

## 農ラジ！主催：「第1回若手八百屋ツアー！三軒茶屋を開催しました。」

開催日：2014年6月21日（土）12：00～14：00 主催：NPO農業情報総合研究所  
 協力：三茶ファーム、和食ダイニング廩。参加者：主催者含め14名



### エコー仲見世商店街 三茶ファーム見学

参加者全員でエコー仲見世商店街にある三茶ファームさんを見学。古い商店街の中にある小さなお店です。

千田さんからは、生産者から直接届けてもらっているタケノコ。珍しいキュウリ、和製グレープフルーツなどのお話がありました。早速、参加者の方からは、「小分け販売が嬉しいですね。」「今までの八百屋さんじゃないみたい。」「おしゃれですね。」「終わってから、野菜を買う時間はありますか？」といった、感想や質問をいただきました。

### 若手八百屋ツアーって？

仕事で忙しいビジネスパーソンが、八百屋さんと美味しい旬の野菜に出会える場を提供するのが八百屋ツアーです。

### 若手八百屋さん 三茶ファーム

三茶ファームの代表の千田弘和さん。30代でIT会社の社長さんです。会社の農業部門として八百屋さんをオープンされました。産地直送のこだわり野菜を取り揃え、生産者さん、お客さんとのコミュニケーションをととても大切にされているお店です。

### 若手八百屋ツアーの内容

第1回若手八百屋ツアーは、三茶ファームを見学後、和食ダイニング廩へ移動。千田さんから、こだわり野菜のお話を聞き5種類のキュウリの食べ比べ。廩のシェフに作っていただいた野菜を使った一品料理、ブルートマトフライを試食後、廩の美味しいランチ（ビュッフェ形式）を食べながら、参加者全員で交流。終了後は、各自お買い物も楽しんでいただきました。



## 三茶ファームが取り扱うキュウリ食べ比べ5種類・トマト鬼花についての説明



(左) 三茶ファームで販売されているキュウリ (右) 和食ダイニング廩で試食したキュウリ

食べ比べを行ったキュウリは5種類。四葉（すーよー）、相模半白節成、白、ウグイス、ブルームレス（一般に流通で出回っているキュウリ）。参加者の方からは、「キュウリを食べ比べしたのは初めて!」「みんな、味が違うことがわかりました!」「面白かった!」との感想が寄せられました。

相模半白節成胡瓜は、レストランの方が土佐酢につけてくださったのですが、みなさんから、「おいしい!」という声をたくさんいただきました。また、「四葉（すーよー）キュウリの食感が好き!」という方や、「白いきゅうりが甘くておいしい!」と、自分が好きなタイプのキュウリの味を知るきっかけになったようでした。



### トマトについて説明する千田さん

キュウリの他に、大きなトマトを見せていただきました。千田さんのお話によると、トマトは「鬼花」といって奇形のトマト。木の中で、最初に咲く花（=果実）に発生しやすい現象。

カタチが悪く、栄養分を吸収してしまうので、普通は取ってしまうらしいのですが育てると、カタチは悪いけど味の濃いトマトになるそうです。

こちらも、皆さんに試食していただきました。

### 和食ダイニング廩 寺本シェフが特別に作ってくださったブルートマトのフライ!



(左) グリーントマトフライ

(右) 廩 寺本シェフ



この日、特別に野菜を使った一品を作って頂きました。麩の寺本シェフからは、お料理の説明をしていただきました。グリーントマトフライは、ハワイでは一般的なお料理ですが、最後までどのような味付けにしようか考えてくださっていたようです。

参加者全員が、初めてブルートマトフライを食べたという方ばかり。トマトの青臭さはなく甘味があり、「おいしい!」と驚きの声があがりました。

### 千田さんを交えて参加者のみなさんと情報交換。ビュッフェランチをいただきました

このあとは、麩さんのビュッフェランチ（サラダ・コーヒー付）を頂きながら、千田さんも一緒に交流しながらお食事を楽しんでいただきました。当日参加してくださった方、千田さんのインタビューは、農ラジからお聞きいただくことができます。

YouTube配信：第14回農ラジ!「第1回若手八百屋ツアー」

<http://youtu.be/bK7pkiGNFoI>

参加してくださったのは、NPOの勉強会に参加してくださった方々、私がお世話になっている世田谷区の方々、以前担当していたラジオ番組に関わってくれた東京農業大学の学生さん、卒業生も参加してくれました。参加した学生さんは、「八百屋さんに行ったことはないけれど、収穫祭（学園祭）で模擬店を出店するので、野菜の陳列などがとても参考になった。」と感想を述べてくれました。



### 美味しい野菜のファンになってもらうために

若手八百屋である、三茶ファームのように生産者さん、お客さんとコミュニケーションを大切にされている八百屋さんで、どのような旬の野菜が販売されているのか、どんな人が野菜を販売しているのか。このツアーを通して理解していただけたことと思います。

ぜひ、若手八百屋のファンになっていただき、さらに食に興味をもっていただくきっかけになればと願っています。

今後も、ビジネスパーソンと、美味しい野菜、旬の野菜、八百屋さんとの出会い。さらには、生産者さんとの交流の輪を広げていきたいと考えています。次回は、秋に開催予定です。今回、参加できなかった方は、ぜひ、ご参加いただければと思います。

今回、若手八百屋ツアーを開催することになったのは、NPO法人農業情報総合研究所が主催する勉強会「若手八百屋対談」に、三茶ファームさんを講師にお招きしたことがきっかけとなりました。

第1回若手八百屋ツアーを終えてみて。みなさんから楽しかったというお声をいただきホッしました。普段、キュウリの食べ比べをすることはないので、皆さんにとっても新しい発見や驚きがあったようです。八百屋さん、おいしい野菜との出会い。野菜のおいしさを、参加者同士で共有していただけたことが何より嬉しいです。今回、若手八百屋ツアーに参加してくださったみなさん、本当にありがとうございました。

「農ラジ!」主催の「若手八百屋ツアー」（6/21開催）が三軒茶屋経済新聞に掲載されました。

<http://sancha.keizai.biz/headline/134/>

三茶経済新聞Facebookページにプチ動画もUPされています!

<https://www.facebook.com/photo.php?v=1581311002095542&set=vb.1461533244073319&type=2&theater>

Yahoo! ニュースにも掲載されました（三軒茶屋経済新聞の取材記事を転載）!

<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20140624-00000036-minkei-113>