにより、2年半の時間をいただき、最後は「ピンピンコロリ」であった。

<天野氏>

- 患者の精神状態は体調に直接反応する(特に免疫系)。

<佐藤氏>

- 西洋医学は悪い細胞を徹底的にやっつけるが、東洋医学は病気と共生する考え方。
- これからは(西洋医学と東洋医学の)統合した医療であり、その中心が「養生」であり、「食」になる。
- 今西洋医学に関わっている人は、東洋医学の考え方を教えてもらっていない。

<天野氏>

- 気を高めるものは、大豆やにんにく、きのこなどがあるが、知事の父親には状態をみてながいもを勧めた。

<知事>

- 人にはタイプがあり、漢方は人に合わせて処方する。将来は個別化医療が望ましい。

<佐藤氏>

- 個別化した医療は将来の話か。薬等のエビデンスは、20~50代でデータをとっているのに、子どもや老人に特化したエビデンスが立証されていない。

<阿部氏>

- 知事の話は、病気になっても食で病を軽くすることができたという意味で、印象的な話である。
- がんは現在の検診手法では、発見できるようになるまで10年かかるが、早期発見ができるよう、遺伝子の変化に着目した研究と共に、がんにならない食事(日本特有の食事である発酵食品や海産物等)を科学的に分析している。

<中山氏>

- ながいもは、生だと酵素の作用で満腹になりやすく、食欲増につながらない。知事の父親が蒸して食べたのはよかった。食べ方もが大事である。
- アメリカの栄養学と日本の栄養学とは違う。民族の違いも意識する必要がある。

<知事>

- ながいもは一つの事例だが、食によって病気が治る人も病気にならない人も増え、医療費が抑制できる。
- 「おいしい」食であることも大事。おいしく食べて、気があがって、未病を治すような文化を創っていききたい。
- 病気になっていない人だけでなく、病気になった人へも未病を直す取組みは大事。末期がんだった父も、未病を治す発想のもとにがんを克服した。神奈川をモデル地区としてやっていききたい。
- 応用として、スーパーマーケットで、体調に応じた食材や調理法が入手できるようにすることによって、医食農同源が自宅で実現できる。
- 死生観がはっきりしていないと、本人の意思に反して家族が延命治療を望むこともあるなど、様々なことを普段から「いのち」を中心に考え、ひとつの形にして皆が幸せになる、そんな神奈川を作りたい。それが私の考える「いのち輝くかながわ」である。これから県内でどんどん展開していく。今日はスタートラインにたったところ。

入場無料

7/19(木) 締切 定員800名

●応募多数の場合は抽選となります。
●席に余裕がある場合は、申込締切後も申し込むことができます。詳細は事務局にお問い合わせください。

おいしい食で 未病を治す。

医食農同源 かながわシンポジウム

2012年7月29日(日) 午後1:00～午後4:00
パシフィコ横浜会議センター1F メインホール

*プログラムの開演時間は変更になる可能性があります。

基調講演

午後1:00～〈50分〉

パネルディスカッション

午後2:10～〈100分〉

「未病と食養生 ～若さと健康を保つ食習慣とは～」

薬だけでなく、病気にならないための知恵や食、生の在り方や生命の意味などトータルな漢方医学の視点から、「未病を治す」ことにより、個々のQOL(生活の質)を高め、生活習慣病の予防と同時によい年の取り方、本当の若さと健康を手に入れることの素晴らしさをご紹介します。



天野 暁(あまの しょう)(りゅういん)
医学博士
東京大学 食の安全研究センター特任教授
未病医学研究センター所長

「おいしい食で未病を治す。」

未病を治す、ということは「病気を発症前の段階でくいとめる」こと。医食農同源の観点に立ち、未病を治すことについて様々な分野からお集まりいただいたパネリストの皆様、それぞれの立場から提言していただきます。



黒岩 祐治(くろいわ ゆうじ)
神奈川県知事



天野 暁(あまの しょう)(りゅういん)
医学博士
東京大学 食の安全研究センター特任教授
未病医学研究センター所長



佐藤 信彦(さとう のぶひこ)
順天堂大学
名誉教授・特任教授



中山 健吉(なかやま けんきち)
栄養士・料理研究家



阿部 啓子(あべ けいこ)
東京大学
名誉教授・特任教授
財団法人神奈川県学芸アカデミー
代表取締役
プロジェクトリーダー



仲西 栄治(なかせ えいじ)
株式会社ファームいせはら
(農業生産法人)
代表取締役



平成24年7月30日(木)

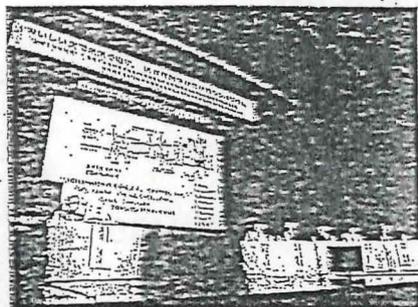
新聞掲載資料

朝毎読東(日)・神

知事ら出席し

医食農シンポ

医食農、農業の連携
による健康づくりを話し合
うシンポジウム「おいしい
食で未病を治す。医食農同
源かながわシンポジウム」
が29日、横浜市西区のパシ
フィコ横浜で開かれ、黒岩
祐治知事らが、医食農の連



シンポジウムで医食農の重
要性を話し合うパネリス
ト。左端は座長を務めた黒
岩祐治知事。29日、横浜市
西区のパシフィコ横浜

携強化の重要性などにつ
いて意見を交換した。

シンポジウムは県が主
催。この中で黒岩知事は
「高齢化率は今後高まる
が、医食農の連携が進め
ば、病気になる高齢者
を増やせる。今後、そつい
う農産物を進める」と述べ、
取り組みの強化に意欲を示
した。

シンポジウムではパネ
ルディスカッションも実施。
料理研究家で栄養士の中山
裕甫さんや、天野暁・未病
医学研究センター所長、佐
藤信紘・順天堂大名誉教
授、阿部啓子・東大名誉教
授、仲西栄治・ファームい
せはら社長らが意見を交換
した。

座長を務めた黒岩知事も
自身の家族の闘病体験など
を交えて東洋医学の重要性
を指摘。約650人の参加
者は熱心にメモを取って
いた。

1 目的

生活習慣病の予防に役立つ高機能性食品の研究やその成果を活用した県民への普及に関する取組みを検討する。

2 検討内容

- ①高機能性食品研究事業として行う、保健福祉大学等の研究機能を活用した県内産農産物の高機能性の研究と、その高機能性食材を活用したレシピ・メニュー開発及び普及事業の方向性を検討する。
- ②自らの体調について自己チェックができるように体調診断シートの作成について検討する。
- ③その他必要なことについて検討する。

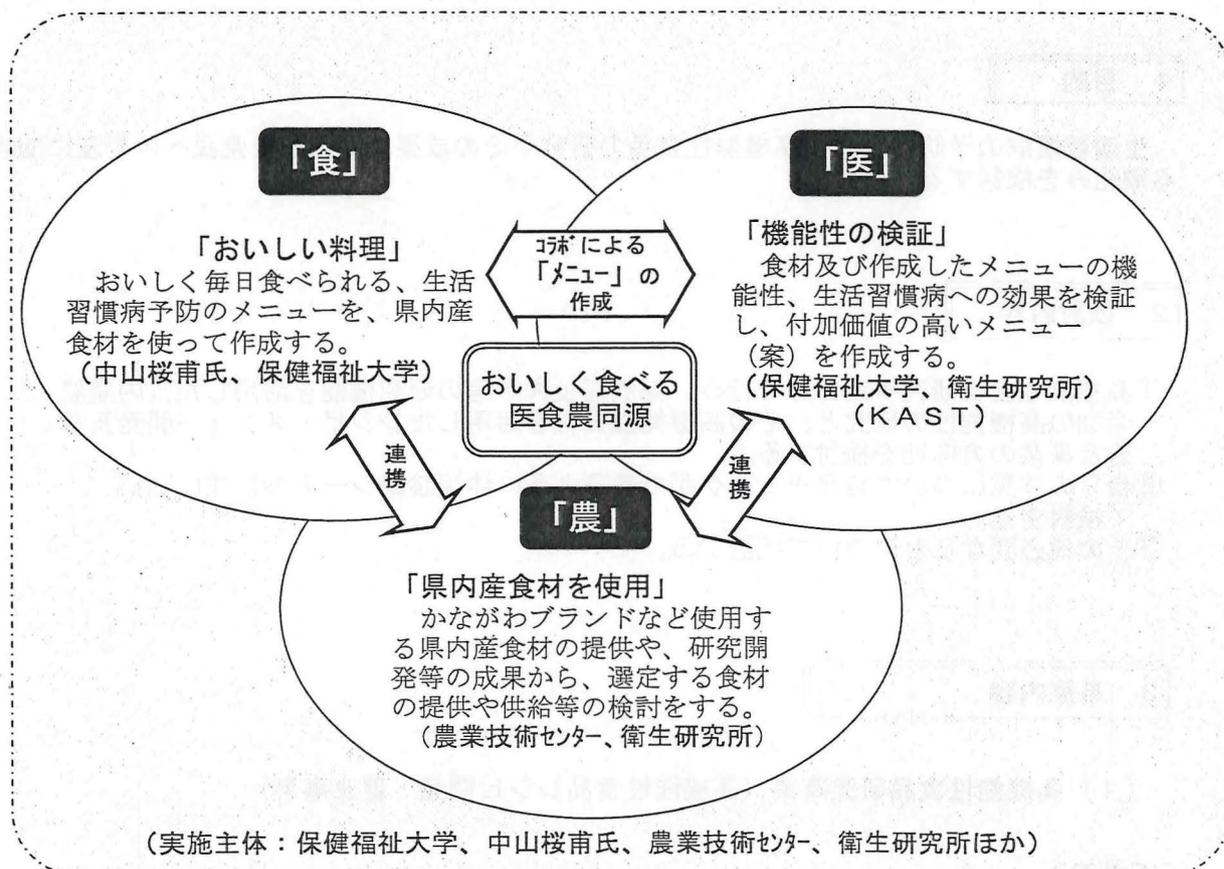
3 事業内容**(1) 高機能性食品研究事業（高機能性食品レシピ開発・普及事業）****<目的>**

「おいしく食べる医食農同源」をテーマに、県内産食材を使用した生活習慣病予防に効果のある「メニュー」を作成する。

<事業内容>

- 料理研究家 中山桜甫氏と保健福祉大学とのコラボにより、生活習慣病予防を目的とした、おいしく、毎日食べられるメニューを作成する。
 - ・中山桜甫氏と学生のコラボによるメニュー
 - ・中山桜甫氏オリジナルメニュー
 - ・保健福祉大学作成メニュー
- 主菜、副菜等との組合せによる「メニュー」を作成する。
- 農業技術センターや衛生研究所、KASTなどの先行研究により、機能が認められている県内産食材（以下「既存の食材」と記す）を使用する。
（研究の進んでいる食材：カンキツ類（湘南ゴールドなど）、やまいも、なす、杜仲茶など）
- 保健福祉大学や協力施設で実証研究をすることにより、生活習慣病予防への効果を検証する。

<事業イメージ>



<事業展開(目標)>

<H24>

- 生活習慣病予防の機能性が見込まれる「既存の食材」を利用し、おいしく、毎日食べられるメニューを提供できるようにメニュー集を作成する。(医食農同源を広く県民に周知する)
- 作成したメニューを県民が食べて実感できる場(県庁食堂、保健福祉大学食堂など)を検討する。

<H25>

- 保健福祉大学等の研究で、使用食材の機能性の実証を進める(メニュー集の充実)。(県民とレストランや企業等への周知をする)
- 作成したメニューを県民が食べて実感できる場(県庁食堂、保健福祉大学食堂など)を確保する。また、食べて実感した県民の口コミにより、「医食農同源の推進」「健康づくり政策への理解」を図る。

<H26以降>

- 関係部局の協力を得、地域のレストラン等で医食農同源メニューの提供を通じたまちづくりや地域の活性化へと拡大展開していく。
- 県内産食材の活用により、農業や産業の活性化につなげる。

<スケジュール>

		24年度				25年度	26年度
		4～6月	7～9月	10月～12月	1～3月		
メニュー作成	「メニュー」作成	既存食材抽出	食材選定	主食・副菜合わせたメニュー(案)作成	レシピ作成アレンジ等	「検証食材」 新規使用食材検討	メニュー集作成
	・中山桜甫氏 ・保健福祉大学 ・保健福祉大学生(シーラボ)と中山氏のコラボ						主菜・副菜合わせたメニュー(案)作成
普及啓発	作成したメニューの提供の方法の検討	庁内調整会議開催				ホームページ等による普及啓発	
保健福祉大学 環境農政局 総務局 健康増進課							
機能性検証	機能性分析	先行研究成果の整理					
	保福大, 農技C 衛生研究所 KAST	食材選定	選定食材の機能性の分析				
生産	機能性検証	選定食材の喫食等による実験・検証					
	保福大, 農技C 衛生研究所 KAST						
食材開発	食材の生産拡大						生産拡大
	環境農政局 農技センター						
その他	調整担当	研究会意見の反映など、事業の調整					
	健康増進課					メニュー集・作成とりまとめ	
						県庁食堂メニュー提供調整	

(2) 体調診断シートについて

○高齢になっても元気で健康に暮らせるようにするため、医食農が連携した取組は重要であり、県民意識調査も踏まえ、県立施設など県内研究機能を活用して進めるとともに、自分の健康状態(未病)を自ら判断する方法を研究する。

4 研究会スケジュール

24年度				25年度	
4～6月	7～9月	10月～12月	1～3月		
	研究会・部会	部会	研究会	研究会・部会	研究会・部会

漢方理解促進等検討部会

1 目的

県民・医療関係者に対する漢方の理解促進のあり方を検討する。

2 事業内容

検討事項：県民や医療関係者（薬局薬剤師）に対する漢方薬の理解促進を図るための情報提供の内容やその手法について

検討内容：

年度		検討内容
平成24年度	第1回	・ 県民に対する漢方薬の理解促進を図るための課題整理
	第2回	・ 県民に対する漢方薬の理解促進を図るための情報提供の内容やその手法等の検討
平成25年度	第1回	・ 医療関係者（薬局薬剤師）に対する漢方薬の理解促進を図るための課題整理
	第2回	・ 医療関係者（薬局薬剤師）に対する漢方薬の理解促進を図るための情報提供の内容やその手法等の検討

3 スケジュール

部会の検討結果を踏まえ、県民や医療関係者（薬局薬剤師）に対して漢方薬に関する情報の提供を行い、漢方についての理解促進を図る。

	H24年度	H25年度	H26年度
県民への理解促進	検討 → 結果反映 ↓ 理解促進		
薬局薬剤師への理解促進	結果反映 ↓	検討 → 結果反映 ↓ 理解促進	
イベントでの啓発	医食農同源かながわのボジウム かながわ食育フェス(8/7) くすりと健康すこやかフェア(10月) 健康と美の祭典2012inかながわ(9/15・16)		

資料「花菜ガーデンについて」

- ・ 花菜ガイドマップ
- ・ 食がカラダを変えるin花菜ガーデン（開催日5月20日）
- ・ 食がカラダを変えるin花菜ガーデン（開催日8月5日～）

中山桜甫プロデュース!!

食がカラダを 変える in 花菜ガーデン

あなたの健康 大丈夫!?

～旬菜を使った栄養からのアプローチ～

料理研究家で栄養士でもある中山桜甫さんが、
花菜ガーデンで料理教室を開催。
美味しくて健康にもいい料理のヒントが満載
食材のチカラ(栄養)を引き出し、
自己免疫力を高める調理ポイントを伝授します。



Profile

中山桜甫 (なかやまおうほ)
料理研究家、栄養士

料理教室「めだかの学校」及びデザート・惣菜・ロケ弁部門「桜甫本舗」主宰。
介護食や治療食、予防栄養学を大学病院などと研究・開発中。東日本大震災後、ボランティアを募り400人分の炊き出しを行い「命のレシピ」として番組で紹介される。福島の再生プロジェクトに着手。
産経新聞社「食がカラダを変える」キャンペーンのアドバイザースタッフ。

今後のスケジュール

5月の「春の旬菜①」、7月の「夏の旬菜①」は大好評!
第3回目となる8月以降のスケジュールとお申し込み方法をご紹介します。

月 日	内 容	申し込み期間	定 員
H24年 8月 5日(日)	料理教室～夏の旬菜②～【親子料理教室】	先着順に受付中	15組30名
9月 9日(日)	料理教室～秋の旬菜①～	H24年 8月1日～7日	30名
10月 7日(日)	健康講座、料理教室～秋の旬菜②～	9月1日～7日	
11月11日(日)	料理教室～冬の旬菜①～	10月1日～7日	
12月 9日(日)	料理教室～冬の旬菜②～	11月1日～7日	
H25年 3月 3日(日)	料理教室～春の旬菜②～	H25年 2月1日～7日	

※予定は変更となる場合がございます。※詳しい申込方法は、裏面をご覧ください。

参加費 2,500円(8月の親子料理教室は3,000円/組) ※別途入園料がかかります。

持ち物等 筆記用具、エプロン、ハンドタオル、三角巾またはバンダナ

問い合わせ先 神奈川県湘南地域県政総合センター地域農政推進課 Tel 0463-22-2711 内線2410 ☎ 2412

かな
花菜ガーデン
神奈川県立 花と緑のふれあいセンター

TEL 0463-73-6170

〒259-1215 神奈川県平塚市寺田縄496-1

www.kana-garden.com

かなガーデン

検索

ホームページに
アクセス!

入園料金 ※1: 20名以上 ※2: 駐車料金が無料になります。 ※3: 駐車料金は緑化協力金を含みます。

大人(20歳～64歳)	500円(団体※1 400円)	シニア(65歳以上)	300円(団体※1 200円)
中人(学生・高校生・20歳未満)	300円(団体※1 200円)	幼児(学齢に達しない者)	無料
小人(小学生・中学生)	200円(団体※1 100円)	年間パスポート ※2	2,000円

駐車場(351台駐車可)※3 ・普通車(500円/回) ・大型車(1,520円/回) ・二輪車(無料)

アクセス

小田原厚木道路平塚ICより車で約5分

JR東海道線平塚駅北口8番バスのりば「秦野駅」行きバス約20分

小田急線秦野駅北口1番バスのりば「平塚駅北口」行きバス約25分

「平塚養護学校前」下車徒歩5分

料理教室 ～春の旬菜①～
メニューから (2012年5月20日(日)開催)

洋食のメニューを和食のテイストで作りました。
春野菜をふんだんに使い、調理の一工夫が健康につながります。

1 ちぎり春キャベツと季節野菜のスティックピリ辛味噌ソース

味噌とゴマと温泉卵がポイントのスティックサラダ。

2 楽チンローストビーフ

レンジで作る、とっても楽チンなローストビーフ。
レンジのマイクロウェーブを塩でシャットアウトし、
表面だけ加熱させることで、本格的なローストビーフに。

3 新じゃがポタージュ 味噌風味

健康効果を高めるため、調味料にお味噌を使い、和風にアレンジしていいお味に。

4 十八穀米ずんだおぼぎ

里芋をつなぎに使い、枝豆のつぶつぶを残して食感を楽しめます。



レシピのご紹介

ここでは、『ちぎり春キャベツと季節野菜のスティックピリ辛味噌ソース』をご紹介します。

材料

□辛味噌ソース A

- あわせ味噌 (辛口) 100g
- 醤油・みりん 各 1/4 カップ
- 砂糖 大さじ2
- 炒り切り白ゴマ 大さじ3
- にんにくのすりおろし 1かけ分
- 酒
- 一味唐辛子 各少々

- 春キャベツ □人参
- セロリ □平塚きゅうり
- 大根 □かぶ
- ラディッシュ
- エシャロット など
- 温泉卵 1～2個



作り方

Aの材料を混ぜて辛味噌ソースを作る。野菜は洗って
一口大に切る。キャベツは手でちぎる。

器に盛り、Aで作った辛味噌ソースを添え、食べる直前に
温泉卵をトッピング。他に旬の野菜も加えれば、季節を
味わえる。

- ピリ辛味噌ソース A の作り方：鍋にゴマ以外の分量を全部入れて混ぜるだけ。
- ① ゴマは煎りゴマでも乾煎りして香りを高める。また、ゴマはそのままだと香りが薄いので必ず煎って使う。ゴマが真ん丸になるまで煎った後、そのままだとゴマの油で焦げるため、平らなところに移して冷ます。
 - ② ゴマが少し冷めたら、切る。切っておくと、良く噛めなくてもゴマの栄養がとれる。
 - ③ 小さな鍋にAのゴマ以外の材料を入れて、最初強火で煮立ってきたら弱火で混ぜ、マヨネーズより柔らかくなるまで練る。泡が出てきても火を弱めないうで、泡の力で水分を飛ばす。ケチャップ位の固さで火を止める。冷めると少し固くなる。文字がギリギリ書ける位。
 - ④ ③に②のゴマを入れる。
 - ⑤ 食べる時に温泉卵を入れる。(栄養価が高まる)

知って得する 一口メモ

- ☆ ゴマは平たい形が丸くなるまで炒ると香り成分が高まって脳内ホルモンが活性化されます。ゴマの皮は消化されないのので、切って使います。
- ☆ 味噌に含まれるメラノイジンという成分は、味噌が熟成するほど増え、最近では、ダイエット効果や免疫力を高めることもわかり、注目を浴びていますが、免疫力を上げるためには発酵食品が一番のおススメです。
- ☆ 現代人にはサラダ油や動物性脂肪は普通に摂取出来ていますが、木の実の油が不足。オリーブオイルも含めて木の実の油はオレイン酸といって、体に一番近い脂肪酸なので、バランス良く摂取するよう心がけましょう。

他のレシピはホームページをご覧ください。 www.sakuraho.com



申し込み方法

- 申し込みの受付、参加のご案内は県立花と緑のふれあいセンター“花菜ガーデン”で行います。
- 下の“花菜スクール”参加申込書に必要な事項を記入の上、申し込み期間内(必着)にFAX、郵送、または直接「花菜ガーデン」のチケットカウンターにてお申し込みください。

----- 切り取り線 ----- ※本紙を直接ファックスいただく事も可能です。



花菜スクール 参加申込書

●参加希望のスクールについてご記入ください。

開催日	月 日	
スクール名	料理教室 ～ の旬菜 ～ (表面に記載されているスケジュールの内容の部分をお書きください。)	
参加人数 <small>※申込書1枚につき 5人(組)迄申込可能</small>	個人参加	高校生以上 中学生 小学生以下 人 人 人
	親子参加	組 <small>※1組2名でご参加ください。 ※対象の欄に“親子参加”の記載がある スクールのみ親子で参加できます。</small>
合計参加費 (参加人(組)数×参加費)	円	

※花菜ガーデン記入欄

担当
受付日 月 日 ()
記入日 年 月 日

●代表の方の氏名・連絡先をご記入ください。(花菜ガーデンからの連絡は代表の方におこないます。)

代表者名	フリガナ		
連絡先	郵便番号	〒	
	住所		
TEL		FAX	

●備考

<p>※ご記入ありがとうございました。下記へFAX又は郵送をお願いします。 ※抽選になった際の結果は、花菜スクール開催月の1ヶ月前の月の15日までにご連絡いたします。 ※引き続き募集を行うスクールの受付の参加の可否は、申込書を受領後1週間以内にご連絡いたします。 ※抽選結果や参加の可否の連絡が期日になってもない場合は、お手数ですが、表面の花菜ガーデン電話番号までご連絡ください。</p>

ご記入いただいた個人情報につきましては、花菜ガーデンの花菜スクールのためにのみ使用し、責任を持って管理いたします。

【申し込み先】 県立花と緑のふれあいセンター “花菜ガーデン”
FAX : 0463-73-6175

<健康講座・料理教室・野菜の植付け>参加申込書

※書き間違えないように注意してください。

申込締切
5月10日(必着・抽選)

講座名	ご希望の講座名に○をつけてください。 1 健康講座 2 料理教室 3 野菜の植付け ※2と3の同時申込みはできません。	フリガナ	代表者名
参加人数 申込書1枚につき3人まで申込み可能	個人参加 ○をつけてください。 人 30代・40代・50代・60代以上	郵便番号 〒	住所
	グループ参加 人数を書き込んでください。 20代 人 50代 人 30代 人 60代~ 人 40代 人 合計 人	フリガナ	
合計参加費	円	連絡先 TEL	
		FAX	※お持ちの方は必ずご記入ください。

ご記入ありがとうございます。 ※ご記入いただいた個人情報につきましては花菜ガーデンの講座のためのみ使用し、責任を持って管理いたします。

-----切り取り線----- ※本紙を直接ファックスいただく事も可能です。

募集人数・参加費・持ち物など

	健康講座	料理教室 春の旬菜①	野菜の植え付け
会場	花菜フォーラム	キッチン工房	触れん土ファーム
募集人数	60名	30名	20名
参加費	無料	2,500円	200円
持ち物等	特にありません。	筆記用具、エプロン、ハンドタオル、三角巾またはバンダナ	軍手、帽子、ハンドタオル(汚れてもよい服装)

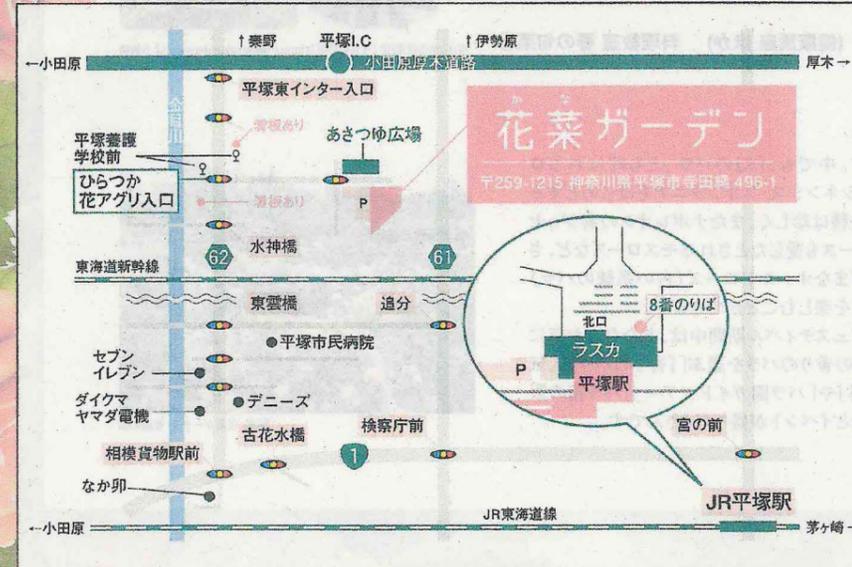
申込み方法

- 下記の「健康講座・料理教室・野菜の植付け参加申込書」に必要事項をご記入の上、FAX、郵送、又は直接国内のチケットカウンターにてお申し込みください。また、下記の参加申込書の必要事項をご記入の上、ハガキでお申込みいただくことも可能です。
- 申込締切 5月10日(必着・抽選)
応募多数の場合は抽選になります。抽選結果は5月15日までにご連絡いたします。
- 抽選結果や参加の可否の連絡が期日になってもない場合は、お手数ですが、下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

注意事項

- ※野菜の植付けは、雨天中止となる場合があります。
- ※講座の参加費以外に別途花菜ガーデンの入園料金ががかかります。大人500円、中人300円、小人200円、シニア300円

2012年5月14日(月)~6月30日(土)
ローズフェスティバル-春-2012 開催
890品種 1100本のバラがお出迎え



公共交通機関をご利用の場合

【JR平塚駅から】
北口8番バスのりばより「秦野駅(北口)行」バスで約20分
「平塚養護学校前」下車後、徒歩約5分

【小田急線秦野駅から】
北口1番バスのりばより「平塚駅(北口)行」バスで約25分
「平塚養護学校前」下車後、徒歩約5分

お車をご利用の場合

- ・小田原厚木道路平塚ICを出て道なりに「平塚東インター入口」交差点まで進む
- ・交差点を左折し、県道62号(平塚秦野線)へ。
- ・2つ目の信号「ひらつか花アグリ入口」を左折。

お申込み&お問い合わせ先

かな 花菜ガーデン
神奈川県立 花と緑のふれあいセンター

かな ガーデン 検索

<http://www.kana-garden.com/>

〒259-1215 神奈川県平塚市寺田496-1

TEL 0463-73-6170

FAX 0463-73-6175

湘南地域県政総合センター 地域農政推進課

TEL 0463-22-2711(内線:2410・2412)

中山桜甫プロデュース!!

食がカラダを 変える

in 花菜ガーデン

あなたの健康 大丈夫!?

~旬菜を使った栄養からのアプローチ~

「おいしい」をカタチにする中山桜甫が
花菜ガーデンにやってくる!

中山桜甫 (なかやまおうほ)
料理研究家、栄養士

料理教室「めだかの学校」及びデザート・惣菜・ロケ弁部門「桜甫本舗」主宰。介護食や治療食、予防栄養学を大学院などで研究・開発中。東日本大震災後、ボランティアを募り400人分の炊き出しを行い「命のレシピ」として番組で紹介される。福島の再生プロジェクトに着手。産経新聞社「食がカラダを変える」キャンペーンのアドバイザースタッフ。

開催日

2012年5月20日(日)

黒岩祐治神奈川県知事も
駆けつけます!

健康講座

10:30~12:00

定員60名

- 野菜(食材)のチカラ(栄養)や調理の工夫
- もっと美味しく! 食事と健康を楽しむヒントが満載
- 今日から使える! おいしい野菜を見分けるコツ

料理教室 春の旬菜①

12:30~15:30

定員30名

- 日本の食はおいしくてスゴイ!
- 野菜のチカラ(栄養)を引き出す調理法を学ぼう!
- 十八穀米入りご飯/みそ汁/おかず/デザート
- メニューは当日のお楽しみ!

神奈川県農業技術センター職員指導

野菜の植付け

12:30~13:30

定員20名

- 料理教室で使う夏野菜の植付けを体験
- 土づくりや手入れのポイントを伝授します

花菜ガーデン
ローズフェスティバル
-春-2012

開催



2012年
5月14日(月)~6月30日(土)
890品種 1100本のバラが
お出迎えいたします。

がカラダを変える Special対談



料理研究家、栄養士

中山 桜甫

Ohho Nakayama

Special対談

神奈川県知事

黒岩 祐治

Yuji Kuroiwa

元気の源になる食事

黒岩

中山さんが今のお仕事をされるようになったきっかけはなんですか？

中山

主婦の頃に知り合いから頼まれ、予定していた料理研究家のピンチヒッターとしてお手伝いしたのが始まりです。それ以降、料理の仕事の依頼が来るようになりましたが、作れるけれどきちんと学んでいないことに気づき、栄養士の資格を取得しました。今は、調理と栄養の2本立てで仕事をしています。最近では、私の料理を食べた板前さんやシェフたちが、自分の店のメニューを考えてほしいというので、レストランメニューのプロデュースもするようになりました。

黒岩

今では、介護食や治療食などにもお仕事の幅が広がっているようですね。

中山

はい。十数年ほど前から、私の友人や仕事関係者の中に食べたたくても食べられない状態の人が少しずつ増えてきました。「おいしい!」は健康な人だけのものではありません。例えば高血圧や糖尿病、腎臓病などを患っている人ならば、食べたいものを我慢するのではなく、病気が治るような食事をすればいいのではないかと。料理が元気の源になるのならば、私はそれを作ろうと思ったのです。制限食ではなく「病気を治す食事」が食べられるよう医師に提案し、多くのことを教えてもらいながら形にしてきました。それが治療食です。事故の後遺症や認知症で顎がうまく動かさない人たちに、食事をおいしく食べてもらえるようなアイデアを考えることは、栄養士であり料理研究家でもある私にとってそう難しいことではありません。

におい、音… 「五感の料理」

黒岩

「食」っておもしろいですね。栄養だけでなく、いろいろな効果、効能がありますからね。

中山

料理は素材の組み合わせ、温度や香り、音などによってもおいしさが変わります。私は今、「五感の料理」を研究しているんですよ。

黒岩

目の前で焼けていく肉や野菜を見ながら、食べられるまで待つ時間がたまらないのがバーベキューです。焼き肉も、肉が焼ける音で食べたいモードが全開に! 出来上がったものがボンと運ばれてきて食べるよりも、その過程を体験した方がよりおいしく感じますよね。

「おいしい!」をカタチにするワザ

出典:産経健康倶楽部HP (<http://www.sankei-health.com/club/index.html>) 食がカラダを変える! Special対談

被災地での炊き出し

黒岩

東日本大震災後、被災地へ炊き出しに行かれたそうですね。

中山

はい、岩手県釜石市へ行きました。私の炊き出しは「命のレシピ」と命名され、被災者の皆さんに大変歓迎されました。脳内ホルモンを整えてリラックスすることが大切だと思ったので、さまざまなビタミンを取ってもらおうと、例えば生で食べられる小松菜をたくさん持っていきましたよ。栄養学と調理学の、両方の知識を持っていて本当によかったなと、つくづく思いましたね。

黒岩

食べることで元気になる、それは健康な人も病人も同じです。最近、中山さんは「黒米」の

入ったうどんをプロデュースされたそうですね。

中山

古代米の黒米にはポリフェノールの一種であるアントシアニンが多く含まれるので、小麦粉だけで作られるうどんに比べ、疲労回復効果が期待できます。カロリーも抑えめで、お米が入ることで消化が緩やかになり、時間がたつてものびにくい「黒米うどん」を開発しました。また第2弾として、栄養や食感、おいしさにもこだわった「十八穀米」の開発も行いました。これからも、健康とおいしさを意識した「食」をどんどん提案していきたいと思っています。

Profile

黒岩 祐治 (くろいわ ゆうじ)
神奈川県知事

元キャスター、前国際医療福祉大学大学院教授。早稲田大学卒。フジテレビジョン在職中に、自ら企画・取材・編集まで手がけた救急医療キャンペーンが救急救命士誕生に結びついた。

今後も食にまつわるセミナーを開催予定! 皆様のご参加お待ちしております。

中山 桜甫 食がカラダを変える in 花菜ガーデン

(開催日は変更になる場合があります。)

今後のスケジュール

- 7月8日(日) 料理教室 夏の旬菜①
- 8月5日(日) 料理教室 夏の旬菜②<親子教室>
- 9月9日(日) 野菜の作付け体験 料理教室 秋の旬菜①
- 10月7日(日) 秋の収穫祭イベント(健康講座 ほか) 料理教室 秋の旬菜②
- 11月11日(日) 料理教室 冬の旬菜①
- 12月9日(日) 料理教室 冬の旬菜②
- 3月3日(日) 花菜ガーデン3周年イベント(健康講座 ほか) 料理教室 春の旬菜②



写真:中山桜甫HP「今月の料理」(<http://www.sakuraho.com/>)より抜粋

花菜ガーデンのバラが見ごろ

春のローズフェスティバルを開催!
期間:5月14日から6月30日まで

園内では、約890にもおよぶ野生種から新品種までのバラが、初夏の訪れを待ちわびるように、この時期にそろって開花し

ます。中でも、「幻のバラ」とも呼ばれるロサ・シネンシス・スポンタニアをはじめとする野生種は珍しく、またナポレオンの妻ジョセフィーヌも愛したとされるモスローズなど、さまざまなオールドローズ(古い系統のバラ)などを楽しむことができます。

フェスティバル期間中は、あなたのお気に入りの香りのバラを選ぶ「香りのバラ」人気投票や「バラ園ガイドツアー」バラ苗の販売などイベントが盛りだくさんです。



写真:花菜ガーデン 薔薇の園

かな 花菜 ガイド マップ

Kana Garden
Guide Map



<http://www.kana-garden.com/>

花菜ガーデン 検索

花菜
ガーデン

神奈川県立 花と緑の
ふれあいセンター

花菜ガーデンのみどころ & おすすめピックアップ

薔薇の轍

野生種・原種から近代のバラまで、2000年とも言われる育種の歴史を追うように植栽展示された、約890品種、1100本のバラが咲きそろう。四季折々に咲き乱れる宿根草との取り合わせも見所です。

見頃

バラ：5月中旬～6月
：10月中旬～11月
宿根草：4月中旬～11月



体験

花や緑・農業についての様々な知識や技術を楽しく学ぶことができる講座「花菜スクール」や、収穫体験などを豊富にご用意しています。園内配布の「花菜さんぽ」や公式ホームページにて紹介しています。



レストラン キッチン Hana

神奈川県産の農水産物を使用したイタリアンテイストのメニューが揃っています。セルフ方式なので、気軽&リーズナブルに手作りの味を楽しめます。席数151席。テラス席もあります。



ショップ ディア・チャペック

「カレル・チャペック」をモチーフに、個性的な園芸用品や室内用植物、雑貨などを取り揃えています。神奈川県各地の特産品や、地元平塚の名産品などお土産に最適な商品も多数取り揃えています。



花菜ガーデンのシンボル カレル・チャペック

Symbol of Kana Garden "Karel Čapek"

新聞記者であり、20世紀前半のチェコを代表する作家。生涯に渡って園芸をこよなく愛した彼が書いたエッセイ『園芸家12カ月』は世界中で愛読され続けています。作中に描かれた彼の分身とも言える「園芸家」の姿、また彼自身の園芸への接し方は花菜ガーデンが提案する

ライフスタイルに通じています。この「カレル・チャペック」を花菜ガーデンのシンボルとし、今もチェコに現存する彼が愛した庭をフラワーゾーン『チャペックの家と庭』に再現しています。

*「園芸家12カ月」及びカレル・チャペックの著書は「花菜ライブラリー」で閲覧できます。



庭の手入れをするチャペックと彼の愛犬ダーシェンカ

かな 花菜ごよみ

Flower Calendar

*見ごろのピークの目安を示しています。気候などにより多少前後することがあります。

3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

はるつ 春告げの小道	ハナモモ	ユリ	リコリス	
ぼらわだち 薔薇の轍	宿根草 各種	バラ	バラ	四季咲き品種 宿根草 各種
きんかしょうけい 槿花の小径			ムクゲ	
めぐるま迷図	クリスマスローズ	クレマチス	クレマチス	クリスマスローズ
もみじがさ 紅葉重ねのほとり	マンサク	サルビア(セージ)	モミジ(紅葉)	マンサク
えだひゃっけい 枝百景の丘	クリスマスローズ(オリエンタリス)	サルスベリ		クリスマスローズ(オリエンタリス)
		ヘメロカリス		
花ごろも広場	サクラ			
いえ 往にし方の小庭	(タイサンボク除く) マグノリア		ギボウシ	
園内各所	春咲き球根植物	スイセン・クロッカス・ムスカリ・ハナニラ・ランタンキュラス・チューリップなど		春咲き球根植物
アグリゾーン	ナシ(花) *フルーツフルファーム リンゴ(花) *キッズファーム レンゲなど *田んぼたんぼ	イネ *田んぼたんぼ		ウメ(花) *フルーツフルファーム

*このほか、アグリゾーンでは通年、季節ごとの作物を観察できます。

かな 花菜ガーデン

神奈川県立 花と緑のふれあいセンター

入園料金

大人(20歳~64歳)	500円(団体*1...400円)
中人(学生・高校生・20歳未満)	300円(団体*1...200円)
小人(小学生・中学生)	200円(団体*1...100円)
シニア(65歳以上)	300円(団体*1...200円)
幼児(学齢に達しない者)	無料
年間パスポート*2	2,000円

※1 団体：20名以上
※2 年間パスポート：発行日から1年間有効です。
※ペットについて：ペットを連れてのご入園はご遠慮いただいております。

駐車料金

普通車	500円/回
大型車	1,520円/回
二輪車	無料

※ショップ・レストランで合計2,000円以上ご利用の方は、駐車料金が無料になります。
※年間パスポートをご利用の方は無料となります。

休園日

12/31~1/4
1月~2月に5日間
※1~2月中の休園日は年度によって異なるため、お問い合わせください。

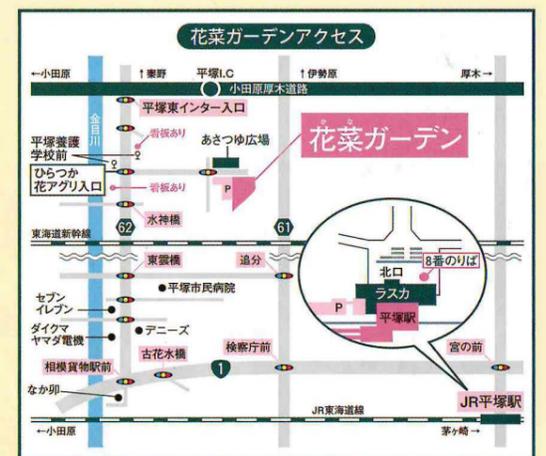
開園時間

3月1日から10月31日まで 午前9時~午後5時
11月1日から2月末日まで 午前9時~午後4時

お問い合わせ先

花菜ガーデン
指定管理者 株式会社かながわGAパートナーズ
Tel 0463-73-6170
Fax 0463-73-6175

神奈川県湘南地域県政総合センター
【農政部地域農政推進課】
Tel 0463-22-2711 (代)
(受付時間:平日9:00~17:00)



公共交通機関をご利用の場合

【JR平塚駅から】
北口8番バスのりばより「平塚駅行」バスで約15分
「平塚養護学校前」下車後、徒歩約5分

【小田急線秦野駅から】
北口1番バスのりばより「秦野駅行」バスで約25分
「平塚養護学校前」下車後、徒歩約5分