

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

# Actaleia

[www.actaleia.com](http://www.actaleia.com)

March 2011

Vol.19

アクタレイア

無料

## 身近に 伝統野菜を

Working × Woman / 杉山奈津子



# 伝統野菜を 身近に

新しい仙台の名物として、あちこちの飲食店に並ぶようになった「仙台あおは餃子」。

仙台的伝統野菜「仙台雪菜」を、具に混ぜるだけでなく皮にも混ぜ込んだ緑色の美しい一品です。

昨年、この商品開発に携わった杉山奈津子さんにお話を伺ってきました。

## かつてはバスガイドでした

笑顔のステキな杉山奈津子さん、それもそのはず、高校卒業後はバスガイドとして働いていたことがあるそうです。ハキハキとした口調と笑顔、そしてあふれ出る温かい雰囲気。始終なごんだ空気の中でお話を聞くことができました。

バスガイドの仕事のあとは、飲食店などに勤務していたこともあり、「食」の世界にはずっと関心があったのだそうです。「現在は、商品開発部で仕事をしています。昨年子供が産まれたこともあり、食にかかわる仕事の重要性を一層感



### profile

宮城県仙台市 有限会社ブラネット  
商品開発部 杉山 奈津子さん  
1981年、宮城県栗原市出身。栗駒山に近い自然にあふれたところで育つ。高校卒業後、仙台市内でバスガイドとして勤務。退職後は、飲食の業界に転職し、2年ほど前から商品開発の仕事に従事。昨年は、仙台土産としても人気の「仙台あおは餃子」の商品企画開発も担当。昨年、男の子を出産、1児の母。最近読んだ本「はじめての離乳食」

馬だいこん”などが思い浮かぶでしょう。仙台には”仙台雪菜”、”仙台芭蕉菜”、”仙台白菜”、”仙台曲がりねぎ”、”仙台長なす”などがあります。伝統野菜は、その地域の気候や風土に合わせて栽培され、その土地に根付いた食文化をつくっています。

## 雪菜のおいしさと美しさを

農家さんたちの思いを知ると「もっとおいしく作らなくては」と商品開発にも熱がこもったという杉山さん。「あおは餃子は、試作を繰り返し、繰り返してやっと完成したものです」。具材については、仙台雪菜をどれくらいの割合で混ぜるとおいしいのか、他の具材は何がどれくらい入っていたらおいしいのか…など、具そのものの味を追究していきました。皮については、雪菜の緑色の美しさをだすためにはどうしたら

じています」。

昨年、開発にも従事されたという「仙台あおば餃子」。現在は、仙台駅や高速道路のサービスエリアなどでも販売され、また新メニューとして提供する飲食店もあり、仙台あおば餃子が広まってきたことが、とても嬉しいそうです。「仙台の伝統野菜については、それまであまり知識ありませんでしたが、昨年「仙台雪菜」を知り、それから「仙台芭蕉菜」などほかにもいろいろな野菜があるのだとわかりました。皆さんにも、仙台の伝統野菜のことをもっと知ってほしいと思うようになりました」。

### 生産者の思いに触れて

杉山さんは、仙台あおば餃子の開発に際して、「仙台雪菜」の生産農家さんにもお目にかかってお話を伺ったそうです。「仙台雪菜ばかりでなく、仙台の伝統野菜はどれも、今ではあまり生産量は多くはないのだそうです。でも、これらとずっと生産している農家のみさんの野菜に対する思いや愛情はとてもしっかりと、それを商品に反映させなくてはと強く思いました」。

伝統野菜とは、日本の各地で作られている野菜のことで、有名なものでは、京都の「加茂なす」や、千枚漬けに使われる「聖護院だいこん」、東京の「練



### Message

for Working x Woman

子供をもって仕事をするの大変さを、身を以って感じています。自分はまだですが、子育てと仕事を両立させていけるようになりたいです。私には、身近に尊敬できる、目標となる人がいるのですが、皆さんも何かに取り組むときには、目標となる人を見つけてがんばっていけるといいですね。



試作品、いろいろな方にアドバイスをいただいています

開発中の  
“米麺(プレーン&雪菜)”  
と販売中の  
“仙台あおば餃子”



よいかの試作を繰り返ししました。粉と雪菜の割合や、雪菜の繊維は残したほうがよいか、色と味のマッチングなどを考えながら試作。火を加える前は色がキレイでも、加熱すると雰囲気が変わってしまったということや、具も皮もおいしくできたのに、あわせて餃子にしてみると思っていた通りのおいしさにならなかったり。そんな苦労の末に完成した「仙台あおば餃子」は、生産農家の皆さんの思いがいっぱいに詰まったものなのです。

現在杉山さんは、食の大切さと農家の皆さんの思いを胸に、また新たな「伝統野菜を使った商品」の開発に着手しています。「まだ試作品の段階ですが、仙台の伝統野菜と米粉を使った商品の開発に取り組んでいます。毎日、悩みは尽きませんが、良いものを提供できるように努力していきたいです」。

杉山さんの思いは、生産農家さんの熱意とともに様々な商品に形を変えて、宮城だけでなく全国の皆さんに届けられることでしょう。