

平凡社新書



937

江戸東京野菜の物語

伝統野菜でまちおこし

Varietas delectat.

平凡社

大竹道茂
OTAKE MICHISHIGE

江戸東京野菜の物語

伝統野菜でまちおこし

大竹道茂

平凡社新書

Y900

937



9784582859379



1920261009002

ISBN978-4-582-85937-9

C0261 ¥900E

定価：本体900円(税別)



上原 恭子さん

NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会理事／
社団法人日本野菜ソムリエ協会野菜ソムリエプロ

江戸東京野菜コンシェルジュ協会が開く講座の試食会や、生産者との交流会などの料理を一手に引き受けるだけではなく、野菜ソムリエプロとして全国を飛び回る

「野菜ソムリエ」の資格を取ったのはなぜですか

私が生まれて初めて畑に入り、農家さんのお話を聞いたのは、野菜ソムリエ講座の先生の案内で三浦半島に連れて行ってもらったときです。周りに畑のまったくない東京の下町で生まれ育ったので、それまで野菜が育つところを見たことがなかったのです。畑や野菜には縁遠かったのですが、父方は酒問屋、母方は中華食材の問屋を営んでおり、いろいろな食材に恵まれた環境だったので、大学生の頃から料理教室を開くほど、料理は大好きでした。

その私が野菜ソムリエの養成講座を受けようと思ったのは、息子が社会人として独り立ちしたからです。成長していく息子に負けないように、もっと野菜のことを深く知って、料理の経験と知識を深めていこうと思ったのです。

初級講座では、野菜や果物についての基礎知識を学びました。これによって、今までとはまったく違う世界が見えてきました。「料理から野菜を見ること」と「野菜から料理を見ること」が全然違うことが、よくわかりました。「この料理を作るにはどんな野菜を使うか」ではなく、「この野菜のおいしさを活かすには、どんな料理が向いているか」と考えるようになったのです。

新しい視点が持てると、野菜のことをもっと深く知りたくなり、野菜ソムリエ中級コースを受講しました。そして資格を仕事として活用できるスペシャリスト、野菜ソムリエ

エプロの資格を取得しました。

——江戸東京野菜との出会いは？

野菜ソムリエエプロになって、大手食品メーカーや高級スーパーのレシピ開発、青果物生産県のためのプロモーションサポート、野菜料理教室の講師などの仕事を引き受けるようになりました。地方で地場野菜に関わる仕事を頼まれて、地元東京のことを、今まで知らなかったことに気づいたのです。

今でこそ、東京には江戸の昔から栽培されてきた「江戸東京野菜」があることは知られるようになりましたが、当時はそれほどではなく、もちろん、江戸東京野菜の認証制度も発足していません。野菜ソムリエエプロの活動を通して、地元東京にも伝統野菜があることを知って、小金井市を中心に活動していた「NPO法人ミューゼダグリ」の仲間に加えてもらいました。

ミューゼダグリはその後、「江戸東京野菜コンシエルジュ育成協議会」を経て、2015年1月、東京の伝統野菜の普及とそれにかかわる人材育成に取り組む「NPO法人江戸東京野菜コンシエルジュ協会」として新たなスタートを切りました。私はミューゼダグリ時代から今日まで、事務局として裏方の業務を引き受ける一方で、野菜ソムリエエプロの資格と料理の経験を活かして試食会などの料理を担当しています。

——江戸東京野菜コンシエルジュ協会ではどんな活動を？

2011年から毎年、江戸東京野菜コンシエルジュ育成講座を開催しています。講座は3日間、3週連続で土曜日に行われ、3日目の検定試験では筆記試験とレポートが課せられます。講座内容、筆記試験、コンシエルジュ資格取得後には江戸東京野菜についてという活動をしていきたいかを記述するレポートがあり、かなり高度な内容です。2019年の第9期までに161人が合格して、江戸東京野菜コンシエルジュの資格を取得しました。

江戸東京野菜コンシエルジュ育成講座のことは、野菜ソムリエの間にも口コミで広まり、合格者161人のうち4分の1は、なんと野菜ソムリエの資格取得者。野菜についての基礎知識があるので高得点で合格する人が多く、資格取得後は今までの活動にプラスして、江戸東京野菜コンシエルジュの活動もすぐにスタートできることは大きな強みです。

野菜それぞれにはっきりした個性がある江戸東京野菜は、野菜ソムリエとしても魅力的な食材です。たとえば〈馬込半白キュウリ〉は、すぐに黄色くなったり日持ちが悪いという面がありますが、キュウリがもともと持っていた本来の味があります。そこで試食会の料理レシピを考えるとき、品種改良によって生まれたF₁のキュウリと同じにするわけにはいきません。その野菜の持ち味を理解してその魅力を伝えること、農家さんの気持ちを伝えるにはどんな料理がいいのか常に考えています。