

# 高松市場で Jr 野菜ソムリエ講座 商品説明力、企画提案力アップへ

高松市中央卸売市場の高松青果会議室で、日本野菜ソムリエ協会による「ジュニア野菜ソムリエ特別講座高松市場1期」（農経新聞社協力）が行われた。来年で創業50周年を迎える高松青果（齊藤良紀社長）では記念事



業の一環として10人が受講し、仲卸、スーパーなどを含め計14人が受講。生活者にわかりやすい商品説明、企画提案につなげることも、自分自身がさらに野菜・果物の魅力を追求していく。

講座は市場関係者が受講しやすいよう、土曜午後、日曜および水曜（休市の3日間に集中して設定。初日（11日午後）

は「ベジフルコミュニケーション」。野菜や果物に直接関係ないように見えるコミュニケーションだが、生産者と生活者の間で途切れがちな「生活者が求める情報」を「伝える」ために、必ず最初設定されている。

2日目（12日）はベジフル入門の「理論編」「野菜編」「果物編」。青果物の生産から流通までを学

び、野菜の個性や見分け方、保存方法などを知るもの。今回は奈良県経済連や奈良県中央卸売市場青果卸などに長らく勤務していた青果流通のプロである西野慎一氏が講師を担当。青果市場関係者の興味を引く事例を交え、副読本の「野菜と果物の品目ガイド」野菜ソムリエEDITION」（農経新聞社発行）も活用しながら、基礎的な知識の説明や品種ごとの食べ比べなどを行った。

さらに3日目の15日には、栄養素の基本や正しい健康情報の選択方法、生活習慣病、食生活の見直しなど、栄養・健康の観点から食べ物による体への影響やその必要性・作用・効果を科学的に学ぶ「ベジフルサイエンス」

講座2日目の「ベジフル入門・野菜編」で西野講師から野菜の特性に関する表現などを学ぶ受講生（2講座）。また、様々な野菜の切り方や基本の調理法、品種の特徴を生かしたレシピなど、調理のポイントや品種の違いなどに対応できる料理コーディネートシジョン能力を養う「ベジフルクックカリ」も行われた。

高松青果では社員に対する研修を重視しており齊藤社長は「2〜3年かけても希望者全員に取得させたい」とする。また瀬戸内国際芸術祭の一環として7月18日から香川県産食材を使った料理を楽しむイベント「讃岐の晩餐会」が行われるが、今回ジュニア野菜ソムリエを取得する社員が協力し、県産食材の解説などを行うことも計画中。

なおジュニア野菜ソムリエ講座は、全国の卸売市場などを会場に、受講しやすい日程での開講も可能。問合せは協力の農経新聞社（TEL031-349110360）へ。