

緊急報告 低温注意報！

去る2日、気象庁は「5月は日照時間がかなり少なくなりましたが、向こう2週間程度についても、東日本太平洋側や西日本を中心に日照時間が少ない見込みです。農産物の管理等に十分注意して下さい」との低温注意報を発表した。新潟の5月の日照時間は観測開始（1926年）以来の最も少ない記録第一位となった。5月の日照時間は東・西日本とも平年の72%にとどまり、東日本は観測史上2位、西日本は4位の少なさだった。全国6地点で観測史上最小を記録し、降水量も各地で平年を上回った。

この影響により野菜の卸売価格が値上がり、東京都中央卸売市場の5月20日の価格動向によると、キュウリ、ピーマンやニンジンなど他の野菜も値上がりしつつある。農水省によると4月以降、キャベツ、サトイモの生育も遅れ、価格は3割から5割ほど平年を上回っている。野菜全体でも平均でも、平年に比べ2割程度高くなっている。

気象庁によると、今後も2週間程度は、東日本太平洋側や西日本を中心に、曇りや雨の日が多く、日照時間がかなり少ない見込み。前線の活動とオホーツク海高気圧が影響する可能性があるため、東日本の太平洋側を中心に寒気が入り、気温が低くなる恐れもある。平成5、15年の冷害を思い出し、栽培管理を徹底して頂きたい。

地点名	日照時間 (時間)	平均比 (%)
新潟	145.9	71
仙台	141.4	71
東京	136.7	76
名古屋	141.5	71
大阪	167.9	84
広島	156.9	76
高松	164.3	78
福岡	135.3	69
鹿児島	115.6	68

当社にベジタブル&フルーツマイスター登場！

仕事に家事にと忙しくても、自分磨きを忘れたくない。そんな思いから『野菜ソムリエ』の資格を取る勉強を始めました。『野菜のソムリエ』。モデルの長谷川理恵さんが取得した資格といえばピンとくる方も多いのではないのでしょうか？

『野菜のソムリエ』の資格とは

野菜のソムリエの正式名称は『ベジタブル&フルーツマイスター』。「より実践的に食の感動を生活者に伝える役割を担う人材」として、日本ベジタブル&フルーツマイスター協会が認定するものです。

ベジタブル&フルーツマイスターにはジュニアマイスター、マイスター、シニアマイスターという3段階の資格があり、養成講座で青果の知識やコミュニケーション術などの総合力を習得後、講座修了者を対象にした検定試験で合格すれば認定されます。資格取得後は、それまでの仕事に生かす人や、イベント活動等の新しい人生を歩み始める人などさまざまです。また、自分自身の家庭での食生活が豊かになることはいうまでもありません。



(次ページへ続く)

資格取得を目指したきっかけ

もともと料理好きで、和食に限らずあらゆるスタイルで野菜中心のメニューを考え、料理をしてきました。縁があり、当社に入社し農産物等にふれ、仕事をする中で様々な有効な情報を得ることが多くなりました。スローフードや食の安心・安全、健康が話題となっていますが、そんな中で野菜・果物の良さが見直されています。毎日食べている野菜や果物が、どのように作られるのか、美味しく食べるには、どうすればいいのかを学びたい。そして学んだことを日々の生活に役立てられたら、そして、仕事にも活かせたらどんなにいいだろう、野菜や果物のエキスパートとして、生産者と消費者との懸け橋役のお手伝いができたらいいなという気持ちになり、資格取得をめざしました。

始めてよかったこと

ベジタブル&フルーツマイスターは、簡単に言ったら「野菜のソムリエ」です。だから、いろんな野菜や果物の種類、品質、特徴を知っていなければなりません。今ではスーパーなどにお買い物に行けば、野菜を見ただけで、素材の美味しさを生かしたお料理に夢がひろがりますし、そして野菜そのものの美味しさに改めて驚き、味わっています。そして、より健康的な毎日を過ごしています。

最後に

食の安心・安全が重要視される中、ますます安全で美味しい野菜の需要は広がってきます。野菜のある暮らしをいろんな角度から知識を吸収し、日々の生活に活かせるようにまた仕事にも活かせるようにこれからも日々精進し、学んでいきたいと思えます！（総務経理部 宮崎）

前ページでマイスターが持っている野菜で、これからの季節にピッタリなメニューを考えてくれました。栄養バランスも満点。いつもとは違ったひと工夫が見られます。ちなみに、写真にあるらっきょうはマイスターのお手製です。皆様も是非参考に作ってみてください。

「夏野菜の和風カレー」



時間：約30分 塩分：約3.9g エネルギー：408kcal
野菜摂取量：137g（一日350gが目安*海藻、きのこ、こんにゃく含む）

*エネルギー、塩分、野菜摂取量は1人前の値

*某ファミリーレストランチェーンのカレーは879kcal

素材

豚肉カレー用 250g、かぼちゃ中 1/4個、タマネギ 大1個
じゃがいも 大1個、にんじん中 1本、エリンギ中 2本
そらまめ 適量、カレールウ（市販品）適量、サラダ油 大さじ1
（A）ほんだし 大さじ1/2、水4カップ1/2

作り方

カボチャ、じゃがいもは一口大に切り、水に放つ。タマネギは乱切り、にんじん、エリンギは小口大に切る。

そらまめは塩でもみ、さっとゆでておく。

鍋に油を熱し、豚肉をいため、色が変わったらのタマネギ、水気を切ったかぼちゃ、じゃがいもを加え炒め合わせる。

に（A）を加え、煮立ったらカレールウを加えて更に煮込む。

盛り付けたらご飯の上に彩良く、そらまめを添える。

