

# 2020全国伝統野菜サミット in 秋田湯沢

～発酵文化を彩る伝統野菜～



ひろっこ

三関せり

2020年 2月20日(木) 21日(金)  
湯沢グランドホテル

## ●第1部 / 20日(木)

- 13:30～ 主催者 挨拶  
 実行委員長 吉澤 結子 (秋田県立大学理事兼副学長)  
 秋田県雄勝地域振興局長 深井 力  
 湯沢市長 鈴木 俊夫
- 13:40～13:55 秋田の伝統野菜と発酵文化紹介 あきた郷土作物研究会
- 14:00～15:00 基調講演 「食べる通信で伝統野菜を伝える意味とは」
- 15:00～16:30 パネルディスカッション

## ●第2部 / 20日(木)

- 17:00～ 発酵食文化を彩る伝統野菜 試食交流会  
 JAこまち代表理事組合長 井上 善蔵  
 重要無形民俗文化財 西馬音内盆踊り

## ●第3部 / 21日(金)

- 8:30～14:00 エクスカーション(現地見学会)  
 湯沢市 雪中の「三関せり」と「ひろっこ」の圃場視察  
 湯沢市 両関酒蔵と岩崎発酵するまちづくり視察

【主催】2020全国伝統野菜サミットin秋田湯沢 実行委員会  
 (秋田県・秋田県立大学・湯沢市・JAこまち・あきた郷土作物研究会)

【協賛】秋田銀行、北都銀行、農林中央金庫、全農秋田、秋印秋田中央青果(株)、丸果秋田県青果(株)、(株)松紀、  
 (株)能代青果地方卸売市場、(株)秋田県南青果地方卸売市場、岩崎発酵するまちづくり協議会

## 第2部 20日(木)

17:00～ 発酵食文化を彩る伝統野菜  
試食交流会

- 歓迎の挨拶と乾杯 JAこまち代表理事組合長 井上 善蔵

### 伝統野菜料理

三関せり 仙台(名取)せり ひろっこ 山内にんじん 石橋ごぼう 五葉豆  
 松館しぼり大根 横沢まがりねぎ とんぶり てんこ小豆 えごま 沼山だいこん



### 料理担当

湯沢グランドホテル  
 リ스토랑テジュエーメ(大仙市) 佐々木 省吾 氏  
 三関せり出荷組合

- 重要無形民俗文化財 西馬音内盆踊り



国重要無形民俗文化財 西馬音内盆踊り(羽後町)8月16～18日  
 祖霊たちを送る盆。三日間にわたる盆踊りが幕を開けます。およそ700年前に  
 始まったとされる西馬音内盆踊り。昭和56年には、高い芸術性を有する民俗芸  
 能として国の重要無形民俗文化財に指定されました。西馬音内盆踊り保存会に  
 よって伝統の技はしっかりと受け継がれ、磨き上げられ、新たな歴史を刻んで  
 います。

## 第3部 21日(金)

8:30～14:00 エクスカーション(現地見学会)

湯沢市 雪中の「三関せり」と「ひろっこ」の圃場視察  
 湯沢市 両関酒蔵と岩崎発酵するまちづくり視察交流会



- 8:30……………湯沢グランドホテル出発(湯沢ロイヤルホテル経由)  
 9:00……………三関せり圃場(湯沢市三関)  
 10:00……………ひろっこ圃場(湯沢市須川)  
 11:00……………両関酒造株式会社 酒蔵(登録有形文化財)  
 12:00……………岩崎発酵するまちづくり見学  
 「カフェmomotose」にて昼食(発酵食御膳)  
 石孫本店・ヤマモ味噌醤油醸造元など  
 14:00……………湯沢グランドホテル解散  
 15:00……………(解散)大曲駅  
 16:00……………(解散)秋田空港



食文化とともに伝えられてきた全国各地の伝統野菜が注目される中、復活を遂げたり、または産地が縮小したりと伝統野菜の状況は多様です。伝統野菜を守り育ててきた関係者による全国の伝統野菜の今を語り、秋田の発酵食文化を彩る秋田の伝統野菜の魅力に注目します。

●基調講演 「食べる通信で伝統野菜を伝える意味とは」



一般社団法人日本食べる通信リーグ 代表理事  
株式会社ポケットマルシェ 代表取締役CEO 高橋 博之 氏

1974年、岩手県花巻市生まれ。2006年、岩手県議会議員に初当選。翌年の選挙では2期連続のトップ当選。2011年に巨大防潮堤建設に反対し岩手県知事選に出馬するも次点で落選。

2013年、NPO法人東北開墾を立ち上げ、食べもの付き情報誌「東北食べる通信」編集長に就任。2014年、一般社団法人「日本食べる通信リーグ」を創設し同モデルを全国へ展開。現在日本及び台湾で40地域に広がっている。

2016年農家や漁師から直接、旬の食材を購入できるスマホアプリ「ポケットマルシェ」サービス開始。

●パネルディスカッション 「守り育もう！伝統野菜」



三関せり出荷組合 組合長 奥山 優一 氏

江戸時代から伝わる三関せりの生産者組合員45人の代表。昨年度三関せりのJA出荷1億円を達成し、天皇陛下の即位に伴う大嘗祭にも献上されるなど話題が続き、若手の生産者も育ち、伸びゆく伝統野菜として期待されている。

三関せりのほか、米、さくらんぼ、りんごの複合経営農家。昨年長男の和宣氏が株式会社CRASを立ち上げ、ともに大規模三関せり生産に取り組んでいる。

三浦農園 代表 三浦 隆弘 氏

名取市下余田地区にて20才で就農。仙台せり鍋で知られる名取せりを栽培する農家の7代目。環境保全や有機農業、食育NPOで活動、伝統野菜CSAに取り組む。

自分の地域にしかない在来作物の魅力を深め、旬の食材を地元で美味しく味わって欲しい」という想いで賛同した飲食店とともに「せり鍋」ムーブメントのきっかけをつくった。エダマメ、ミョウガタケを含み消費者、飲食店のファンが多い。



野菜ソムリエ上級Pro  
北海道6次産業化プランナー 萬谷 利久子 氏

日本野菜ソムリエ協会の上級資格、同協会の講師。農林水産省事業の6次産業化プランナー。生産者の商品開発やマーケティングをサポート。中小機構北海道本部 新事業創出チーフアドバイザーとして、農商工連携を担当。北海道大学大学院・国際メディア観光学院DMO育成プログラムを終了し、デスティネーションマネージャー認定。観光果樹園、ファームレストラン、地域づくりなど「農業×観光」のサポートを行っている。特産の「ラワンぶき」を全国へ広めようと奔走。

江戸東京・伝統野菜研究会 大竹 道茂 氏

JA東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組み、平成9年には江戸東京農業の説明板50本を都内に設置企画。

農林水産省「地産地消の仕事人」、「ボランティア・プランナー」、総務省「地域力創造アドバイザー」、NPO江戸東京野菜 コンシェルジュ協会理事、JA東京中央会「江戸東京野菜普及推進事業アドバイザー」など多数の役職の他、2020東京オリンピックに向けて江戸東京野菜の普及に都予算を獲得、奔走中。

著書に江戸東京野菜(物語篇)、監修の江戸東京野菜(図鑑篇)農文協



コーディネーター 山形大学教授 江頭 宏昌 氏

福岡県北九州市生まれ。1990年京都大学大学院農学研究科修了。同年に山形大学農学部勤務。農学博士。

専門は植物遺伝資源学。「野菜の在来品種は生きた文化財であり、その保存が急務である」という故・青葉高博士の考えに共鳴し、山形県内外の在来作物の研究や保存活動などに積極的に取り組んでいる。山形在来作物研究会会長。



司 会

鈴木 香里 さん

ABSラジオラジパルレポーター  
あきた郷土作物研究会会員  
伝統野菜研究会会員

自称「伝統野菜のおっかけ」として  
秋田の伝統野菜全30品目を生中継レポート。  
秋田の発酵文化を掘り下げ中！



伝統野菜展示および加工品等の販売を行っています。

- 三関せり・ひろっこ(JAこまち)
- 平良かぶ漬け(なるせ加工研究会)
- えごま加工品(東商事株式会社・杉山彰)
- 秋田ふき加工品(ふき粉会)
- 湯沢市特産品(湯沢市観光物産協会)