

日本の農業を救う

カリスマ

連載④

埼玉県 さいたまヨーロッパ野菜研究会
北康信 会長

カルフルミニトマト、する株式会社ノースコー
イタリアナス、ピーツ、ポレーションの代表取締役
カーポロネロ、スティック、日本ソムリエ協会認定
キオ、スイスチャード、定ソムリエ、日本ソムリエ
イタリアンパセリなど約 60種類以上の野菜栽培
60種類の多彩な野菜栽培 さいたま市のトキタ
で注目されているのが埼玉 仕組みがよくできてい
玉県「さいたまヨーロッパ野菜研究会」だ。約20軒の農家
「農事組合法人FENN J.Aの出荷場に運び、桶
E」と、種苗会社、レ 東食糧がピックアップ
ストラン、流通会社、J し、注文のあった飲食店
A、市などが連携してい 新鮮な野菜が手に入り本
る取り組みである。 格的なイタリア料理が消
「ヨロ研」会長の北康信 費者に提供される。居酒屋
さん(50)は、イタリア 新鮮な野菜が手に入り本
レストラン6店舗を経営 費者に提供される。居酒屋

なぜさいたま市はイタリア野菜で



農家のメンバーと(左から2人目が北康信さん=本人提供)

日本一の産地になったのか

屋ではバーニャカウタ、名となった。J.Aの市場はトマト、チーズ、パス北さんが地元で種苗会社
寿司屋で野菜寿司など多 便で大田市場に運ばれ都 内のホテルやレストラン 日本トップクラス。イタ 種を販売するというニュー
彩な野菜料理が提供され るようになった。埼玉県 にも野菜が届く。 リアン・フレンチだけで ースを新聞で見ることがか
内だけでも1200軒以 北さんのところは農家 のレストランがある。 さっそくレストラン 家の連携のきっかけは、 た。

上の購入店が生まれ、さ が近いことから、シェフ のレストランに行き、買い 付けている。さいたま市 家の連携のきっかけは、 た。

さいたま市は、イタリア野菜の日本一の生産地。もう一歩踏み込んで、小学校の教育の現場に野菜が入っていくことで、より深い理解になっていく。彼らが大人になったときは、一般野菜となる。特別な野菜ではなく、地元の主婦や男性も使うようになる。10年、20年のスパンを考えた取り組みです」と北さんは抱負を語った。

「さいたま市長杯さいたまヨーロッパ野菜料理コンテスト」の開催や給食でも使われている。

「さいたま市は、イタリア野菜の日本一の生産地。もう一歩踏み込んで、小学校の教育の現場に野菜が入っていくことで、より深い理解になっていく。彼らが大人になったときは、一般野菜となる。特別な野菜ではなく、地元の主婦や男性も使うようになる。10年、20年のスパンを考えた取り組みです」と北さんは抱負を語った。

そこから市の農業振興料・食品などを運ぶ関東を進めていた公益財団法人さいたま市産業創造財団の職員・福田裕子さんと連携。新たな栽培に取組む若い農家を探し試みが始まりました。

2020年2月には、シエフが、レストランに農家が行き、と交流を深めてほしい野菜を少しずつ増やしていった。

流通がネックだったことから飲食店に酒や調味分。岩槻の人形を紹介す

田線岩槻駅から徒歩9分。岩槻の人形を紹介す

「取材・文川金丸弘美」

水曜掲載