

# 野菜の魅力アートで

## 「ベジフルブーケ」などイベントで披露

野菜ソムリエ協会

日本野菜ソムリエ協会  
は、東京都港区のレストラン  
「AWキッチンラブラテ  
イーナ白金高輪店で「アカ  
デミックレストラン」『ベジ  
フルアーティスト』た  
ちの饗宴』を開催した。ア

カデミックレストランは、  
野菜ソムリエ等から野菜や  
料理についての説明を受け  
ながら食事することで「知  
って食べる」楽しさを体感  
してもらうイベント。今回  
は40人が参加し、野菜の魅

力をアートとして表現し伝  
える方法を2人の匠から学  
び、野菜を中心としたコー  
ス料理を味わった。

まず登壇したベジフルフ  
ラワーアーティストの中澤  
洋子氏は、野菜・果物をフ  
ラワーブーケに見立てた野  
菜・果物のブーケ「ベジフ  
ルブーケ」を提案。鑑賞す  
るだけでなく、食べること  
を前提としたブーケで、ア  
ートとして野菜そのものの

中澤氏がデモンストレーシ  
ョンを行なった「ベジフル  
オブジェ」。約15品目の野菜  
が使用されている

形状を生かすため、不揃い  
な野菜も付加価値をつけて  
提供することができる。

中澤氏はベジフルブーケづ  
くりのポイントとして「鮮  
度を失わないよう一気に束  
ねること、野菜同士を支え  
合うように持って束ねてい  
くことが大切」と説明。鮮  
度保持フィルムをラッピン  
グの内側に使用するなど、  
ベジフルブーケならではの  
工夫も披露された。参加者  
は「さっそく、誰かに贈り  
たい」、「ぜひホームパー  
ティーで実践したい」と盛り  
上がっていた。

もう1人のベジフルアー  
ティストとして登壇した渡  
邊明氏（AWキッチンオー  
ナーシエフ）は、5皿の料  
理で野菜を魅力的に表現  
し、会場を沸かせた。野菜  
を表現する上で心がけてい

ることとして、「切り方で変  
わる野菜の顔を想像しなが  
ら調理する」ことだと話し  
た。

なお、ベジフルブーケに  
ついては、日本野菜ソムリ  
エ協会が9月に開講する  
「ベジフルフラワーアーテ  
ィスト養成講座」で本格的  
に学ぶことができる。「見て  
麗しい、食べて美味しい、  
贈って嬉しい」をコンセプト  
に、野菜を贈る文化が浸  
透し、野菜を楽しむ人がも  
っと増えることをめざす。

講座では、野菜・果物を  
ブーケとしてまとめる際の  
取り扱い方、鮮度の持続性、  
色が人に与える心理的影響  
を中心に、毎回異なった形  
のブーケ制作を行い、「ベジ  
フルブーケ」にまとめるた  
めのバランステクニックを  
実践で学ぶ。（篠原久仁子）

