

# 香川野菜 振興めざす

## 青果卸等が普及活動

「レア・ベジ」

おり、伝統野菜は生産対象から除外されている。また、伝統野菜の流通はかなりの限られ、(ロットが小さく農協出荷には不向きで)卸売市場に個人出荷してきた。市場が普及活動をしないと、衰退してしまう「大型産地の野菜が大都市拠点市場に

集約されつつあるが、当社は香川の野菜については負けない体質とするこゝとで、生残りにつなげた」としている。  
郷土料理の映像作成 野菜ソムリエ上級プロ 末原俊幸氏  
そして野菜ソムリエ上

級プロの末原俊幸氏による「野菜ソムリエからみた香川県産郷土野菜と食文化」。まず、地元市場における地域伝統野菜のシェアをみると、香川野菜は全国でも有数」と、県内市場が香川野菜の流通に貢献していることを解説。そのうえで「香川には優れた素材、レシピ、さらにそれが正しい食文化かを判定できる味覚がある」とした。

香川県内の青果4市場5社で構成する香川県卸売青果ネットワーク(会長 齊藤良紀・高松青果社長)および、かがわ農産物流通消費推進協議会では、香川県産郷土野菜の生産・消費振興を図る取組み「レア・ベジ」を3年前から行っている。4回目となる今年には、香川大学農学部農業資源・技術研究センターの公開セミナー「レア・ベジ カレッジセミナー2018」香川県産郷土野菜の生産とブランド化」として行われた。同大農学部生や一般聴講者に、県産野菜の魅力、簡単でおいしいレシピ、さらに青果卸売市場の役割などを紹介した。

今回は、高松市中央卸売市場開設運営協議会の会長も務める奥田延幸・同大教授が司会を務め、3人が講演した。  
地元消費者が意識を 食農ライター! 小池よう子氏  
まず食農ライターの小池よう子氏による「食農ライターからみた香川県産郷土野菜について」。

とうて、まは(高菜の一種)、セレベス、ワケギ、葉ゴボウなど生産が減少し絶滅危機にある品種や、讃岐長サヤソラ豆、炭谷ゴボウなどほぼ絶滅状態の品種を解説。「生産が減るのは売れないからで、なぜ売れないか」というと食べないから。香川野菜の復興には、もつと地元の消費者が香川野菜を意識する必要がある」として、レア・ベジの主催者と連携し、フェイスブックページ「香川の野菜の開説や、春夏秋冬の4編からなる

リーフレットの編集などを手掛けている。  
市場が普及活動を 高松青果 齊藤社長  
続いて高松青果・齊藤社長による「香川県産郷土野菜のブランド化を目指す」として「レア・ベジの取り組み」。同社ではレア・ベジ以外にもシェフなど実需者を産地に案内し、農家から直接説明を聞く機会を作り、YouTubeで発信している。  
齊藤社長は「農業後継者は経済活動として売れる品目・品種を生産して



講演後のディスカッションで発言する齊藤社長、その左は小池氏、右は末原氏。右端は司会の奥田氏

また末原氏は地元のインターネットテレビで郷土料理番組「さぬきごはんCooking」を制作し、郷土野菜のレシピを紹介。「郷土料理は決して難しいものではなく、今の調理器具を使えば手軽においしくできると、簡単でおいしいレシピの普及を努めている」。