

最終号 ～御礼のあいさつ～

長い間、山形県の農産物に関わらせていただき、大変ありがとうございました。この間、約10年。あっという間でした。

私はこれまで、旧築地市場（現在は豊洲市場）で約45年間、セリ人として、全国の産地や納入業者（主にホテルやレストラン）や八百屋さんのお話を聞きながら、野菜を中心に築地市場ならではの農産物を取り扱ってきました。100%満足できるところまでは、行きませんでした、自分なりに精一杯取り組んでこれたのではないかと考えています。

振り返ってみると、丁度高度成長期に突入する頃に、担当の異動により、西洋野菜や中国野菜を扱うようになり、それまで知らなかった（覚えていなかった）食材について、勉強しながら主産地と一緒に、食材や販路の開拓に取り組んだことが思い出されます。

最初に取り扱ったのは中国野菜でした。今では当たり前になっているチンゲンサイやタアサイ、シャンツアイ、豆苗、黄ニラなども、当時、日本では産地化されていなかったため関東地区を中心に篤農家の皆さんに栽培をお願いしながら商品化を進めてまいりました。

その後、取り扱った西洋野菜では、フランス料理やイタリア料理の食材の国産化にも取り組みました。ヨーロッパと日本では、気候や土壌の違いもありすべてがうまくいったわけではありませんが、一部の商品（生ハーブ類、トレビス等）では、徐々に国産化しつつあるものもあります。

このような食材については、これまで、マッチング支援アドバイザーのコラムでも取り上げさせていただきましたが、その中には納入業者さんや八百さんに提案してきたものも数多く含まれています。中にはなかなか、ヒットが続かないものもありますが、我が国の多様な食文化を支える食材として、これからも豊洲市場に受け継がれていくものと信じています。

皆さんも、是非、様々な食材を手にとっていただき、彩り豊かな食生活を送っていただければ幸いです。

長い間大変ありがとうございました。

（金澤 誠 筆）