

# サステイナブルな食の未来のために『料理で農と食を繋ぐ』

～NOAF(オーガニック・エコ農と食のネットワーク)幹事メンバーの野菜をたべる会～

「オーガニック・エコ農と食のネットワーク」(NOAF)は農林水産省が、オーガニック・エコ農業・農産物の拡大に向けたビジネス環境の整備推進の為、生産、実需、学術、行政等の様々な関係者が集まり、情報交換や会員提案の新たなビジネス展開や課題解決の各種プロジェクトを展開している組織で昨年立ち上がりました。当方は幹事メンバーになっています。

9月1日にNOAF内生産者の野菜を食べながら情報交換をする会「Green Table」を行いました。農と食の繋げ方は関係者によって様々ですが、私は料理や使い方などの知識や情報によって両者を繋げる立ち位置です。

今回は、幹事メンバーの中のNO-RA 千葉さん、さいのね畑 竹川さん、坂の途中さんのお野菜を使って料理をして、皆さんに食べていただきました。

生産者の野菜を知ることは、食べるが一番です。その為には、美味しい料理を作るだけでなく、その野菜の良さや生産者の個性や特徴を掴みながら、なるべく素材を引き出すようにシンプルに料理をすることを心掛けています。

環境に無理なく作れば、同じ時期に同じものが沢山できるのは当たり前のことでそれが旬です。同じ素材をどうやって手を変え品を変えて美味しく食べるか、そんな知恵と工夫がサステイナブルな食にはとても重要なファクターです。

(次ページにメニュー掲載)

# 「Green Table」 MENU

(カッコ内は使用した生産者の野菜等)

- ・生しば漬け (ひもなす、大葉、きゅうり)
- ・冬瓜と海老のばっしょんフルーツマリネ (パッションフルーツ)
- ・かぼちゃ そぼろ煮 (ミニカボチャ)
- ・まぐろとキムチとモロヘイヤのタルタル風 (モロヘイヤ、きゅうり)
- ・万願寺唐辛子の肉海老詰め焼き (万願寺唐辛子)
- ・青茄子のいしる&チーズ焼き (青茄子・ダビデの星)
- ・茄子と万願寺唐辛子のウスターソース炒め (中長茄子、万願寺唐辛子)
- ・軽くスモークした鰯のグリルと野菜のサラダ (いんげん、レッドムーン、ノーザンルビー、ビーツ、人参ソース)

