

特集

都立瑞穂農芸 高等学校 生徒



町議会

みずほブランドに認定されている「瑞穂七色唐辛子」の製造から販売までを行っている都立瑞穂農芸高等学校食品科の「江戸東京野菜プロジェクト」の皆さん(有志5名)にお集まりいただきお話を伺いました。

「瑞穂七色唐辛子」で六次産業化につなげたい
加工してくれる事業者を見つけたい



Q 「江戸東京野菜プロジェクト」ってどんな活動しているんですか?
「江戸東京野菜」は市販の野菜より、野菜本来の香りや味、風味があります。その野菜の栽培や食品開発をしています。
— 今、内藤唐辛子、馬込三寸ニンジン、伝統大蔵大根などいくつかの野菜を栽培中。強い魅力を感じています。

JAから、町の産業振興のために「内藤唐辛子」を使って何か連携事業ができないかと話がありました。
— 江戸時代の内藤新宿を起点とする青梅街道が瑞穂町を横断していることから「内藤唐辛子」とのつながりを感じたので。
— 箱根ヶ崎には昔「箱根ヶ崎そば」があったと聞いて、「そば」に合う七味唐辛子がいいんじゃないか、ということになりました。
— 町特産の東京狭山茶や東京みずほトマト

など、瑞穂町の食材のみを使って作れないかと思いました。
Q 製品化するとき工夫したことや苦労したことは?
— 唐辛子、山椒、ゆず、緑茶とかの配合が難しかった。何度も何度も試行錯誤を繰り返して、味がわからなくなったこともありました。
— 韓国産唐辛子と比べると辛いので、配合量を抑えなければならず、その結果製品

色の赤みが弱くなってしまいました。そこで、地元の特産品である東京みずほトマトを活用して、赤みを補うことにしたのです。
— 完全に乾燥しないと使えないので、トマトを乾燥させるのにすごく苦労しました。
— 内藤唐辛子を粉末にする時は目にしみて

— まだ、わからない。
— パリスタになりたいと思っていたんですが、高校で学びながら、考えたい。
— 昔はパティシエになりたかった。でも今は、卒業したら実習助手をしながら夜間大学に通って、将来、食品科の先生になりたい。

Q みずほブランドに認定された時の気持ちはどう?
— 認定されたことで「内藤唐辛子」が皆に知ってもらえることがうれしかった。
— みずほマルシェや産業まつりなどで出した時、必ず足を止めてくださるのを見て、認定されるって、影響あるんだなと思いました。
— 認定されてから参加したので、作り上げた先輩はすごいなと思いました。

Q 瑞穂町の印象は?
— 和菓子屋さんが多い。
— 通学が不便。
— 通学の時に坂が大変。
— 自然が多くてとても好き。
— 人が優しい。
— 閉まっているお店が多くて…。

Q 今後の展開は?
— 「瑞穂七色唐辛子」で六次産業化につなげたい。加工してくれる事業者を見つけたい。
— 内藤唐辛子を使った新たな食品開発。町内製菓店とのコラボができれば。
— 「瑞穂七色唐辛子」を作る時、唐辛子の種子がいっぱい出るので、これを使った「ラー油」を開発したい。

Q 議員さんのイメージは?
— 仕事が見えない。何やってるのかな。
— 冷たい印象。でも違った。
— 女性が少ない。
— 年配の議員が多くて、若い人が発言できないイメージ。
— 話をしたら、議員さんも普通の人だと思いました。

Q 皆さんのこれからの夢は?
— 管理栄養士になるのが夢。江戸東京野菜を使って食育活動をしたい。

参加してくださった生徒の皆さん、ご協力ありがとうございました。



江戸東京野菜プロジェクトの皆さん
(左から) 田村 真実恵さん 榎本 圭純さん 大場 那月さん 市村 華瑠さん 内野 美紅さん(当日欠席)

江戸東京野菜：江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するとともに、種苗の大半が自給、または近隣の種苗商により確保されていた昭和中期（昭和40年頃）までのいわゆる在来種、または在来の栽培法等に由来する野菜のこと。【JA東京中央会 <http://www.tokyo-ja.or.jp>より引用】