

# 野菜シンポジウム

～魅力ある野菜を届けるために～



主催：野菜需給協議会、独立行政法人農畜産業振興機構  
後援：農林水産省、厚生労働省、東京都  
協力：全国農業協同組合連合会、キューピー（株）

## 《目 次》

プログラム

・・・ P. 1

講演者紹介

榎本 房枝（榎本農園）

・・・ P. 2

講演資料①

農業女子的野菜の魅力の伝え方  
～小さい農家の情報発信と提案方法～

・・・ P. 3

講演者紹介

藤村 亮太郎（株式会社グリーンメッセージ）

・・・ P. 9

講演資料②

おいしい野菜を楽しんでいただくために  
～サラダ野菜メーカーの取組み～

・・・ P. 10

参考資料

野菜需給協議会、（独）農畜産業振興機構について・・・ P. 18

# 《プログラム》

日程：平成27年8月31日（月）

場所：イイノカンファレンスセンター

13:00

開 場

13:30 ▶

開会・挨拶

【主催者】独立行政法人農畜産業振興機構 理事長 佐藤 純二

【来 賓】農林水産省 大臣官房 生産振興審議官 鈴木 良典

13:45 ▶

講 演 ① 〈講演60分 質疑・応答10分〉

【演 題】農業女子的野菜の魅力の伝え方

～小さい農家の情報発信と提案方法～

【講演者】榎本 房枝（榎本農園）

14:55 ▶

休 憩

15:05 ▶

講 演 ② 〈講演60分 質疑・応答10分〉

【演 題】おいしい野菜を楽しんでいただくために

～サラダ野菜メーカーの取組み～

【講演者】藤村 亮太郎（株式会社グリーンメッセージ）

16:15 ▶

全体の質疑・応答、講評

【主催者】野菜需給協議会 座長、一般社団法人日本食育学会 会長 中村 靖彦

16:30

閉 会

## 《講演①》

# 農業女子的野菜の魅力の伝え方 ～小さい農家の情報発信と提案方法～

### 【講演者】 榎本 房枝（えのもと ふうさえ）



- 400年続く榎本農園の娘として生まれ、高校時代より食に興味があり卒業後は、ホテルの料理人となる。
- ホテルのレストランサービスやフロントスタッフとしても働き8年前に実家にもどり就農。その後、父が他界したため、弟と2人で榎本農園を引き継ぐことに。
- 40年前から無農薬で露地野菜を栽培。
- 現在、ハウスでは20種類ほどのミニトマトを栽培。ほぼすべての販路開拓を担当。
- 調理師、野菜ソムリエ、ベジフルティーチャーの資格を持つほか、農林水産省農業女子プロジェクトメンバーとして多数のイベントやメディアに出演し、農業をベースに情報発信している。

#### <Summary>

- 農業ってカッコ悪い！その時代からまったく違う今、環境変化に私自身がどう向き合ってきたのか。
- 料理人時代に経験した、料理人も結局は、たいして野菜のことを知らないという経験から、旬の野菜の情報発信の必要性を感じて、まずは畑にきてもらい、味わって、感じてもらうことを実践。
- お客様にどう言えば、野菜の魅力が伝わるのか？というキーワードを何度も試した結果、表現によって野菜の魅力や美味しさが伝わるという経験から相手の欲求がわかり生産現場の品種選定の基になっている。
- 海外における農産物に対する消費者の意識や日本野菜の現状は？
- 6次産業化というけれど、その言葉がなかった時代から農家は当たり前に行っていたことが、そのまま今になったというだけで、特別なことではないのかも？など、私の今までの取り組みをご紹介させていただくことで少しでも、何かのヒントになればと思います。

# 農業女子的野菜の魅力の伝え方

## ～小さい農家の情報発信と提案方法～

榎本 房枝(榎本農園)

# 野菜品種を考えるとき...

一般的野菜

新顔野菜

伝統野菜

家庭向けでは？

自家販売  
直売所販売  
個別宅配便 etc

飲食店向けでは？

高級レストラン  
大量使用・結婚式場  
大衆食堂



バターナッツかぼちゃ

自分で使  
用して



料理人に  
試しても  
らう

紅法師(べにほうし)



「野菜パワーと愛をお届け！」 <http://ameblo.jp/fufufufuchan/>

# シンガポールでのプロモーション

2015-04-13 to 2015-04-19

WELCOME VEGETABLE SOMMELIER  
MS. FUSAE ENOMOTO TO NADAMAN



Welcome Spring with vibrant and fresh seasonal vegetables! Be inspired by the sweet flavours of organic harvest by Ms. Fusae Enomoto in à la carte specials and set menus.

A la carte prices start from \$10. Set menus are priced from \$88.

Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.

な  
お  
万  
NADAMAN

FOR RESERVATIONS, PLEASE CALL 6213 4398.

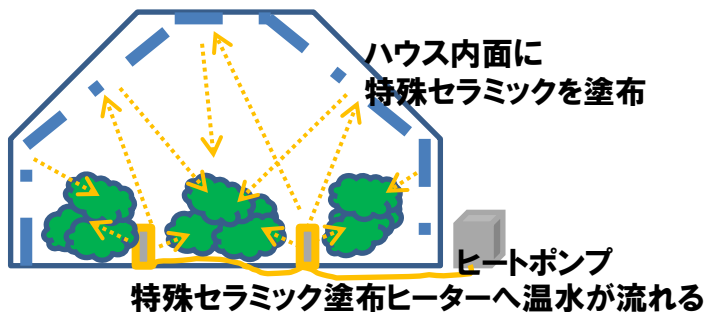


<p>春の野菜 7種盛り合わせ <b>HARUNOYASA MORIOWASE</b> Assorted Spring Vegetables \$28</p> <p>8種類のトマトサラダ <b>TOMATO SALAD</b> 8 Varieties of Tomatoes Ms. Asumi's Tomato, Tomato Berry, Pinka Canaria, Kiri Chan, Midori Chao, Puri Puri and Sun Drop Tomatoes \$18</p> <p>彩野菜のステアックサラダ <b>IROHORI YASAI STECK SALAD</b> \$18</p> <p>鯛尾肉焼のサラダ仕立て <b>TAIKOBI SHIME SALAD</b> Marinated Steamed Sea Trout with Vegetable \$23</p> <p>アボカドトマトのサラダ <b>AVOCADO TOMATO YAMAKAKE</b> Avocado and Tomato with Grated Chinese Yarn \$15</p> <p>和風ミストロープ <b>WAFU MINISTRONE SOUP</b> \$15</p> <p>プチプチの肉めし物 <b>PUCHI PUCHI HANEMOMO</b> Pan-Fried Tasty Tomatoes \$18</p> <p>鶏肉と菜の花 豆乳かけ <b>TOBI TO HANAKANA SOUP NI TOYU UNAKAKE</b> Steamed Chicken and Chinese Cabbage with Thick Soy Bean Sauce \$22</p>	<p>キャベツ肉野菜のソテー <b>BEET TENDER BEANS AND SAGE</b> Pan-Fried Beef Tenderloin and Vegetables \$40</p> <p>赤中肉野菜燻製肉 赤肉の揚げ <b>AKAME YUKIKABI BAKINOKO ANKAKE</b> Deep-Fried "Ayame" Tarpit with Mushroom Sauce \$22</p> <p>春野菜天婦羅 豚の串刺し 鶏の串刺し 魚の串刺し <b>HARUNOYASA TEMPIRA</b> Deep-Fried "Takikomi", "Taramono", Burdock, Bamboo Shoot, "Cava" and "Scrimm" \$28</p> <p>鶏肉のトマトソース 煮出し <b>TORIMISO TOMATO RICE DON</b> Spicy Misu Minced Chicken, Diced Fresh Tomato on Rice, Misu Soup \$15</p> <p>トロワジャンヌ 魚の揚げ <b>TOMATO WINE IN JELLY</b> \$10</p> <p>トマトソース <b>TOMATO MOUSSE</b> \$10</p>
---	--

<p><b>ORGANIC SPRING VEGETABLES LUNCH MENU</b> by Vegetable Sommelier Ms. Fusae Enomoto and Head Chef Takuya Ishizuka \$88</p> <p>先付 ASSORTED APPETISER 5品の小皿 片栗粉揚げ肉 和辛子 煎豆腐揚げ出し 鶏肉煮 トマトと天豆煮 Simmered "Uru" Vegetable with Mild Sauce "Kakikomi" Vegetable Soups with Japanese Marinated Deep-Fried Bamboo Shoot Tofu with Tempura Sauce Steamed Butcher with Sugar and Soy Sauce Sweet Tomato and Green Bean</p> <p>スープ SOUP 和風ミストロープ Japanese Minestrone Soup</p> <p>盛り KASHIMI 彩野菜の豚肉の煮付け Assorted Seasonal Vegetables and Sashimi</p> <p>煮物 NIMONO 鶏と白湯のスープ煮し 豆乳かけ Simmered Chicken and Chinese Cabbage with Thick Soy Bean Sauce</p> <p>煮物 YAKIMONO 鶏と彩野菜のステーキ Grilled "Cinnabar" Beef Filet and Seasoned Vegetable</p> <p>煮物 RICE 鶏肉味噌 鶏肉味噌 春の肉 赤だし Spicy Misu Minced Chicken, Diced Fresh Tomato Rice served with Pickle and Misu Soup</p> <p>デザート DESSERT トマトのジュレ ゼリーかけ Simmered Tomato in Wine with Jelly</p>	<p><b>ORGANIC SPRING VEGETABLES DINNER MENU</b> by Vegetable Sommelier Ms. Fusae Enomoto and Head Chef Takuya Ishizuka \$168</p> <p>先付 ASSORTED APPETISER 5品の小皿 片栗粉揚げ肉 和辛子 煎豆腐揚げ出し 鶏肉煮 トマトと天豆煮 Simmered "Uru" Vegetable with Mild Sauce "Kakikomi" Vegetable Soups with Japanese Marinated Deep-Fried Bamboo Shoot Tofu with Tempura Sauce Steamed Butcher with Sugar and Soy Sauce Sweet Tomato and Green Bean</p> <p>煮物 SOUP 和風ミストロープ 人形 梁の尻 Clear Soup with Seaweed, Hamboo Shoot and Carrot</p> <p>盛り KASHIMI 中トロ 鯛 鰯 赤しんじょう Medium Fatty Tuna, Sea Bream and Stripe Amberjack</p> <p>煮物 NIMONO 鶏と白湯のスープ煮し トマト汁 豆乳かけ Simmered Chicken, Chinese Cabbage and Truffle with Thick Soy Bean Sauce</p> <p>煮物 AGE MONO ロブスターと彩野菜の揚げ出し Deep-Fried Lobster, Assorted Vegetables with Bonito Broth Sauce</p> <p>デザート DESSERT トマトのジュレ ゼリーかけ Simmered Tomato in Wine with Jelly</p>
--	---

# KFTとは？ 光冷暖®

- 遠赤外線に熱を乗せて瞬時に移動。冷房暖房可能
- 空気を冷やし暖めるのではなく、植物そのものにダイレクトに作用
- 無風、温度ムラ無し
- 消費エネルギー8割カット
- 光冷暖という人間向けの画期的冷暖房システム (H26年度環境大臣賞受賞) [www.a-hikari.com/](http://www.a-hikari.com/)



建築部門の冷暖システムを農業へ応用

 **KFT農法**



エアコン  
光冷暖



光冷暖

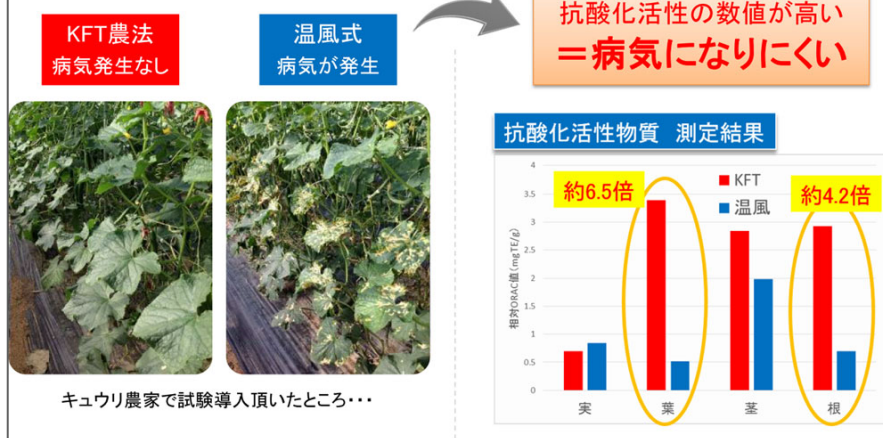
同じ時期から育てたパキラの木が…

素人での室内育成が難しいネムノキが…

病気が減った

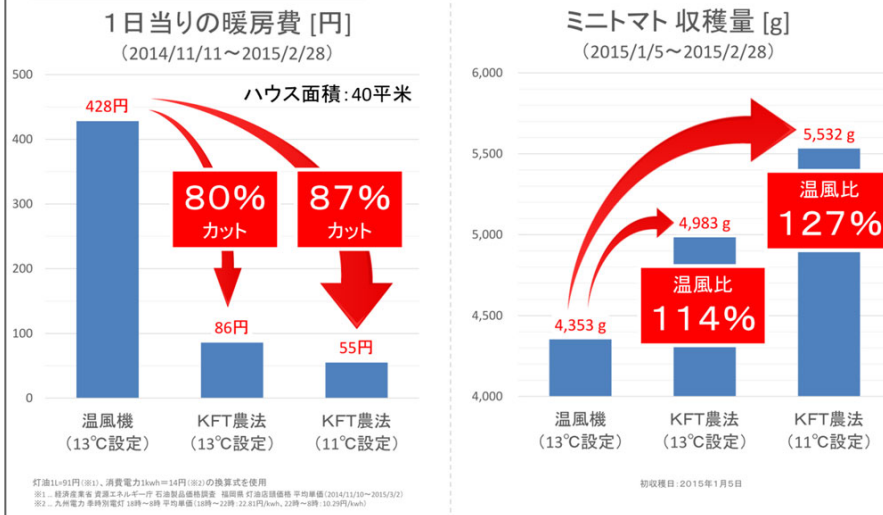
暖房費が減った

## ◆国立大学法人九州大学 農学部 分析結果



病気が減った理由は、根・葉・茎の抗酸化機能増

## ◆農林水産省 実証試験



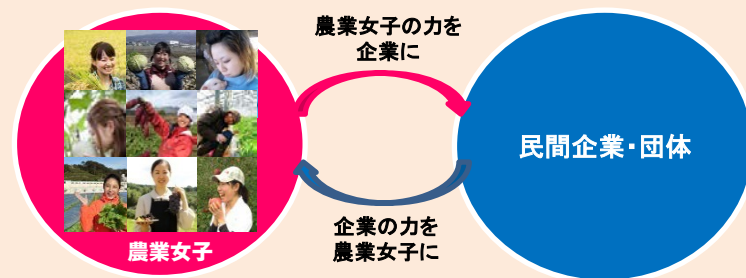
暖房時省エネ効果 80%以上 収穫量127%アップ



# 「農業女子プロジェクト」について

「農業女子プロジェクト」は、女性農業者が日々の生活や仕事、自然との関わりの中で培った知恵を様々な企業のシーズと結びつけ、新たな商品やサービス、情報を社会に広く発信していくためのプロジェクトです。

このプロジェクトを通して、農業内外の多様な企業・団体と連携し、農業で活躍する女性の姿を様々な切り口から情報発信することにより、社会全体での女性農業者の存在感を高め、併せて職業としての農業を選択する若手女性の増加を図ります。



## 個別プロジェクトの推進

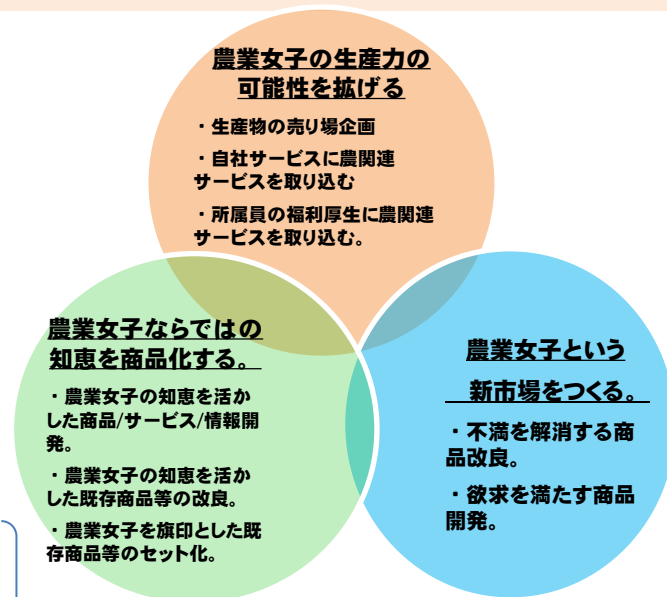
- プロジェクトの趣旨に賛同した企業と女性農業者が協同で、**新たな商品やサービス、情報等の開発**を行う。(それぞれの企業活動の一環として推進。)
- 企業とのコラボレーションで発揮されるのは、農業女子の持つ「生産力」「知恵力」「市場力」という3つのチカラ。
- 平成25年11月、自動車やファーストフード、旅行会社、ホテルなど**農業女子と様々な業種の企業とのコラボレーション**を開始。

## プロジェクトの広報活動など

- 個別プロジェクトの進捗状況、季節ごとに農業女子目線でのイベントの開催等、プロジェクトの活動を積極的に発信。
- サポーターズとの連携による拡がりのある活動の推進。

DATA(平成27年8月現在)

○農業女子:344名    ○参加企業:21企業    ○サポーターズ 258名



広く社会に発信

# 6次産業化というけれど。。。

榎本農園では

(昔から、普通の生活の一部として当たり前なこととしてやってきました)



1次産業

(農林漁業)

2次産業

(加工)

3次産業

(流通・販売)

## 《講演②》

# おいしい野菜を楽しんでいただくために ～サラダ野菜メーカーの取組み～

【講演者】 藤村 亮太郎（ふじむら りょうたろう）



- ▶ 2001年にキューピー（株）に入社後、家庭向けパッケージサラダ「（株）サラダクラブ」の商品開発や鮮度保持のための包材の研究などに取り組む。
- ▶ 野菜の「おいしさ」、「簡便性」、「機能」を引き出し、野菜の魅力を消費者へお届けするため、原料・処理・流通方法等の研究に取り組む。
- ▶ 現在は、JA全農とキューピー(株)による合弁会社において、業務用サラダ野菜メーカー「（株）グリーンメッセージ」の営業開発に取り組む。
- ▶ 野菜を愛し、野菜の気持ちになって、アイデアを創出する。

### <Summary>

- ▶ 生産者と食卓の想いをつなぐサラダ野菜メーカー
  - （株）グリーンメッセージの品質へのこだわり
    - ～JA全農：国産原料の安定調達
    - ～キューピー(株)：生産技術、コールドチェーンへのこだわり
    - ～野菜にやさしい製法：野菜本来のおいしさを食卓に
- ▶ JAグループKPグループの取組み
  - 新しい野菜の魅力を食卓に
    - ～ロメインレタスの展開
    - ～シーザーサラダの日



GREEN MESSAGE

# おいしい野菜を楽しんでいただくために -サラダ野菜メーカーの取組み-



GREEN MESSAGE

## 《 社名について 》

生産者とユーザー、消費者の「想いをつなぐ野菜工場」になりたいと考え、野菜の「グリーン」と、想いを伝える「メッセージ」を組み合わせ「グリーンメッセージ」と命名。

株式会社グリーンメッセージ

藤村 亮太郎

# 新工場の概要

**低温加工や屋内荷卸しで野菜の鮮度保持にこだわります**



本社所在地	神奈川県大和市下鶴間2415
敷地面積	4,084坪（賃借部分）
延床面積	1,200坪
生産能力	8,000 <sup>トン</sup> ／年（製品）
資本金	20億円
	（出資比率 キューピー51%：全農49%）
操業開始	2015年5月
生産品目	業務用サラダ野菜

# グリーンメッセージ《サラダ野菜》の特長

## ①原料調達

国内最強の集荷機能を活かした国産原料の安定調達



## ②生産技術

温度管理と品質管理にこだわることで安全・安心を担保



## ③製法

野菜の特性を理解した製法により野菜本来の味を提供



### コールドチェーンへのこだわり

10 t 車がウイングを開放できる屋内荷卸



### 野菜にやさしい製法

野菜本来の風味、食感、外観をそのままお届けします



# 商品アイテムの一例

アイテム	カットサイズ	荷姿
キャベツ	1mm	1kg
レタス	50×50mm	1kg
グリーンリーフ	1枚葉	1kg
人参	3×3mm	10kg
大根	2×2mm	1kg
青ネギ	2mm	500g
白髪ネギ	-	500g
小ネギ	2mm	500g
パプリカ	2mm	1kg
玉ねぎ	1mm	10kg
紫玉ねぎ	1mm	1kg
リーフミックス	-	1kg
キャベツミックス	-	1kg

サラダ野菜、ネギなどの生食用に特化



小ネギ



白髪ネギ



キャベツミックス



パプリカ

※アイテム、カットサイズ、荷姿は随時相談に応じます。

# グリーンメッセージはこんなところで活躍したい！

**お客様の困りごとを解決！**

**例①：中食や外食で活躍するネギを安定した品質でお届け**



ラーメン



ネギ和え



ネギトロ丼

**例②：サラダミックスや季節の野菜でサラダメニューを提案**



野菜サンドイッチ



ディッシュサラダ



人参サラダ



# 全農のバックアップで特徴ある野菜も手配可能

ミニトマト「アンジェレ」



ロメインレタス



## 甘味と酸味とのバランスが良い スナックタイプのミニトマト

- 抗酸化作用のあるリコピンを豊富に含んでいます。
- ゼリー質が少ないため果汁が飛びにくく食べやすい品種です。

## 食感が良くシーザーサラダに ぴったりの野菜です

- 多様な葉色（濃緑、黄緑、赤など）で特徴ある食味（甘味、苦味）です。
- 玉レタスに比べてカロテンを豊富に含んでいます。



# 7月4日は シーザーサラダの日

Caesar Salad Day is July 4<sup>th</sup>

2015年、新たな記念日が誕生！



なんで7月4日なの？

メキシコ ティファナにあるホテルシーザーズプレイスのシーザー・カルディーニ氏が「シーザーサラダ」を1924年7月4日に生み出したことに由来しています。キッチンにあったロメインレタスやクルトン、パルメザンチーズなどの材料をかき集めて即興で作ったシーザーサラダが評判となり、世界に広がったと言われています。

シーザーサラダとは？

ロメインレタスやクルトン、パルメザンチーズなどの材料で作られたサラダがオリジナルレシピとされています。現在では、さまざまな野菜や具材を使ってアレンジが広がっています。チーズ・アンチョビー風味のドレッシングをかけて食べられるのが一般的です。

ロメインレタスの特徴は？

生食はもちろん、加熱してもおいしい野菜です。エーゲ海のコス島が原産とされるロメインレタスは、葉が肉厚で、バリバリ、サクサクの食感が魅力です。通常の玉レタスと比べて栄養価も高く、代表的なメニューのシーザーサラダで親しまれてきました。代表メニューはシーザーサラダです。

## 【シーザーサラダの人気】

女子会で注文したい料理2位 (51%) \*1  
シーザーサラダの認知度 93.3% \*2

## 【ロメインレタスの栄養】

玉レタスと比べ、ビタミンCが2倍  
βカロチンが2倍、葉酸が2倍

\*1...ぐるなび生活者調査(2014年12月-1)

\*2...キューピー調べ(2014年10月)

# シーザーサラダ 展開メニューイメージ

7月は“シーザーサラダフェア”でサラダカテゴリを盛り上げましょう！

パーティシーザーサラダ



キューピーシーザーサラダ ドレッシング使用

焼き海苔で和えたロメイン  
花がつおサラダ



キューピーシーザーサラダ ドレッシング使用

うずら卵のシーザーサラダ



キューピーシーザーサラダ ドレッシング使用

ロメインレタスとキヌアの  
シーザーサラダ



キューピーシーザーサラダ ドレッシング使用

シーフードのバジルシーザーサラダ



キューピーバジル&チーズドレッシング使用

パリパリチーズをまとった  
焼きロメインレタスのシーザーサラダ



キューピーシーザーサラダ ドレッシング使用

## 野菜需給協議会について

野菜需給協議会は、野菜に関係する生産者団体や流通団体、消費者団体等の32会員で構成され、年3回の会議等を通じて、

- ① 野菜の需給や価格の動向についての情報の共有と発信
  - ② 価格低落時の野菜の消費拡大対策の協議
  - ③ 価格高騰時の野菜の供給確保・消費対策の協議
- 等を行っています。

特に、年3回の会議においては、主要野菜の需給と価格の見通しを公表しています。また、価格が著しく低落したり、高騰した時には、臨時に幹事会を開催し対応しています。

現在、消費拡大活動に積極的に取り組んでおり、野菜産地の「物語・魅力・不思議」を発掘し、1人分にこだわった旬の野菜レシピとともに紹介する野菜の旬ナビゲーション「ベジシャス」を発行するなど、情報提供を行っています。

★「ベジシャス」は、野菜需給協議会のHPで御覧になれます。

[http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01\\_000076.html](http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html)

## 独立行政法人農畜産業振興機構について

独立行政法人農畜産業振興機構は、国産農畜産物の安定的な供給を図るため、農畜産物の生産者の経営安定対策、農畜産物（牛肉、豚肉、乳製品、野菜、砂糖、でん粉等）の需給調整・価格安定対策、鳥インフルエンザや東日本大震災等に対応した緊急対策及び情報収集・提供を実施しています。

野菜については、

- ① 野菜の価格が一定の水準を下回った場合に、生産者に補給金を交付する事業
  - ② 野菜の生産量や消費量、価格等の統計情報や、野菜の生産や価格の見通し等の提供
  - ③ 野菜の歴史、品種、保存方法等、日常生活に役立つ様々な情報の提供
- 等を行っています。

★農畜産業振興機構HPは、こちらを御覧ください。

<http://www.alic.go.jp/>

★統計情報等は、野菜情報総合把握システム「ベジ探」で提供しています。

<http://vegetan.alic.go.jp/>

★日常生活に役立つ情報は、「野菜ブック～食育のために～」等で提供しています。

<http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/yasaibooktop.htm>

**alic** 独立行政法人 農畜産業振興機構  
Agriculture & Livestock Industries Corporation  
(エーリック、農畜産機構)

