

あとかき

## 伝統を次の世代につなげる家庭料理

上越地域の豊かな営みが育てた野菜は、古くから地元で根付きこの地の食文化を支えてきました。しかし、その多くは手間がかかるのに生産量が少ない、生産者の後継者がいないなどの理由で生産が縮小していきました。2010年、美味しい地場野菜を復活・普及させようと、上越野菜のブランド化や消費拡大に向けての取り組みが始まったことで生産量が増え、一般家庭の食卓に上越野菜が上ることも多くなってきました。

上越の多様な地形や自然環境がもたらしためぐみの野菜には、地域の歴史や文化、物語があります。魅力ある上越野菜がたくさんの人々に伝わり、大切に作り継がれ、食べ継がれて長く後世に伝えていただきたい。そんな願いを込めてこのレシピ集を作成しました。



上越の人々の味ともいえる「上越野菜」を、今の家庭で手軽に味わっていただけるよう食べやすい工夫をしました。産直販売所などで新鮮な上越野菜を目にしたら、ぜひ作ってみてください。また、新しい食べ方を工夫したり伝えあったりして、上越野菜をもっとお楽しみいただければ嬉しいです。

料理研究家・野菜ソムリエ

梅田 みどり



発行 「上越野菜」振興協議会事務局

〒943-0817 新潟県上越市藤巻6番12号(上越青果株式会社内)  
Tel.025-525-8080

「上越野菜」は上越市HPで紹介しています

◀上越野菜認定マーク このシールが目印です

2015年7月1日発行 料理写真/写道T2 紙面デザイン・制作:空間・デザイン