

現役女子大生起業家ノケジョ（農業系女子）が、愛知県内の希少な伝統野菜を次世代に継承する『伝統野菜スープ -つなぐ-』を9月1日に新発売。

2017/9/1 愛知県内の伝統野菜を使ったご当地スープ『-つなぐ-』が新発売する。当スープを企画監修しているのは、名古屋大学農学部の現役女子大生起業家、柘植千佳。あいち伝統野菜への危機感を覚え、初のオリジナル商品を開発した。

伝統野菜とは、古くから地域の風土や生活に密着に結びつき、生産されてきた在来種の野菜。生産農家の現象で絶滅寸前の種もあり、継承が課題となっている。現役女子大生ノケジョ（農業系女子）の柘植は、伝統野菜を次の世代に知ってもらうため、スープ『-つなぐ-』を開発。10時間以上煮込んだ秘伝の出し汁をベースに使用し、伝統食材を盛り込む当スープは、9月1日より冷凍スープとして通販サイト「食の物語まるごと味わう -Kodawarin-」(https://kodawarin.shop/soup-tsunagu) で新発売。名大現役女子大生の柘植千佳 (Lawin 株式会社 代表取締役) ▲



▲ 和風ごろごろスープ

グリルした天狗ナスをペースト状にして和風だしと合わせたスープ。茄子の香ばしさとトロトロ感がたまらない

▲ ごろごろ赤味噌スープ

愛知県岡崎市特産の「まるや八丁味噌」に伝統野菜を盛り込んだ一品。昔懐かしい名古屋の味と、ベースの牛骨出汁が新しい伝統を作り出す。

▲ ごろごろクリームスープ

グリルした縮緬かぼちゃをペースト状にしてクリームと合わせた一品。焼きかぼちゃの甘みが、濃厚でコクのあるクリームと絡み合う。

▲ ごろごろスープカレー

飲食店「ちゃのま」のオリジナルカレーをベースに伝統野菜を盛り込んだ一品。野菜の味が引き立つ程よいスパイスが食欲をそそる。

○ 休学中に覚えた伝統野菜に対する絶滅への危機感

伝統野菜とは、限定した地域で古くから栽培される在来種の野菜。愛知県では35品目が指定される。香り、えぐみ、甘みといった風味や食感、形などに「独特な特徴」を持つものが多く、地域の食文化や歴史と結びつく希少性が近年注目を集めている。しかし、流通のしにくさ、栽培のしにくさなどから生産量が激減。県内のごく少数農家のみに限られた生産となっている。柘植は、休学中に「種から国産」を唱える「あいち在来種保存会」の代表世話人である高木幹夫氏の講演を聞き、伝統野菜に対する絶滅への危機感と文化継承への使命を感じる。当時の講演者であった高木氏ご協力のもと、今回の伝統野菜スープを開発。



愛知県岡崎市「スープ・煮込み料理専門店 ちゃのま」オーナーシェフ 浅井満芳氏と調理を共同開発



▲ 縮緬かぼちゃ
ゴツゴツの表面がちりめん模様

天狗ナス▼
天狗の鼻の奇形が出る



▲ 十六ささげ
16の豆がつき、とても長い

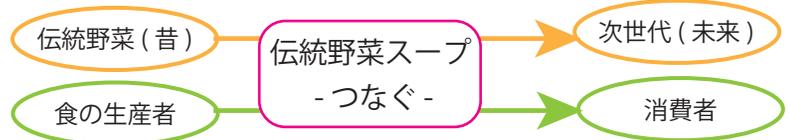


あいち在来種保存会
代表世話人 高木幹夫氏推薦

○ 伝統野菜スープ『-つなぐ-』に込められた意味

当スープの名称には、2つの『-つなぐ-』の意味が込められる

- ① 伝統野菜（昔）を次世代（未来）につなぐ
- ② スープに使われている食材の生産者と消費者をつなぐ



5つの特徴

- ✓ 旬の伝統野菜を盛り込み、大きめのカットで野菜の個性的な形を残す。
- ✓ 伝統野菜によって揚げ・グリル・ペーストにすなどの調理方法を逐一変える。
- ✓ 伝統野菜を引き立てる伝統調味料「三河白たまり」を全スープの隠し味に。
- ✓ 1食分(450g)で十数種類の野菜が200g(1日に必要な野菜の2/3)を摂取可能。
- ✓ 無添加で長期保存可能な冷凍スープは電子レンジ対応可能で利便性を追求。

お問い合わせ先

担当：代表取締役 柘植千佳
Mail: info@kodawarin.shop
Tel: 090-3557-0773

会社名：Lawin 株式会社 設立日：2016/12/15
資本金：3,000,000円 会社：https://lawin.co.jp
所在地：愛知県愛知郡東郷町御岳 2-1-1