

人と地球に健やかな食

～「本質を知る食べ手」が大切なみどり戦略～

【食への高い関心】

大分市在住の 齊藤 美絵 さんは、東京のFM局などのラジオパーソナリティや、ハワイ産食材のブランディング、PRなどで活躍してきました。

食への関心が高く、「フードマエストロ」の資格を取得し、多くの生産地に足を運び、シェフとも交流しながら、現在は大分県内を中心に、農業と食をつなぐ役目に取り組んでいます。

【地元の資源を大切に】

令和2年に東京から大分県竹田市に移住し、「地域おこし協力隊」のメンバーになって「地元の資源を大切に、人と地球に健やかな食を伝え、届ける」活動に取り組みました。

同市が江戸時代に「岡藩」であった頃からの伝統作物「岡大豆」の栽培を広め、農業高校で麴や味噌づくりを教えたり、同市内で生産される「サフラン」を、東京や大分の一流シェフやホテルに紹介したり、新しい栽培方法の開発に取り組む農業高校のサポート、出版社へのPRで支援するなど、多岐にわたる活動を3年間続けました。

【価値の創出と食品ロスの削減】

齊藤さんは、特に「人と地球に健やかな食」への関心が高く、同市内で多くの良質な有機野菜を生産している 兒玉 智史 さんの畑で、生理障害によって収穫できなかっただいの葉や、規格外となってしまう野菜を見て、一物全体、付加価値ある利用ができないものかと、関心のあるシェフ達とネットワークを構築しました。

その結果、同市内のイタリア料理店で「大根葉のジェノベーゼパスタ」という新メニューが誕生するなど、利用されていなかった未価値食材が良い形で価値となることで、兒玉さんの野菜がさらに生き、畑からの食品ロス削減にもつながっています。

【大切なことは「本質を知る食べ手」】

齊藤さんは、子育てを通じて、未来の地球のことを強く想い、大分県内での「人と地球に健やかな食料システム」の構築に向けて「本質を知る食べ手」が増えるようにと、農家、シェフ、消費者をつなぐ活動を進めています。



【岡大豆の栽培】

【岡大豆、麴、塩で味噌づくり】



【サフラン】



【だいこんの葉と新メニュー】



【兒玉さん（左）と齊藤さん（右）】