

NPO法人野菜と文化のフォーラム 記念講演

# 野菜の学校

## 講座「日本の伝統野菜・地方野菜」

### 6年間のあゆみ

2016年6月23日(木)

1. 野菜の学校「日本の伝統野菜・地方野菜」の講座とは？ 脇ひでみ
2. 伝統野菜の調達、産地・生産者・流通の現状と課題 高橋芳江
3. 各地の伝統野菜を調理して 領家彰子
4. 講座を通じて学んだこと・今後の課題 草間壽子

## 1. 野菜の学校「日本の伝統野菜・地方野菜」の講座とは？



# 食べておいしさを知る 「野菜の学校」

報告 脇ひでみ

## 「野菜の学校」のプロフィール

【開催日程】 2010年4月～翌年3月を1期として、毎月第1土曜日の午後1:00～4:00に開催。(2013年度からは6月or7月～翌年3月を1期とする)

【会場】 東京・秋葉原駅前の青果物商業協同組合ビルの一室(キッチンが付いた会場)

【受講生】 定員40名

生産者、市場・流通・小売り関係者、加工業者、種苗・育種、試験場などの研究機関、メディア、食育、料理研究家、一般消費者etc.

【受講料(15年度の場合)】 全期(10回)45,000円 半期(5回)23,000円 単発5,000円

# 運営スタッフは、食関連の専門をもつボランティア

○校長 大澤敬之<NPO法人野菜と文化のフォーラム理事長>

## ○企画・運営

草間壽子<食生活ジャーナリスト>・高橋芳江<(株)果菜里屋>・松村眞由子<管理栄養士 日本女子大学非常勤講師>・宮崎丈史<千葉県農業総合研究センター>・村野恵子<(独)農畜産振興機構>・脇ひでみ<食生活ジャーナリスト>

## ○調理

御倉多公子<園芸研究家>・河原井靖子<野菜の学校 卒業生>・白戸啓子<「野菜の食卓」主宰>・西川千栄<おもたせ菓子研究室 野菜果物担当>・領家彰子<フードコーディネーター 栄養士>



## テーマ「日本の伝統野菜・地方野菜」

- 2010年4月～2016年3月まで、58回の講座を実施。
- 6年間で、ほぼ県単位で全国を一巡し、各地の伝統野菜・地方野菜を取り上げてきた。
- 2013年度以降、日本の伝統野菜は、盛夏と、秋から冬に偏って在るため、6月or7月から翌3月までの開講とする。

(詳しくはお手元の資料参照)



## 「野菜の学校」当日（3時間）の流れ

- ①その地の専門家の講義
- ②スタッフによる現地取材報告（主には2014年度より）
- ③料理研究家、管理栄養士による当日の品目の栄養素、調理に関する講義
- ④大田市場での取り扱い実績などの話
- ⑤基本的な伝統野菜1種と類似の他地方産やF1種などとの食べくらべ
- ⑥グループ単位で受講生の意見交換&発表
- ⑦当日の伝統野菜を生かした料理の試食

## ①その地の専門家の講義



講師は、

地元大学や研究機関  
関係者、自治体担当者、  
流通関係者など

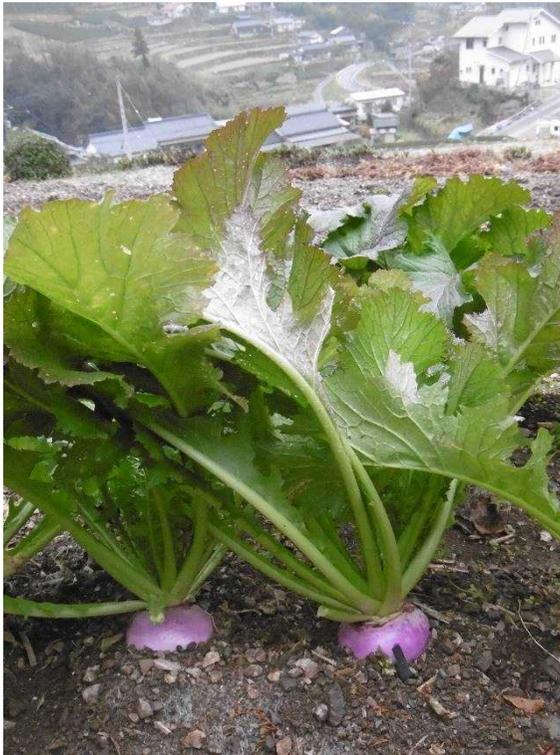


講義内容は、

その地の気候・風土、伝  
統野菜の生産や取り組  
みの現状と今後など

## ②スタッフによる現地取材報告

講師の話に臨場感と深みをもたらすように



山間の急斜面で栽培される高知の「田村かぶ」



「三重なばな」は、厳寒期に、いぶきおろしを背に収穫作業



「鳥取らつきょう」は、真夏の砂地に植え付け作業

栽培の様子、生産者の工夫

過酷な自然環境や、収穫作業の大変さを知ること→後継者問題

## ⑤ 食べくらべ・・・伝統野菜1種と類似の 他地方産やF1種



その野菜の特徴がよくわかる切り方、シンプルな調理法にして、同じ部位を味わうように誘導



■各自で食べくらべ  
「形」「色」「味」「香り」  
「食感」と「各自が決める指標」の項目で評価し、用紙に記入

## ⑥グループ単位で意見交換 & 発表



5～6人のグループ内で話し合い、グループの代表者が発表。

他グループとさらに意見交換をする。

**意見交換は、自分の味覚を振り返る場**

伝統野菜は、主張がしっかりある例が多い。ふだん食べ慣れている野菜とは違うパワーに驚く声が続く。



## ⑦ 当日の伝統野菜を生かした料理の試食

### お待ちかねの 伝統野菜料理の試食



ある回の1人分

テーブルに並んだ10品前後を  
前に、まるでバイキングのよう?!

伝統的なおそうざい例



新しい料理の提案例



毎回、素材の  
持ち味を生か  
す料理を提案