

物語性でブランド化

料理人が注目する 「しおキャベツ」

大自然界真生農業進行

長引く不況感のなか内食志向は強くなる一方。競争の激しい外食産業では他店との差別化を図るのに必死だ。だからといって価格競争に走ってしまつては資本力のある大手にはかなわない。ファーストではなく、本物の味で勝負するレストランや料亭が差別化を追求するとなれば、おのずと素材選びが慎重になる。こうしたなか東京や大阪などのフレンチのシェフをはじめ、イタリアン、和食、中華の料理人等がこぞって使用したがる希少価値の高いキャベツがある。それが熊本県不知火干拓で栽培されている「真生ミネラルしおキャベツ」だ。

1999年9月の高潮被害を乗り越えて生まれた経緯を持つこのキャベツは、大自然界真生農業進行(濱野真幸社長、熊本県八代郡)が独自のブランドとして生産しており、甘みと旨み、そして物語性で着々とファンを増やしている。

台風の塩害から誕生

しおキャベツの誕生は2000年。大型の台風が九州西海岸を直撃し、2層を超える高潮が不知火海沿岸を襲った。その影響は広範囲に及び、一瞬にして同社

場に数本残ったキャベツだけだ。

翌年、国が除塩事業を開始したが、対象は災害時に稲を植えていた水田のみで、野菜の圃場は対象外だった。しかし、それが結果的には幸運を招く。

濱野社長等は、「ダメでもともと、やらないよりは挑戦しよう」と、塩害にあった圃場でキャベツ栽培を開始。もちろん、塩分濃度が高いままの圃場での栽培は不安があった。だが、育てたキャベツを収穫すると、通常より巻きがしっかりし

てずつしりと重く、糖度が最高で12度という甘味の強いものになった。「まさに大自然の贈り物。海水と一緒の圃場にたくさんのミネラル分が運ばれてきたため、今までにない甘いキャベツが育った」と濱野社長は分析する。

現在は品質維持のため、塩分やミネラル分を定期的に圃場に補給。さらに土壌保持のため、収穫期も通常のものよりも短く12月〜3月に限定している。また、キャベツの他にもブロッコリーやコールラビなどデ



力健る術水速す登願中
年培った経験と技術
を持つ取締役をす
郎氏が生産管理は商標
録出願中

のとなつている。

一流シェフも絶賛 フレンチの主役に

同社のしおキャベツを絶賛する料理人は多い。そのなかの1人が東京学芸大学総料理長の太坂勝氏だ。

同会館の「ラタン」では、「おいしい野菜と生産者に感謝、食べることがグティナー」と題した、定期的な野菜ディナーを催している。

これは生産者と料理人、そして食べる人との交流を深めたいという、大坂総料理長の強い思いから行われている。毎回ひとつの「こだわり野菜」を取り上げ、その



左から、濱野社長、大坂総料理長、青果仲卸のインターナショナルグリーンサービスの鈴木大樹氏(上)。料理が運ばれるたびに感嘆の声を上げるしおキャベツファン

「『この料理も味付けは、食材の旨みを引き出すため、調味料はごく少量しか使用していない。それほど野菜の持つ力が強い』と大坂総料理長。また、『野菜の持つ物語を知ること、通常の野菜との価値の違いを知ってもらいたい。料理を通じて少しでも農業振興に役立てばと話す。濱野社長は『儲けではなくキャベツの旨み甘みを優先した栽培をしている。多くの料理人の方や消費者の方に『魅力あるキャベツ』として認知されるのは嬉しい』と語る。