

## 普及現地情報

発信年月日：平成20年(2008年)12月4日  
センター名：東近江  
番号：D08026  
部門分類：流通  
発信者名：松井 賢一

### 間引き「日野菜」を「大津プリンスホテル」シェフと商談 日野町「日野菜プロジェクト委員会」

去る、11/14大津プリンスホテルにおいて原産日野の間引き日野菜(根長10~20cm)300本を持参し、栽培農家と日野町役場農林課長が商談をおこなった。

日野菜プロジェクト委員会(事務局：日野町商工会・当課も委員として参画)では、日野菜ドレッシング・日野菜マリネの商品化や日野菜漬コンテスト・日野菜シンポジウム等を実施し、農商工が連携して日野菜の振興をおこなっている。11/2日野菜漬コンテストに同ホテル伊藤総料理長を審査委員長をお願いしたことが商談の縁となった。

当日は、伊藤総料理長はじめ瀬戸洋食料理長・北野和食料理長・山口中華料理長・三浦シェフ(38Fフランス料理担当)・周戸シェフ(37Fイタリア料理担当)・鎌田シェフ(1Fカフェ担当)・土田購買部マネージャーの8名から意見を聞いた。

市場出荷の「日野菜」は、根長が40cm以上、根径が500円玉程度と「漬物用」でありホテルの料理には大きすぎて使えない。しかし、この間引き日野菜であれば1本丸ごとが皿に収まり紅白の色合いを使って和洋中すべての料理で利用できるとのこと。

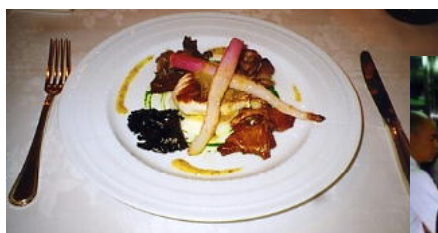
価格や出荷量は、再協議が必要だが、以下の条件で出荷することが合意された。

「環境こだわり農産物認証」を受ける。

大きさは混在、ヒゲ根はそのまま軽く洗って、結束せず古段ボールに入れて出荷。

来年4月から発注量に応じて随時出荷。

同ホテルでは、3000人の宴会も行われ、宴会1回に野菜1種で1トン以上を使用することもある。日野町の日野菜生産量は30トン/年程度であることから当面はホテル内のレストランのみで対応し生産体制を整えばさらに拡大する予定である。



真鯛のロティ日野菜添え  
(於：フランス料理オペラ)



サンプルの間引き日野菜を前に  
商談をすすめる役場農林課長  
(大津プリンスホテルB1厨房にて)



日本料理(つまもの)使用例  
(根長8cmに整形)