庄内地域

次の世代に種を継ぐために在来野菜を知るきっかけを

メニューは1種類。季節ごとに約30種の野菜を素材に肉、魚、卵、バターは使わず、野菜の苦味、辛味、えぐ味もそのままに

株式会社庄内パラディーゾ（鶴岡市）

内容　伝承野菜、在来野菜を提供する「ベジタイムレストラン土遊農」

6次産業化の取組に至った経緯

株式会社庄内パラディーゾの代表取締役山澤清さんは、日本でまだほとんどハーブが作られていない約40年前にハーブを育てはじめたことがきっかけで、庄内に在来種が多数残っていることを知った。そして、35年前から全国各地の伝承野菜を農薬や化学肥料をいっさい使わない栽培を行い、姿を消した野菜の復活にも取組んでいる。平成25年には、農事組合法人大日本伝承野菜研究所を設立、絶滅危惧種を守るために、個人でシードバンクを保有している。

現在、市場に流通している大半の野菜は、消費者の要求に合わせて品種改良された、発芽する種を残せない「F1」という一代雑種だ。種が残せない野菜は、命がつながらないもので、「それを食べていったら未来がなくなる」との危機感から在来野菜の種を守り、伝承し、在来野菜を知るきっかけをつくることを目的に平成29年7月「ベジタイムレストラン土遊農」をオープンした。

6次産業化の取組内容

「ベジタイムレストラン土遊農」は、イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフの奥田政行さんとの共同経営。名称の土遊農は、山澤さんと想いを同じくする奥田さんが「土と農業で遊び、農について知ってほしい」と名付けた。レストランは、大日本伝承野菜研究所が全国の伝承、在来野菜やハーブを栽培しているハウスに隣接していて、ハウス内は自由に見学することができる。

また、山形銀行を含む東北の地銀4行と三菱東京UFJ銀行、農林漁業成長産業化支援機構などが共同で設立した農業支援ファンド「東北6次産業化サポート投資事業有限責任組合」がこの取組みに出資した。

日本全国の伝承野菜リスト。山澤さんは個人でシードバンクを保有している

取組みの成果

ベジタイムレストラン土遊農のメニューは1種類。季節ごとに約30種類の野菜を素材に、肉、魚、卵、バターなどの動物性のものは使用しない。塩、醤油、味噌で味付けするが、野菜本来の苦味、辛味やえぐ味をそのまま食べて、香って、感じられるようにしている。冬期間は、金・土・日・祝日のみの営業であるが、リピーター客も多く、予約する方が確実だ。野菜が収穫される春以降は、平日も営業していく。店内は50席あり、宴会やパーティーの予約も受け付けている。また、観光客の大型バスでの来店も想定しており、収益は在来野菜の種を守り、伝承するために活用していく。

在来野菜は、約50年前まで日本各地で当たり前に食べられていたもの。現在、スーパーなどで売られている野菜は、にんじんもきゅうりも大根もほぼ1種類ずつだけだが、実はにんじんは20種類以上、きゅうりは29種類以上、大根は72種類以上もある。普段の生活では見ることも食べることもない在来野菜を食べられる環境をつくりたいとの意図でオープンしたレストランは、来店してくれるお客様のための料理であると同時に、未来を生きる子どもたちのための食事でもあるとイメージしている。

ハウス入口の黒板に本日の野菜とメニュー書かれている

レストランに隣接するハウス(大日本伝承野菜研究所)で全国の伝承野菜の種苗を集めて、生育している

今後の事業展開

多くの人に在来野菜を知って、食べてもらうために、3年間は野菜だけを提供し、その後、庄内の魚介類や内陸の肉など、山形県の食材と合わせて提供していきたいと計画している。

また、鶴岡市は、風土に息づいた精神文化と結びついた独自の食文化が色濃く残っており、平成26年に「ユネスコ食文化創造都市」に認定され、「食の理想郷」として歩んでいる。山澤さんは、庄内に野菜の特区をつくって、企業を参入させることで、美しい日本の野菜を世界に発信していくように国に働きかけたいという。在来野菜の種を守り、世代を継ぐ野菜たちを100年後も伝承していきたいと考えている。

ほぼ野菜レストラン　土遊農

ほぼ野菜レストランの看板の”ベジタイムレストラン土遊農”

事業者概要

代表取締役　山澤　清さん

株式会社庄内パラディーゾ
ベジタイムレストラン土遊農～Do You Know?～

代表者　山澤　清
住　所　鶴岡市羽黒町市野山字山王林121-1
電　話　0235-33-8310(やさいまる)
FAX　0235-33-8310
URL　https://www.facebook.com/pages/ベジタイムレストラン土遊農/