

## 令和7年度 女性が輝く東京農業特別支援事業 「輝く東京農業女子講座」レポート 区部Vol.1



第1回区部地域講座が、2025年9月17日(水)に小田急ホテルセンチュリーサザンタワーで開催され、女性農業者を中心に男性も含む25名(後日動画視聴希望者含む)が参加しました。テーマは「料理人から見た東京産食材の魅力を学ぶ」。石川篤志氏(同ホテル料理長)から、東京産食材の特徴や付加価値の高め方について学び、実際に食べる体験を通して東京産農産物の価値を再確認しました。あわせて、認証制度や補助事業について普及センターからの紹介も行われました。



### テーマ

「料理人から見た東京産食材の魅力を学ぶ」～各種認証制度と補助事業の紹介～

### 概要

東京の農産物に向き合う料理人の視点を通じて、東京農業の可能性や魅力を学ぶ。また、経営をサポートするための認証制度や補助事業を知る。

### 講師

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー 料理長 石川篤志



講義



ランチ前



「東京野菜が主役のベジフルコース」ランチ



講義後も交流が続く参加者

### ■ 第1部 補助事業・認証制度を知ろう！

区部農業改良普及センターの鶴沢氏から、東京都が進める農業の認証制度や補助事業について説明を受けました。参加者は、制度の概要や事例を通じて、自分たちの農業経営にどう活かせるかを考えるきっかけになりました。

### ■ 第2部 「東京野菜が主役のベジフルコース」ランチ

東京野菜の魅力を体験するランチ研修では、食材がどのように付加価値をつけて提供されているかを実際に味わいました。参加者は、自分たちが育てる野菜の価値を改めて感じ、今後の生産や販売への意欲を高める機会となりました。

### ■ 第3部 料理人から見た東京の農産物の魅力とは

ランチの後、石川シェフが東京農産物の魅力について語りました。「東京野菜の魅力は、畑と消費地が近く鮮度が高いこと。さらに環境にやさしく、地産地消が可能な点にある」と語ります。生産者の想いを料理に込め、その価値を食べる人に伝えることを大切にしているそうです。

【メニューご紹介】 左上:東京野菜のアーティステックサラダ 右上:東京野菜の冷製スープ  
左下:東京野菜のグリル 右下:こだわり濃厚プリン 多摩のはちみつジェラートを添えて

石川シェフの講義後、積極的に受講生からさまざまな質問が寄せられました。講座終了後も受講生同士で自然と会話が生まれ、活発な交流が見られるなど、和やかな雰囲気が続きました。また、石川シェフとの情報交換をきっかけに、実際に取引を開始した参加者もいっしょに、講座が具体的な行動につながった点は大きな成果といえます。今回の講座は、参加者に新たな可能性をもたらす有意義な機会となりました。

### 参加者の声①

「自分の農業にどう落とし込めるか、考えていこうと思います。今後の講座も受講したいと考えています！」



30代

### 参加者の声②

「販路を思索していましたので、とても参考になりました。ホテルとの取引へのハードルが少し下がった気がします。」



40代

### 参加者の声③

「胸張って販売できる果樹栽培をしていきたい。また、自分たちが作った農産物を自信をもってアピールしていきたいと思います。」



50代

参加者からは、講座を受けての前向きな感想や、講座を通じた交流の広がりを実感できる意見が寄せられました。実践的な内容と、すぐに現場で活かせる学びが多い講座を開催しておりますので、ぜひご参加ください。お待ちしております。



輝く東京農業女子



東京都



女性活躍の輪  
Women in Action

## 輝く東京農業女子講座

第1回  
区部地域  
講座

# 料理人から見た 東京産食材の魅力を知る

## 各種認証制度と補助事業の紹介

東京の農産物に向き合う料理人の視点を通じて、  
実際にその料理を味わい、話を聞きながら、  
東京農業の可能性や魅力を学びます。  
また、経営をサポートするための認証制度や  
補助事業の紹介を行います。

9/17 水

11:00~14:00(開場10:40)

### 受講無料

※現地参加の方は、

ランチ代 **4800円(税込)**を  
別途ご負担いただきます。

定員 **30名**

(先着順・オンライン参加を含む)

男性も参加  
できます！

託児サービスあり  
(事前申込制)

### 会場

小田急ホテルセンチュリー  
サザンタワー 21階「遙」  
(〒151-8583  
東京都渋谷区代々木2-2-1)

### 参加対象

東京都内の女性農業者  
農業法人等で雇用されている方  
女性農業者のご家族等

※オンラインでも参加可能。  
※当日参加できない方は後日アーカイブ配信も可能。(申込制)

こんな方に  
オススメです！

- ・東京の農産物がどのように活用されているか興味がある方
- ・飲食店への販路開拓を検討している方
- ・東京都の各種認証制度や補助事業について知りたい方

参加する  
ことで…

- ・実際に食事することで、農産物の付加価値を実感できる！
- ・東京の農産物がどんな価値を持っているかを改めて考えるきっかけになる！
- ・補助事業や認証制度の概要が分かる！

講師:石川 篤志

お申し込み・詳細は裏面をご覧ください。





## 今回の講座はコチラ！

### ●スケジュール

#### 第1部

補助事業・認証制度を知ろう！

#### 第2部

「東京野菜が主役のベジフルコース」ランチ

#### 第3部

料理人から見た東京の農産物の魅力とは



#### 講師

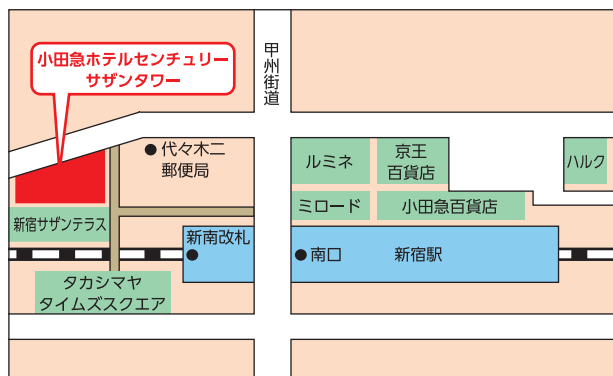
いしかわ あつし 小田急ホテルセンチュリー  
石川 篤志 サザンタワー 料理長

千葉県松戸市出身。小田急リゾートでの経験後、26歳で渡仏しパリとボルドーで修業。帰国後は小田急ホテルやハイアットリージェンシー東京などで実績を重ね、2019年より小田急ホテルセンチュリーサザンタワーの料理長に就任し、ホテル直営の料飲施設を統括している。東京野菜の魅力に惚れ込み、生産者との絆を深めたい想いから、野菜ソムリエの資格を取得。

### ●会場のご案内

小田急ホテルセンチュリー  
サザンタワー 21階「遥」

〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1



#### 【電車でお越しの方】

JR・小田急線・京王線他新宿駅「南口」より徒歩3分  
都営地下鉄新宿駅「A1」出口より徒歩1分

### ●申込はコチラから

参加ご希望の方は下記のQRコードまたはURLよりお申し込みください。

<https://form.qooker.jp/Q/ja/250917/nougyou/>



#### 応募期間

2025年9月12日(金)  
17:00迄

※ランチ代(4,800円)を当日現金にてご準備ください。  
(受付時に回収いたします。)

オンライン申込をご利用いただけない場合は、  
区部農業改良普及センター(TEL:03-3678-5905)に  
お電話にてお申し込みください。

### ●今後の講座のスケジュール



※開催場所、スケジュールは各募集チラシをご確認ください。スケジュールは変更になる場合がございます。

お問い合わせ: 輝く東京農業女子講座運営事務局 mail: [info@agri-tokyog.com](mailto:info@agri-tokyog.com)  
区部農業改良普及センター(TEL:03-3678-5905)