

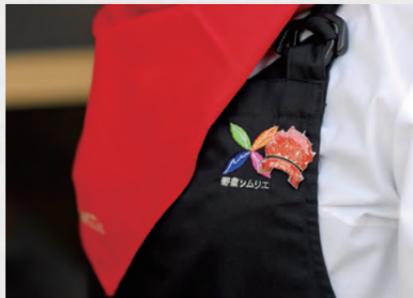


自宅の家庭菜園では、さまざまな自然農法を試しながら、野菜を育てている。大角さんは、トマトとインゲンの成長を確認しながら「かわいい」と目を輝かせる



in SEASON

大角さんが、メディア部のリーダーとして取材、執筆などを行っているインターネットサイト「in SEASON」。宮崎の食とそれを支えるこだわりの生産者にスポットをあて、宮崎の新しい観光資源として全国に発信している。サイト内には、大角さんのブログ『おいしい野菜の見え方』もある



野菜ソムリエは、協会が認定するエプロン・チーフ・バッジを着用。赤いチーフとバッジは、ジュニア野菜ソムリエ、緑は野菜ソムリエの証。

「いつでも、どこでも美味しい野菜が食べたい。そして美味しい野菜を広く知ってもらいたい」。

大角恭代さんは、野菜、果物を愛し、その魅力を伝える「野菜ソムリエ」。料理教室や講座の企画、執筆を行うなど県内を中心に、活動の幅を広げている。

野菜ソムリエは、日本野菜ソムリエ協会が認定する資格。「ジュニア野菜ソムリエ」「野菜ソムリエ」「シニア野菜ソムリエ」の3種類があり、中級以上の野菜ソムリエとシニア野菜ソムリエは、全体の約3割。県

内の有資格者は約250人で、中級以上となるとわずか9人。大角さんはその1人で、市内で唯一の野菜ソムリエとして活躍中だ。

「祖父の代から農業を営んでいて、野菜は身近でした。小さい頃から野菜が大好きで、学校の実験で使った苗を自宅に植えて遊んだり。保育園児の頃の将来の夢は、『ニンジン屋さん』。大角さんは小林高校を卒業後、横浜国立大学に進学。グリーンツーリズムについて卒業論文を書いた。卒業し、野菜や加工品の流通を学ぼうと、民間企業に就職。

都会で、休む間もなく激務をこなす日々を送った。

「今思うと、多忙な毎日に癒しを与えてくれたのは、やはり野菜でした」。

平成22年、ジュニア野菜ソムリエの資格を取得。今年、野菜ソムリエとなった。故郷に帰り、それまで知らなかった宮崎の自然や農産物の豊かさ、多様性を知った。特に衝撃を受けたのは、三股町で出会った文旦（和名「ザボン」）。

「果物は、中のみずみずしさを保つようにプチプチとはじけ、手でつぶしても、べたつかずサラッとしてい

たんです。いくらでも食べられました」。

ほとばしる野菜が持つエネルギーを感じた。野菜の奥深さに心を打たれ、「野菜の素晴らしさをもっと多くの人に知ってほしい」と決意した瞬間だった。

現在は、ライターとして、県内外の生産者や畑を訪れている。「仕事というか、趣味や勉強もかねて、まだ見ぬ野菜に会いに行きたいという感じ」。

とにかく野菜が好きでたまらない。知れば知るほどに、彼女の野菜に対する愛情は膨らむばかりだ。

みんなに野菜を楽しんで、好きになってほしい



日本野菜ソムリエ協会認定
野菜ソムリエ

おおづの やすよ
大角 恭代さん

野尻町三ヶ野山在住の野菜ソムリエ。「野菜ソムリエコミュニティ宮崎」の代表を務める。食や農に関するフリーライターとして、県内を中心に活動中。一番好きな野菜はニンジン。