

農業女子発！ 「新野菜」の需要創造プロジェクト 第3期成果報告

平成28年11月4日
株式会社サカタのタネ
川合泉 中島千尋

当社個別プロジェクト 第3期成果

農業女子におすすりめしたい野菜の品種シリーズ
「ハッピーベジタブル」
第2弾ラインナップの発表

リーガロイヤルホテル東京様とのコラボ企画
「ハッピーベジタブル料理教室」開催

農業女子におすすめしたい野菜の品種シリーズ
「ハッピーベジタブル」
第2弾ラインナップの発表

サカタのタネ

LINEUP
ラインナップ

「ハッピーベジタブル」は2015年10月14日に6品種で発足。



2016年7月21日に第二弾ラインナップを追加し、現在12品種に。



「あやめっ娘」ダイコン



「ハッピーベジタブル」シリーズで初めてプロジェクト活動を通じて新発表した品種

 吉川文
3月11日

他の大根が抽台してるなか、まだまだ健闘してます。全体がピンクの多い印象ですが、どうでしょう？紅くると、土から出た部分が飛び出しましたが、この大根は葉も綺麗だし腐らないし良いですね。



 坂本 房枝 ▶ 農業女子☆新野菜PJ
2月11日

カットしてみましたよ！中は、まったく違ってませ〜ん！！！！



 住珠紀 ▶ 農業女子☆新野菜PJ
2015年12月29日

歳末につき、紅化粧とあやめ大根を大量に出しています。あやめ大根、最近抜くのは全体にピンクです。



リーガロイヤルホテル東京様とのコラボ企画
「ハッピーベジタブル料理教室」開催





レストランシェフに学ぶ料理教室
1Day Cooking School



新野菜シリーズ
HAPPY VEGETABLE
ハッピーベジタブル

中国料理
皇家龍鳳

料理長
山本勝己氏



「ハッピーベジタブル料理教室」の開催が決定

タイアップイベントへ向けて ミーティングを開催



2016/7/5 サカタのタネ本社において

Facebookを利用した 栽培状況の共有



山本料理長による 青果の試食・料理試作を経て 「ハッピーベジタブル」メニューが決定



ナス「ごちそう」と黒毛和牛のごちそう麻婆



ミニカボチャ「プッチーニ」のタピオカ入り焼きプリン

〈コース内容〉

サラダカボチャ「コリンキー」のチャイニーズピクルスと
中華冷菜の盛り合わせ

サラダカボチャ「コリンキー」のふかひれ入りポタージュ

ミニカボチャ「栗坊」を皮に練りこんだ、2種餃子

ナス「ごちそう」のにんにく蒸し 香り醤油かけ

サラダハクサイ「タイニーシュシュ」と
タラバ蟹の蟹味噌炒め

ナス「ごちそう」と黒毛和牛のごちそう麻婆

サラダハクサイ「タイニーシュシュ」と
干し海老、豚肉のライスヌードル

ミニカボチャ「プッチーニ」のタピオカ入り焼きプリン

「ハッピーベジタブル」料理教室

当社から「ハッピーベジタブル」の紹介、農業女子から自己紹介。



〈ランチの部〉

参加農業女子

浅川 元子さん(兵庫県)

岡本 尚子さん(岡山県)

高橋 佳奈さん(滋賀県)

宮本 優美さん(神奈川県)



〈ディナーの部〉

参加農業女子

榎本 房枝さん(埼玉県)

住 珠紀さん(愛知県)

高 博子さん(石川県)

吉川 文さん(三重県)

「ハッピーベジタブル」料理教室

山本料理長による実演講習。プロのポイントをレクチャー。香ばしい香りが食欲をそそる。



「ハッピーベジタブル」料理教室

農業女子も各テーブルにつき、お客様と会話をしながら一緒にコース料理を楽しんだ。



「ハッピーベジタブル」料理教室

参加者

ランチの部 19名様

ディナーの部 25名様

女性34名、男性3名。
20代～70代まで幅広い年齢層の方にご参加いただいた。
農業女子がお客様として参加してくれたり、遠方(宮城県)からお越しいただいた方もいらっしゃった。

参加者の反応※抜粋

生産者の声が聞け、生産者の想いを知ることができてよかったです。
お料理も素材の良さを生かしたものでおいしく、とてもよい企画でした。

野菜が珍しくて良かったです。
どこで購入できるか知りたい。

この場でこれらの野菜を販売してもらえたら、もっとよかったです！！と思います。

野菜の種類に合った料理方法を教えてもらえるのは楽しく、年2回くらいこのような企画をぜひ継続してほしいです。農業女子の方とお食事を一緒にできたのも楽しかったです。

直接、生産者とお話ができ、料理長のアイデアや店の気配りも知り、大変感動しました。このようなイベントはぜひ続けていただきたいです。

お客様から大変好評をいただき、盛り上がりのあるイベントとなった

サカタのタネの成果

- ・農業女子が生産した「ハッピーベジタブル」が食卓を彩る1つの事例を作ることができた。
- ・「ハッピーベジタブル」は農業者向けの発信が主であるが、料理教室イベントは消費者への貴重な発信の場となった。

料理教室イベントを通じて「ハッピーベジタブル」の需要を確認することができた。

新野菜の需要を、農業女子をはじめとした農業者へフィードバックすることで普及につなげる活動を今後行う。