

日本種苗新聞

株式会社 日本種苗新聞
発行所 〒400-0047 甲府市徳行4-14-22
電話 055-235-7329
FAX 055-237-5751
振替 00460-8-358
E-mail info@seed-news.co.jp

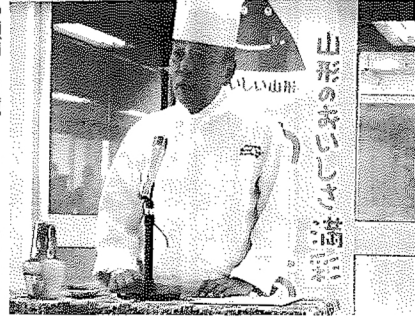
量求めるビジネス界

安達茂 野菜消費の2極化明示

山形グランドホテル常務取締役安達茂総料理長は9月9日、青果育種研究会が山形丸果中央青果内で開いた見本市のセミナーで「今、現場で使われている野菜は・・・」

7回 野菜一種見本

主催：青果育種研究会 共催：山形丸果



講演する安達茂総料理長

野菜等使用の傾向」と題して講演。「ホテルなどで使う野菜は、量が確保されると同時に、規格化が欠かせない。一方、直売所向けなどの野菜は、地域の人々の日常生活に役立つことが第一」とした。

野菜等使用の傾向は、ビジネス界と、一般の人々の消費傾向との間に違いが生じ、2極化が進んでいることを明示。種苗業界・流通業界に対し、双方への対応に手抜きがないよう、要請した。

もう一つ、野菜の機能性、つまり、それぞれの野菜が持っている栄養素も大事にすること」を、強調。お客に料理を楽しんで食べていただきながら健康維持にも役立つよう心掛けながら、仕事をしているとされた。

ニューオオタニで修行 安達総料理長は、昭和45年に高校を卒業して東京・ニューオオタニに就職、調理場に入った。といて、もすぐに料理を教えてもらえたわけではない。下積みの仕事をしたがら先輩たちのやり口を見てその技を盗んだ。定時で帰るのでは、覚えられないから、タイムカードを押ししてから、残って料理のイロハを教えてもらう。今どは時代が違うから、ゲンコツをもらうのもしはしば。それでも頑張っているうちにいろいろ教えてもらって今日につながった、そうだった。

大量に使う野菜類 それにしても、ニューオオタニにせよ、山形グランドホテルにしても、料理に使う野菜の量は、半端ではない。大量に使う。このため流通業界には、まず量を確保してもらわねばならないとした。

しかも使う種類が多いから、品揃えも欠かせない。加えて規格品で、各野菜の大きさが揃っていない。下積み以上の宴会は、こなしなと強調。最近「京野菜」や「加賀野菜」など伝統野菜が入手しやすくなって来ているのは、ありがたいとした。

一方、全国各地で大きく、産地直送野菜として地野菜が育つことを期待している。ただし、量を揃えられるようになるのには、時間がかかるだろう。規格品としてではないと話した。

機能性を売り込もう 野菜にはリコピン、アントシアニン、ビタミンCなどが豊富に含まれており、人々の健康生活保持に呼びかけた。

種苗業者には、より栄養価が高く、おいしい野菜種苗を育成、販売してほしい。その輪が広がれば農業の進展、地域の活性化が図れようと語りかけた。

料理法を伝えよう イタリア料理は機能性が高いことが知られている。最近その基本となるイタリア野菜の栽培が、日本国内でも行われ始めている。それにつけて生産者・流通・料理業界がタッグを組んで、料理の仕方を、消費者に伝える努力が欠かせない。どうすれば、おいしい料理が作れるか、情報提供する努力を重ねてもらい、普及を図ってほしい」と述べて講演を結んだ。

持に欠かせないものとなっている。この点、生産者には自信を持って栽培していただきたいと、セミナー参加の生産者たち呼びかけた。

種苗業者には、より栄養価が高く、おいしい野菜種苗を育成、販売してほしい。その輪が広がれば農業の進展、地域の活性化が図れようと語りかけた。