野菜づくりで地域の活性化を！

〈イタリア野菜研究会〉、略して〈イタ研〉メンバーのみなさん。前列左から4人目が会長の内山さん。3人目が副会長の飯塚さん。メンバーは生産者だけでなく、事務局に野菜ソムリエ、農薬管理指導士などの有資格者を置き、客観的に安心・安全なものを提供しています。

巻頭特集

情熱の農家集団

燕三条イタリア野菜研究会にせまる

地域の若手農家たちが、従来の感覚にとらわれず
「今、求められている食材」「今、自分たちが作りたい食材」を
テーマに栽培している集団が〈燕三条イタリア野菜研究会〉です。
日々活動の幅を広げている彼らの、
これまでとこれからをご紹介します。

燕三条でなぜ〝イタリア野菜〟？

〈燕三条イタリア野菜研究会〉（通称〈イタ研〉）の発足は平成23年1月。近隣レストランの依頼を受け、ロメインレタスやカーボロネロ（黒キャベツ）などのイタリア野菜を作ってみたことから始まったそう。現会長の内山さんと副会長の飯塚さんを中心に集った当初15人ほどの会員は、現在約30人。年齢層も20代前半～50代までと広がりました。元来はお米、一般野菜、果樹農家の方たちがそれぞれの得意分野を活かしながら、イタリア野菜に限らず求められる新しい野菜づくりに取り組んでいます。「試行錯誤しながら作るので〝研究会〟なんです」とは副会長の飯塚さん。手に入りづらかった特殊野菜を地元で仕入れられるとあって納品先の飲食店に喜ばれ、お客さんの評判も上々。話題を提供して地域の活性化に一役買っています。

副会長の飯塚さんの畑では取材時、枝豆の収穫が最盛期。こうした一般野菜も作りながら、冬はフィノッキオ、春と初夏にサボイキャベツなど約10種のイタリア野菜を生産しています。

野菜と地域の可能性を広げる多元的活動

その活動は幅広く、飲食店への食材提供の他、各種イベントでの野菜直売や、ホテル・式場とのコラボレーション。ときにはトークイベントに講師を派遣。行政推薦により他地域の団体と地域代表として交流、などなど。メディアへの登場回数も増え、今後も注目度はますます高まっていきそうです。ただし、基本は各農家の自主性を重んじ、ゆるくつながる多元的な活動が中心という自由さも特徴の一つです。イベントなどへの参加者は月1回の定例会でやる気のある人を募るのが常。飯塚さんにとって〈イタ研〉は「やりがいを見つける場所。会としてのこだわり〝あんぜん〟〝あんしん〟〝おいしい〟の根本には自分たちが作りたいものを作る。だから無理をせず、一つひとつ愛情を持って育てるという信念があります。それが味にも表れると思う。会が強制して各農家に作らせるということはしません」。大量生産を目指すことなく、燕三条という土地にこだわり、地域密着のまま販路を広げ、新たな作物にチャレンジする方法で〈イタ研〉は前進を続けていこうとしています。

取材当日の「定例会」は約2時間。活動報告、案件討議、情報交換などが行われた濃い会議でした。この他、ジェラート会議やLINE講習会なども随時行われるとか。

イタ研が育てた野菜を味わおう！

そんなこだわりとチャレンジ精神に満ちた生産者が育てた野菜を食べたい、という方のために〈イタ研〉野菜との出会いスポットを教えてもらいました。

三条市内の〈イオン〉〈スーパーマルイ〉〈ウオロク東新保店〉などのスーパー、〈道の駅漢学の里しただ〉、見附市の〈道の駅パティオにいがた〉で会員が個人で出荷した野菜を買える他、本誌にも掲載の〈ベジテーブル〉〈ビストロダイニングVG〉や〈ピアザ　デッレ　グラツィエ〉では食材を提供中。その他〈よね蔵　県央店〉でも夏野菜メニューを展開しています。最新情報は下のイタ研ニュースをチェック。ぜひ、愛情込めて育てられた野菜を味わってみてください。

取材協力
燕三条イタリア野菜研究会事務局
（株式会社 白熊）
http://italy-yasai.blogspot.jp

イタ研的野菜図鑑

ズッキーニ

イタリア語では「ズッキーナ」。南米原産のカボチャの仲間。多様な形があり細長い種は19世紀イタリアで誕生。旬は夏、油との相性がよい。

ポモドーロ

トマトのイタリア語名。16世紀に南米からイタリアへ伝わり約200年におよぶ改良を重ねて現在の姿に。細長い種はイタリアントマトと呼ばれる。

シャロット

別名ベルギーエシャロット。欧米では一般的な野菜で、炒め物にすると香りが立つので香味野菜として魚や肉のソースに使われることが多い。

ロマネスコ

幾何学的な花蕾群の並びが美しいカリフラワーの仲間。欧州では16世紀ごろから使われていた。サラダやピクルスやスープなどにも使われる。

バターナット

南米原産で最近注目のカボチャ。名前の通りナッツのような風味とねっとりした果肉が特徴で、繊維質が少ないのでポタージュにすると美味。

ロメインレタス

〝ロメイン＝ローマの〟レタスという名前を持ち、エーゲ海のコス島原産とされるレタス。球レタスに比べ栄養価に優れシーザーサラダに欠かせない。

イタ研ニュース

今年はジェラートに力を入れます！

「越後姫」や「とうもろこし」などを加茂の〈農園茶屋 たばた〉で加工したジェラートが人気。〈白熊〉、〈道の駅漢学の里しただ〉の他、イベントなどでも積極的に販売します。

燕三条イタリア野菜研究会
http://italy-yasai.blogspot.jp

結婚式場でイタ研の野菜が食べられる

〈ピアザ デッレ グラツィエ〉と〈イタ研〉のコラボが進行中。披露宴メニューや夏季のビアガーデンにも野菜を提供しており、ブライダルフェアでの試食もできるそう。詳しくはお問い合わせを。

ピアザ デッレ グラツィエ
☎0256-35-5111

ハーブ・花の専門農園でオープンファーム開催！

〈イタ研〉会員でハーブや花苗を栽培する燕市の〈ハーブ＆ナーセリー　ハーベスト〉では、毎週木曜午後3時～5時にオープンファームを開催。ハーブや花の販売、ガーデニング相談などができます。

ハーベスト（土田さん）
☎090-2724-6536

『畑の朝カフェ』会場でもイタ研の野菜が買える

〈燕三条『畑の朝カフェ』実行委員会〉が主催する人気イベント『畑の朝カフェ』には〈イタ研〉会員も多く関わり、会場や食材提供することも多いそう。というわけで、会場では直売も行われます。

燕三条「畑の朝カフェ」公式ホームページ
http://asa-cafe.jp/