

杉並野菜が人気です

24日、荻窪病院（今川3-1-24）では、区内の野菜生産者やJA関係者、病院関係者、区関係者が集まり、病院のレストランで提供している杉並野菜を使ったメニューの意見交換会が行われました。レストランでの杉並メニューの提供は、昨年5月からスタートし、新鮮さが評判になっていて、こうした声を生産者に届けたいと今日の意見交換会が実現しました。

杉並区内の農地は、昭和60年には約100haだったものが、平成29年4月1日現在、半分の約44haに、農家戸数は430戸が142戸になっています。これは、農業者の高齢化や後継者不足、相続税などの大きな税負担の影響によるもので、都市農地の減少が顕在化しています。都市農地は、今後、発生が危ぶまれている首都直下地震の際には、有効な避難場所であるばかりか、貴重なみどりとして、まちに潤いを与えています。また、都市近郊で栽培される野菜は、新鮮なうちに消費者に届けられるメリットがあります。もちろん、生産者一人ひとりがこだわりを持って野菜作りを続けています。

こうした区内で生産される杉並野菜をもっと多くの人に知ってもらいたいと、杉並区産業振興センターの担当者が荻窪病院に働きかけ、平成28年5月からレストランでの提供が始まりました。荻窪病院の最上階7階には、杉並の街やみどりを展望しながら食事ができるレストラン「ブルーメ」があり、毎月第2・4水曜日が杉並野菜デーになっています。

「杉並野菜」は、キャベツやカブ、サニーレタスなど区内で栽培される野菜を示すもので、オリジナルの品種ではありません。区内で収穫してから2日程度で、レストランで提供できるのが売りで、まさに地産地消と言える取り組みです。杉並野菜デーには、ランチメニューの小鉢として、「キャベツとアンチョビのカペリーニ」「玉ねぎの丸ごと蒸し焼き」「ズッキーニのマリネ」など3~5種類の中から、好きなものを1つ選ぶことになっています。しかし、1鉢を選べないお客さんは、130円~160円の追加料金を払って、もう1鉢2鉢を召し上がる人気で、毎回100鉢程度を用意して完売になります。



本日は、生産者5人やJA東京中央の組合長や田中良杉並区長も出席し、ランチメニューの試食と意見交換会が開催されました。病院の調理担当者からは、「杉並野菜が届くと、真っ先に試食をし、その新鮮さや美味しさに驚いていました。その素材の良さから、お客さんからとても評判がよく、杉並産の野菜を使っていると聞いて、びっくりする方もいます。」と話していました。区では、今後も杉並野菜の地産地消を促すため、小中学校の給食での利用拡大や飲食店への周知に努めていきます。