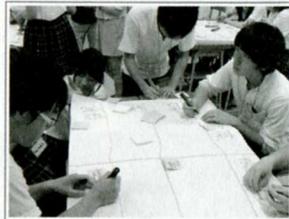


野菜の味・香り・食感
に関するアンケート

駒場学園生が調理をしている間、園芸高校生が模造紙に「アンケート」を作成し始めました。(誰に言われるとも無く高校生達が自主的に作成し始めたのが印象的でした。) 各種野菜の「味」「香り」「食感」を付箋に書いてもらい、それを元に、キュウリ・茄子・小松菜に分かれて意見交換を行いました。



普段食卓に並ぶ野菜と比べて、江戸東京野菜は、味が濃かったり、シャキシャキしていたりなど、特徴を感じることができたようです。食べ慣れない、と感じる人が多いのかと思いきや、それでもなかった!というのが高校生の感想のようです。

中でも人気があったのが茄子! 「トロトロ」という食感を味わうことができたことで、駒場学園生も新たなメニューのイメージが浮かんできたようでした。

各野菜に分かれての意見交換で、まず最初に口を開いたのは園芸高校生でした。「野菜、どうだった?」の質問に、駒場学園生から「伝統野菜、おいしかったです。本当に。」という返事をもらい、「うわー…嬉しい!!!」と笑顔がこぼれました。「特に私は雑司ヶ谷茄子が好き」「半白キュウリおいしかった」など、野菜の味を比べて感想を伝える姿も多くみられました。

野菜を育てている人たちに直接食べた感想を伝えることも、直接消費者の声をすぐに聞くことも、そんなに多いことではないですから、お互いにとって良い場となったのではないのでしょうか。

この意見交換の場では、野菜の味の話だけに留まらず、江戸東京野菜を使っのレシピづくりにも話が発展しました。

駒場「半白キュウリって皮が硬いですよね。」

園芸「そうですね。」

駒場「皮を剥いて使ってみてもいいかも」

園芸「そうかぁ。おもしろい」

園芸「キュウリはちょっと収穫が遅れちゃって、大きくなり過ぎたのを出しちゃったかも…」

駒場「煮物とか、クッキー、けんちん汁、スープ、ベーコンと合わせる、炒める、焼く…」

園芸「伝統小松菜は、この渋みのなさ、シャキシャキを残して調理してもらえたら嬉しい」

駒場「茄子はカレーに素揚げして入れるとおもしろい」

園芸「でも寺島茄子だと溶けちゃうから難しいかも」

駒場「やっぱり油と一緒に使うのがおいしい?」

園芸「うん。麻婆茄子もおいしい。でも皮と実が分離するかも」

駒場「それなら雑司ヶ谷茄子の方がいいかもね。寺島茄子はシンプルに調理したいな」



ナス	寺島茄子	雑司ヶ谷茄子	千両二号(普通の茄子)
味	甘い(多数) 舌手だけど食べられた	若干甘い 甘いけど少し苦みも	苦い 渋みが多い 舌手(食べられなかった)
香り	土の香り	土の香り	土の香り
食感	あまり変わらなかった 皮が厚めで食感が良い 実がトロトロ(多数)	寺島に比べると、 皮は薄めだが皮は 厚く中はトロトロ	噛みにくい 皮が柔らかく食べづらい 硬い



小松菜	一般の小松菜	伝統小松菜
味	苦みがあった 味が薄かった 癖がなく味が薄いので 食べやすかった 渋かった	渋みがなかった(多数) 普通より味が濃かった 渋みがなくて美味しかった
香り	においがきつかった 香りがよくわからなかった	青臭くなかった あまり香りがなかった
食感	歯ごたえがしっかりしていた	シャキシャキしていた(多数) 歯ごたえが普通と違って柔らかかった 繊維が多かった



キュウリ	馬込半白キュウリ	普通のキュウリ
味	甘かった(多数) 濃く感じた 種をとるとまた違った味がして美味	少し苦かった(多数) 薄かった
香り	あんまりしなかった(多数)	土の香りがした あまり香りはしなかった
食感	柔らかかった(多数) シャキシャキしていた	皮が硬かった(多数) 半白キュウリと比べたら硬かった

そして話は「植物育て相談」に…。「うちのへちまが枯れてしまったんだけど、どうして?」という駒場学園生の質問に、「今年は多くの人たちが育たなかったと言って、気温の問題もある」「支柱の立て方の問題もあるかも」など、園芸高校生たちが、とても丁寧に返答していました。「料理のことは分からないけど、育て方については分かることもあるから聞いて聞いて」と少し照れながらも嬉しそうだった高校生たちがそこにはいました。好きなことや、得意なことについて話すことは、お互いにとってとても良い時間になったようです。