

野菜が持つ新しい可能性を考え研究する場

ベジラボ。 — vegelabo —

野菜を美味しく食べるだけでなく、
野菜を知り、
野菜を魅せ、
野菜をすることにより、
これまでに無い野菜のもつ力を
十分に発揮できると考えます。

ベジラボでは、
この事を広く知ってもらうために
常に勉強、研究を行い発信していきます。

そして、福井の野菜だけでなく、全国、そして世界の野菜を相手に
可能性を追求していく場所を作っていきたいと考えます。

できる事。

野菜を「知」る。
今ある様々な野菜を食べるだけでなく、
野菜の専門知識を持った方々の講演やワークショップ、野菜の育成を行うほかに、
また違った角度から野菜を知るための他業種からのノウハウを学ぶ講習会・講演会などを開催します。

野菜を「魅」せる。
野菜もただ、ゴロっと置かれるだけでは魅力を感じません。
綺麗に料理し盛り付けられた野菜や、モニュメントや美術作品のように飾られた野菜など、
食べる前に目で楽しむ野菜の演出を考え提案していきます。

野菜を「作」る。
良い野菜、そうでない野菜の目利き。
スーパーや八百屋で見れない、実際の野菜をすることにより、
その過程から野菜に対する良し悪し・制作工夫・農業苦勞・実りの喜びを実感する行程です。
そして、その野菜を「ラボ野菜」として生産者の顔が見える野菜として販売を行い、
消費者に対して、その野菜の調理方法やアドバイスをすることで、次のステップを目指します。

また、日本全国で行われている料理のコンテストにも野菜のジャンルで参加をしていきます。
これまでの固定概念にこだわらず、様々な料理のジャンルのメニューを開発し
コンテストに参加することで、多々の可能性を広げる事は当然として、
このことを広く周知する事できると考えます。



具体的には。

1:研究発表
「ベジラボ」のメンバーがこれまで培ってきたそれぞれのノウハウなどを講演することもできますし、
実際に実演調理も可能です。
また、野菜の専門家を呼んでの講習会のなかには、一般の方も参加できるものもあり、
野菜の魅力を1人でも多くの方に知ってもらうための活動になります。

2:メニューの提案
野菜を使った新たなメニューを提案・制作を行います。
これまでいくつかの飲食店とコラボレーションし、
野菜とそのお店の特徴を生かしたメニューを考案してまいりました。
また雑誌・機関紙などにも献立・調理方法などを掲載されており、
素材調達から写真撮影、調理、記事作成まで一貫した制作を行うことも可能です。

3:ベジラボとしての出店
イベントやお祭りなどにおいて、飲食ブースの出展依頼などがございましたら、
そのイベントの主旨にあった、「ベジラボ」流の出展を提案させていただきます。

野菜ソムリエの資格がきっかけで出会ったメンバー年齢も、職業も、環境も、
やりたいこともみなバラバラ。このバラバラ差を逆手にとり、野菜くだもので、
一人のやりたいことを他メンバーでチームとしてバックアップ。食べるだけじゃない、野菜果物を。

活動は基本的には福井県内ですが、
福井ブランドとして県外への発信を今後展開を考えております。

メンバー紹介。

写真左より

まさーき
食欲を抑えきれず、腹八分目ができない食いしん坊です。
管理栄養士や調理師の資格も持つスイーツ男子です。

もりした わかえ
おかず・惣菜の名店「きむら」より受け継いだおふくろの味を武器に、
さらなる進化を目指すミドル代表！

ハヤシ トモミ
ベジラボ発起人。大好きなヨガからも野菜を考えます。
野菜をディスプレイで使います。もちろん食べることも大好きです。

佐藤高央(さとうたかお)
青年海外協力隊でボリビアでの農業指導を経て、
出身地東京から福井へ農民となるためにやってきました。
野菜栽培と音楽が大好き。



ベジラボ お問い合わせ窓口

林聖司
福井県福井市板垣2-2902
090-5773-3585
shayashi@mokumoku.me