

グリーンサイエンス21便り (19)



きず菜に出会って野菜ハンターの意欲が

小代 智美 (しょうだい ともみ) 掘越・飯塚法律事務所

はじめまして。昨年の夏の終わりに入会いたしました小代と申します。好き嫌い無い長女と好き嫌い少々多めの次女二人を、野菜だらけの食事で元気 丈夫に育てました。

ひよんなご縁で「地元中野の子どもたちが収穫した」という貴重なきず菜を分けていただく機会に恵まれ、グリーンサイエンス21の活動を知ることとなりました。昨年はコロナの影響と夏終盤であったので、収穫されたものを分けていただくばかりでしたが、今年の夏は育成・収穫に立ち会えるかもしれないことが楽しみです。食べることは生きること。そし

て今やたくさんの方の研究工夫がなされ、食事は、幸福を感じるための行為であると言えそうです。私は美しく美味しい、そして体に効用まである野菜がとても好き。八百屋さん、マーケット、品揃え豊富な百貨店での野菜探索が趣味です。最近では、形状や名前がユニークであったり、色が奇抜であったり新品種や海外の珍しい野菜を気軽に購入できるようになりました。外観、色、香り、味、食感すべて魅力的ですので、新しい野菜を見かけると喜び勇み即購入となるわけですが、野菜選びをしていると：「その野菜はどうやって食べるのですか？」と聞かれるこ

とがよくあります。野菜は生・焼・煮何でもよし。自由に使える食材ですが：皆さん見慣れないものを食す挑戦は私と違って苦手の様です。今ではどこにでも売られている空心菜も？まだ知らない方が多い！？と聞いて驚きました。市販されているものよりはるかにしっかりとした茎、葉を持ち、のびのび育った中野の野菜・きず菜は料理人さんにとってさぞ喜ぶであろう理想的なものであると思われま。そのうえ農薬なくして、都会の屋上で栽培できるときには、大いに期待が膨らみます。野菜好きでありますが（実は私：土と虫が苦手です）。以前、大手外食チェーンレストラン企画部でメニュー開発業務の職におりました為、日々価格変動のある野菜の調達に悩まされ、水耕栽培を研究している会社を訪ねたことがあります。水耕栽培の

野菜は土育ちの野菜に比べ力強さに欠け料理人に敬遠されるのが通常です。しかし、きず菜は温室管理なくして、自然な太陽の下育成が可能であることを新たに知り、感動いたしました。生まれ育った地域できず菜(絆)に出会えたことを嬉しく思っております。どうぞよろしくお願い致します。

