



60種もの西洋野菜を農家からレストランへ

金丸弘美
食総合プロデューサー

セロリのようなスティックフェンネル、断面が渦巻き模様になる紅いビーツ、ほうれん草の仲間で色彩が豊かなスイスチャード、菜の花に似たチー・マ・デイ・ラーバ、あずき小豆色で球形のラディッキオ、フリットにして食べる新鮮な花ズッキーニ、緑や黄のグラデーションに紅を散らしたようなチコリのカステルフランコ、カリフラワーの仲間だが花束のようにみえるロマネスコなど、知らない野菜がずらりとある。カラフルで華やかなこと。ゴッホの絵ではないけれど、キャンバスに、油彩で描いたような色彩が放たれたかのようだ。

これらの野菜、実は埼玉県さいたま市の若手農家で栽培される西洋野菜。その種類、なんと60種類もあるという。農家は11名からなる農事組合法人「FENNEL」。野菜は注文があったものが農家に連絡が行き、それを受け飲食店専門の流通業者が農家から野菜を受け取り、レストラン一軒一軒に配達され、料理として登場するのである。

さいたま市内の農家が栽培をしたものが、すぐに地元のレストランに届くのだから新鮮このうえない。実際に市内のイタリアンレストランに行ってみると、市内産の野菜がふんだん使われている。バーニャカウダーで登場すると、野菜のカラフルさが楽しい。パスタも美しい。見た目で食べると言うけれど、視覚から華やかさが飛び込んでくる。

さいたま市の農家が海外の野菜を栽培し、それをレストランに提供していると知ったのは、さいたま市にある公益財団法人さいたま市産業創造財団・福田裕子さんの話から。財団は、中小企業を中心とした市内の事業者や起業を支援している。そこが新たに作り組んだのが農業と地元レストラン、それに種苗会社、飲食店の流通業者とのマッチング。「さいたまヨーロッパ野菜研究会」という名称で、福田さんは事務局も担当している。

農水省の事業「地産地消等ノウハウを実践者に学ぶセミナー」（運営・まちむら機構）に講師として登壇したのが福田さんだった。プレゼンが抜群にうまい。しかも生き生きと楽しそうに、さいたま市の取り組みを話すから魅せられてしまう。パワーポイントに登場する野菜たちが美しい。とても気になつて、直接訪ねていくことにした。「まず、どこ





かで実際に食べてみたい」と連絡をいれると紹介されたのが〈Trattoria Azzurri〉というお店。あとでわかったのが、店の代表取締役でソムリエの北康信さんが「さいたまヨーロッパ野菜研究会」会長で、レストランで西洋野菜を使いたいと思ったことが、大きな広がりになったのだという。というのも、輸入で野菜を仕入れると値段も高い。鮮度も落ちる。限られた品物しかない。だけど、地元で栽培できるなら、本場と同じようなイタリアンができるというわけだ。

さいたま市内には種苗会社がある。そこが発売したのがチーマ・デイ・ラーパ。さつそく使いたいとなったのだが、栽培をする農家がない。農家に依頼しても、使ったことがない、食べたことがない、そもそも売れるのかどうかかわからない、ということ、最初はすべて断られたのだという。そこから、新たな展開が始まる。北さんと福田さんたちが、連携して始めたのが、レストランに必要なものを栽培してもらい、確実に届けて、需要につなぐということだった。

西洋野菜の種を持つ種苗会社に協力をあおぎ、若手農家を中心に、少しの畑から試験栽培を行う。その野菜を実際に使ってレストランで農家ももらい食べてもらう。シェフも畑に行つて、野菜の栽培状況を知り、料理に使うにいちばんいい時期を農家に伝える。これを何度も繰り返し続けたのだという。商品の

受け取りとレストランの配達は、埼玉県内の飲食店にお酒や食品などを専門に届ける流通業者。つまり、地区内にもともとある業者がうまく連携し、新たな食のスタイルを生み出したというわけだ。

最初に取り組んだ農家は4名。それも無理をしないで、一部の畑を使って、いくつかの品目を少量栽培して、そこから着実に栽培ができて、レストランが使えるものをとということから始めて、広げてきたのだという。値段は農家に見合ったものを流通業者と協議して決める。野菜のレストランへの案内や注文は流通業者から広報される。

実際に農家から運ばれてくる様子が見たいと集荷場にうかがった。そこは、JAの出荷場。おもしろいのは、出荷場に持ち込まれた野菜を受け取るのは、JAではなく食品流通会社。そこから、注文があつたところに、届けるのである。若手農家がJAメンバーであつたことから、使用ができるようになったという。

農家の野菜をみたら、まるで宝石のよう。丁寧にラップされて、折り畳みができる小さなコンテナで運ばれてくる。レストラン用だから、そんなに大量にいるわけではない。必要な野菜が、必要なだけ、届けられるというわけだ。

しかも、これらの野菜、どこから注文がきて、どこに届けるのか、値段はいくらでと、伝票が必要になる。これを財団の方で、大学に橋渡しをして、スマートフォンで、決済ができるようにソフトを開発してもらつたというのだから、なるほどなあとうなつてしまった。

今では、さいたま市の西洋野菜は、居酒屋での和風料理に使われたり、寿司屋での野菜寿司に使われたり、さらには、シェフが学校に行き、地元農家の西洋野菜を使つての給食が行われ大の人氣になつていくというのだから、びつくりである。