



豊富で彩りあふれる 山形野菜が勢揃い

金丸弘美
食総合プロデューサー

山形県は地域に伝わり、育まれ、食べられてきた伝統野菜の継承とPRを熱心に行っている。その取り組みのことを著作『幸せな田舎のつくりかた…地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす』（学芸出版）で紹介したのがきっかけで「食の至宝 雪国やまがた伝統野菜PR大使」を拝命した。本の書名が吉村美栄子山形県知事に気に入っていただけで、本タイトルのような山形県にしたい」と言われたのは嬉しかった。

PR大使には、伝統野菜の調査を行ってきた山形大学農学部教授の江頭宏昌さんをはじめ、伝統野菜を使った創作料理をお店で出している「アル・ケッチアール」オーナーシェフの奥田政行さん、やまがた女将会会長の川崎禮子さんなど、県内に9名、県外に10名の大使がいる。

大使になったおかげで、伝統野菜の「もつてのほか」（食用菊）、「悪戸いも」（さといも）などの取り組みを現地に見に行くことができたり、ほかにも山形に呼ばれる機会が増えた。

そんななかで知り合ったのが「グリーンシヨップはらだ」という八百屋さんの山口美香さん。彼女は、野菜ソムリエプロとして店頭にたつて野菜の紹介をしたり、東京でのイベントでPRをつとめたりしている。現在は、ご夫妻で店舗の運営を担っている。

「グリーンシヨップはらだ」は、山口美香さんのお父さんが始めたお店。お父さんの生まれ故郷が山形。彼女は東京生まれ。5歳のとき、家族とともに山形へ。Uターンしたお父さんが、食さえあれば食いはぐれないだろうと、ゼロから、それも引き売りからスタートさせたのが始まりだったのだという。

今では、山形市内に3店舗と、加工センターがある。市内を中心に店頭販売や、レストランを始めとする飲食店などへの卸しも行っている。

美香さんは、地元の銀行勤務を経て、家業の青果店に転職。当時、野菜ソムリエのいる青果店は、



店頭にたつ山口美香さん

山形では皆無。東京では、ソムリエのいる青果店があると聞いて、わざわざ東京まで行き、野菜の説明が詳しいのに感銘し、資格を取得したのだという。

そんな彼女のお店を訪ねる機会があった。一度目にかがったときは冬場で一面が雪。地元野菜は、季節柄、それほどなかったのだが、二度目にかがった7月には、なんと、山形の地元産の野菜や果物がずらりとならんでいる。こんな八百屋さんは、ほかにはないのでは、という品ぞろえなのだ。

ゲンキナ（おかわかめ）、ししとう、にらほ・にら、おかひじき、つるむらさき、モロヘイヤ、葉付きニンジン、長ネギ、ベニリーフ（紅花若菜）、アスパラ、辛なんぼん、薄皮まるなす・長なす・畑なす、ブロッコリー、オクラ、ささぎ・長さささぎ・きゅうり、発芽ニンニク、馬喰い豆・紅大豆、えごま、雑穀、マッシュルーム、シンデイスイート（トマト）、トウモロコシ、カボチャ・コリンキー・坊ちゃんかぼちゃ、黒小玉西瓜・尾花沢すいか・小玉すいか、ブドウ、キスミメロン・赤肉メロ



発芽にんにく。このままフライでいただける

ン・鶴姫メロン、ソルダム・太陽スモモ、美郷もも、ブルーベリー、アカシア・キハダなどのハチミツなどなど、山形産があふれている。

地元ならではの伝統野菜は、すべて買い取りで置いているのだとか。農家さんが継続的に続けられるようにとのことだという。

山形県はコメどころでもある。マスカットやサクランボ、ラ・フランスなどを始め果物も豊富だ。たまたま各県別の自給率を調べていたら、トップは秋田で192%、2位が北海道で185%、3位が山形で139%、4位青森120%、新潟112%となっている。（いずれもカロリー計算）山形県は堂々の3位だ。改めて、「グリーンショップはらだ」の店頭をみたら納得である。

ちなみに都市の自給率は、東京と大阪が最低で1%しかない。ほかはというと、神奈川が2%、愛知が12%、京都12%、福岡19%となっている。東京に住む私たちは、山形をはじめとする東北・北海道の人たちに食を支えてもらっているといっても過言ではない。

「グリーンショップはらだ」をあとにし、東京に戻ると間もなく、美香さんから「ただちや豆」「馬喰い豆」「長さささぎ」（いんげんの長細いもの）、「行者菜」（ニラとニンニクを合わせた菜）、「最上赤」（ニンニク）が送られてきた。どれもが味わいが深い。しつかりとして奥行きがあり、余韻のあるうまさを用意している。特にニンニクはパンチがあり、料理の引き立て役には最上の力と香りがある。

東京の有楽町のガード下あたり、あるいは都内の居酒屋に、山形野菜に米沢牛、山形最上の日本酒が出て、デザートに果物がでるところがあったらいいのに、と、妄想をしてみました。

これは海外からのお客さんもきっと喜ぶ。知事よろしくです。