

かながわ野菜プロデュース つま正、ホテルと農家つなぐ

神奈川

フォローする

2023年9月11日 5:00 [会員限定記事]

保存



神奈川県三浦市で農家から地場野菜の説明を受けるホテルのシェフたち（7月）

業務用青果卸のつま正（横浜市）が地場野菜のプロデュースに注力している。高級ホテルのシェフや購買担当者と農家をつなぎ、高付加価値の地場野菜の魅力を知ってもらうことで生産者を支援する。ホテル客向けの収穫体験&バーベキューも企画するなど「かながわ野菜」ブランドを発信している。

「サラダ紫ナスは水分が多く、生のまま食べられます」「三崎のマグロの残さを肥料に使い、環境にも配慮しています」――。

神奈川県三浦市に広がる農地。地場野菜を生産する農業者がこの夏、横浜市内の外資系ホテルのシェフや食材のバイヤーに手掛けた野菜の特長を説明していた。シェフた

ちは「女性向けのサラダにいい」「マグロの肥料は魚臭い香りはないですね」と興味津々で聞き入った。



神奈川県が開発した高付加価値野菜のサラダ紫ナス

シェフやバイヤーと農業者を引き合わせたのは、つま正の小山正和社長。自らミニバンのハンドルを握り、バターナッツカボチャ、サラダ紫ナスなど珍しい野菜の生産地を次々訪れ、農業者から話を聞いた。シェフたちの目的は新メニュー開発だ。

「食べ慣れなていない野菜はいくら価値があっても売れない。ホテルやレストランのシェフがメニューで使ってくれば、消費者に魅力や食べ方が浸透していく」。小山社長は料理人と農家をつなぐ活動に力を入れる理由を説明する。



つま正は全国の個性的な野菜の魅力を発信する

外食でのマーケティングの成功例も増えてきた。トゲトゲした見た目が特徴のロマネスコカリフラワー、ヒョウタンのような形のバターナッツカボチャなどの野菜はレストランで使われた結果、スーパーなど一般向けにも広がってきたという。

消費者に魅力を直接伝えるツアーも企画する。新横浜プリンスホテル（横浜市）と共同で9月30日、野菜収穫体験とバーベキューのプランを開催する。参加者は市内の農園で野菜を収穫して持ち帰り、ホテル内のバーベキュー施設で肉などと一緒に食べることができる。



自分で収穫した野菜を食べられる新横浜プリンスホテルのBBQ施設（横浜市）

収穫体験の目玉は神奈川県が開発したサラダ紫ナス。ナスやトマト、キュウリなど果菜類と呼ばれる野菜は収穫した時点から水分が失われていく。新鮮なうちに食べることができ、地産地消ツアーは随時開催する予定だ。

つま正が農家支援に力を入れるのは県下の農家が置かれている厳しい環境も要因だ。サラダ紫ナスは1本150円程度で、一般のナスの3倍近くの価格で取引される高付加価値商品だ。一方、神奈川県の特産品のダイコンは「競争が激しいため物価高の環境下でも単価が上がらず、10アールあたり10万円程度の収入にしかない」（神奈川県農業技術センター）という。

江戸時代から栽培されてきた伝統野菜の三浦ダイコンに至ってはさらに採算が悪く、出荷量は三浦半島地域のダイコン出荷量の1%まで縮小してしまった。三浦ダイコンはカブのような柔らかな食感が特徴。つま正は高くても食べたい人はいるとみて、3年前から地元百貨店に卸し始めた。販売単価は1本600円。当初は「無謀なダイコン」とまで言われたが、消費者から高い評価を受け正月野菜として「復活」してきたという。

時代ごとに大きさや食感など野菜のニーズも変化する。小山社長は「変化に対応しつつ魅力ある地場野菜の発信を続け、神奈川の持続可能な農業を支援したい」としている。（松原礼奈）