

# 日本の農業を救う

# カリスマ

連載④

埼玉県さいたま市ヨーロッパ野菜研究会  
北康信会長

カルフルミニトマト、する株式会社ノースコー  
イタリアナス、ピーツ、ポレーションの代表取締役  
カーポロネロ、スティック、日本ソムリエ協会認定  
キオ、スイスチャード、定ソムリエ、日本ソムリエ  
イタリアンパセリなど約 60種類以上の野菜栽培  
イタリア野菜の流通の  
で注目されているのが埼玉 仕組みがよくできてい  
玉県「さいたまヨーロッパ さいたま市のトキタ  
パ野菜研究会」、略称「ヨ 種苗が開発した種を提供  
口研」だ。約20軒の農家 し、農家が栽培、それを  
「農事組合法人FENN J Aの出荷場に運び、桶  
E L」と、種苗会社、レ 川市の食品流通会社・関  
ストラン、流通会社、J 東食糧がピックアップ  
A、市などが連携してい し、注文のあった飲食店  
る取り組みである。 に個別に運ぶ。飲食店は  
「ヨ口研」会長の北康信 新鮮な野菜が手に入り本  
さん(50)は、イタリア 格的なイタリア料理が消  
レストラン6店舗を営 費者に提供される。居酒屋

## なぜさいたま市はイタリア野菜で



農家のメンバーと(左から2人目が北康信さん=本人提供)

# なぜさいたま市はイタリア野菜で 日本の産地になったのか

屋ではバーニャカウタ、名となった。J Aの市場はトマト、チーズ、パス北さんが地元で種苗会社  
寿司屋で野菜寿司など多 便で大田市場に運ばれ都 内のホテルやレストラン 日本トップクラス。イタ 種を販売するというニュー  
彩な野菜料理が提供され るようになった。埼玉県 にも野菜が届く。 リアン・フレンチだけで  
内だけでも1200軒以 北さんのところは農家 も、市内に200軒以上  
上の購入店が生まれ、さ が近いことから、シェフ のレストランがある。 栽培する農家がいなかっ  
いたま市は一気にイタリ が直接農家に行き、買い 付けている。さいたま市 家の連携のきっかけは、 た。

「さいたま市長杯さいたまヨーロッパ野菜料理コンテスト」の開催や給食でも使われている。

「さいたま市は、イタリア野菜の日本の生産地。もう一歩踏み込んで、小学校の教育の現場に野菜が入っていくことで、より深い理解になっていく。彼らが大人になったときは、一般野菜となる。特別な野菜ではなく、地元の主婦や男性も使うようになる」と、さいたま市岩槻区に北さんのスペインを考えた取り組みです」と北さんは抱負を語った。

「水曜掲載

そこからの農業振興 料・食品などを運ぶ関東を進めていた公益財団法人さいたま市産業創造財 Aの協力も取り付け、農家の職員・福田裕子さん家からレストランまでの連携。新たな栽培に取 新たな野菜の流通の仕組 り組む若い農家を探し試 みが生まれた。

2020年2月には、 験栽培が始まり、農家に シェフが、レストランに さいたま市岩槻区に北さ んがプレゼンしたアンテ ナショップ「ヨ口研カフ エ」が生まれた。東武野 流通がネックだったこ 田線岩槻駅から徒歩9 分。岩槻の人形を紹介す

水曜掲載