

腕利き宣伝マンが猛プッシュ

コレよ、コレ!

## 東京野菜の加工品が誕生

今年3月設立した東京野菜普及協会。東京野菜とは、いわゆる江戸野菜とは別の東京23区、多摩地区、伊豆大島・小笠原・八丈島などの離島を含む東京全域で生産されたもの。そんな東京野菜をブランド化しようとしたのが、協会理事で大田市場の仲卸会社大治の本多さんだ。

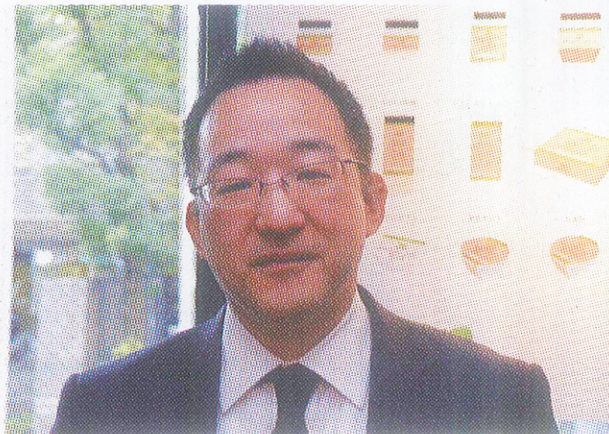
「18年前から東京野菜の取り組みを始め、最初は1件の農家さんだけだったのが、現在は60件以上の農家さんとお付き合いをしています。これまで東京野菜の販売促進をやってきて、ある一定の成果を上げてきましたが、それでもまだ十分とは言えない。今後は切り口を変えて販促をしていこうというのが、東京野菜普及協会設立のきっかけです。そしてその取り組みの第一段として、東京野菜を使っ

た加工品を作りました」

そこで開発したのがレトルトカレー“東京野菜カレー”と、ビッグシェフとコラボした“グリーンナチュラルドレッシング”。

「コンセプトはTokyo×Tokyo(×Tokyo)。3つの“Tokyo”は東京で生産したものを使用し、東京で製造加工、東京で消費するという事。ただし3つ目の東京は、東京以外では消費させないという意味ではないので、カッコをつけさせていただいています」

東京野菜を普及させることで実現したいこと。  
「もともと東京という場所は生産に適している場所なんです。江戸時代であれば、100万人の江戸市民が東京周辺の野菜を食べていたのですから、それだけ生産のポテンシャルはある。東京で都民の野菜の食料自給率100%とはいかないまでも、シェアを3%、5%、7%と増やしていければ、いいなと思っております。そうなれば東京での地産地消が増え、食料の輸送距離が短くなる。結果としてCO2が削減され、環境改善という取り組みにもつながります。今後はそんな所までつなげていきたいですね」



一般社団法人 東京野菜普及協会  
代表理事

本多諭 さん

「東京野菜をふんだんに使ったインドカレーは、インド&スパイス料理研究家の渡辺玲氏にレシピ監修をしてもらいました。野菜の旨みを生かすスパイシーな本格カレーに仕上がっています」