

3月の季語 春の土(はるのつち)

春の土はほっこりしている。今年は暖冬で都内では霜を見ることもなかったが、それでも、春の土はなんだか温かく、中から芽が出てくるのが、待ち遠しく感じられる。

萌え出づるものにやはらか春の土 高木青巾

土はほかほかに耕さなければならない。理想的な土とは、<肥沃で、通気性・保水性・透水性のよい、やわらかく、ふんわりしつつ、さくさくした土>を言い、この状態を作るために、耕して、土に新しい空気を混ぜ込み、堆肥などの有機物をすき込むことが必要になる。



土の中から、土筆のようなつぼみをのぞかせる**ムスカリ**

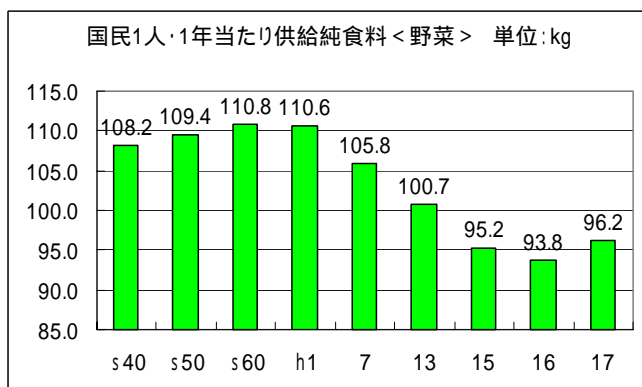
野菜の消費量

“健康志向”が重視されるなかで、意外に感じるのだが、日本人が1年間に食べる野菜の量は、昭和～平成に変わる時期をピークに、徐々に減っていた。この減少に歯止めがかかったように見えるのは、やっと平成17年。(下のグラフ)

アメリカではこれより10年ほど前から野菜の消費量が増加してきて、現在では1人当たりの量で日本を上回っている。(平成14年の比較で、アメリカ110.0kgに対して、日本は96.6kg)

アメリカで野菜の摂取量が伸びた背景には1991年から全米で展開された“ファイブ・ア・デイ運動”(1日5～9サービングの野菜と果物を食べようという運動;1サービングは約80g)があり、これを受けて日本も2000年から同様の動きを始め、野菜の摂取量の増加を図っている。

H14年現在の日本人の野菜摂取量は269g/1日だが、350g以上まで引上げるのを目標としている。(厚生労働省)



(農林水産省 食料需給表より作成)



ムスカリは、背丈を伸ばしながら、咲く。ムスカリとスミレはほぼ同時に咲き、紫～青のハーモニーが美しい。

野菜のおいしさ

日本では<野菜摂取が重要である>と認識する人が9割を超えるが、1人当たりの野菜消費量は、10年前と比べて(H7年17年)1割程度の減少と、意識と実態にズレが生じているという。

これに対し農水省では、“野菜のおいしさをアピールする必要性”に着目し、“野菜のおいしさに係わる指標”作りの検討を始めている。

おいしさの指標として、果物では<糖度>という指標がある。一方、野菜では、青臭いトマトをおいしいと感じる人もあれば、クセのないトマトをおいしいと感じる人もあり、酸っぱいのが好きの人、甘いトマトが好きの人と、トマトひとつをとっても、おいしさの基準は複雑だ。そのため、“野菜のおいしさの指標”作りには、困難が予想される。

現在は“朝採り”“有機”“地場産”といった情報が主な野菜売り場に、今後どんな表示が現れるのか?

<うまみ>や<酸味>などを指標に取り入れるのか、楽しみではある。

(情報の出典:農林水産省 生産局 野菜課 流通加工対策室野菜のおいしさ検討委員会)

ミニ野菜

ミニかぼちゃを代表する品種の「坊ちゃん」、ミニトマトの「イエローミミ」、ミニキュウリは「ピノキオ」、ミニチンゲン菜の「クーニャン」、小茄子「梵天丸」と、カワイイ名前が多いのは、人気上昇中のミニ野菜。

とにかく小さいので、“丸ごと調理”しやすく手間いらず、使い残しが出にくい無駄なし。つまり、単身世帯へ対応抜群の野菜ということになるが、ネーミングでも“カワイイ”を売りにするものが多い。ミニ野菜は調理しても見栄えがいいので、新メニューも生まれてくる。

about downsizing

Chicago minnies

ミニ野菜が生まれることで、メニューも変わる。シカゴのミニサイズサンドイッチ・バーガー専門店 minnies は、すべてのメニューがミニサイズ。ミニレタスで、ラップしたチーズバーガーなど、かわいくて食べやすい、メニューが揃っている。