

日本野菜ソムリエ協会（福井栄治理事長、東京都渋谷区）は、このほど「ベジフルカッティング養成講座」を開講した。すでに終了した入門コース東京1期、東京2期、実施中の東京3期はいずれも満席で開催。申込受け付け中の東京4期も、残席わずかの人気講座となっている。ベジフルカッティングとは、ペティナイフ1本で、野菜や果物をさまざまに美しく演出するカッティング技術のこと。形状や果肉の硬さなどに応じた切り方で、食べやすくするだけでなく、見る人に感動を与え、野菜・果物の新しい楽しみ方や魅力、価値を提案できる技術だ。

見せる&魅せる技術で 来店客の心をつかむ

日本野菜ソムリエ協会の「ベジフルカッティング養成講座」



実習前のデモ。詳細な解説の後に実践で技術を学ぶ

ユー開発、イベントでのデモンストレーションといった実践の場で活用できる知識や技術を学ぶ。

現在は協会本部で入門コースを開催。週1回・1講座（平日夜、1時間30分）×5週（修了試験は除く）

の通学コースと、土日の2日間で5講座を受講する短期集中コース（修了試験は別日程）の2コースがある。受講料は9万8500円（入会金、修了試験含む）。

東京3期（通学コース）の初日、今月25日に渋谷教室に集まったのは定員の10人。講師の目が一人ひとり

に届くよう、受講者を少人数で活用できる技術を学ぶ。最上級のマイスターコースは「仕事としてベジフルカッティングの制作ができるようになる」レベルに設定し、カットフルーツ

らレベルアップできるように企画しました」と話す。

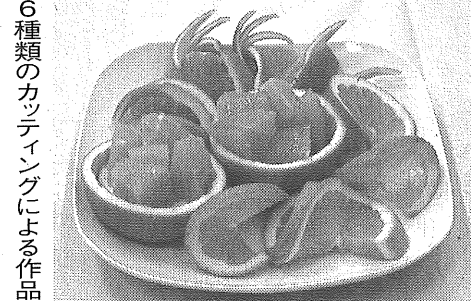
初回のテーマは「活用頻度が高い果物」というオレンジ。まずは村田氏がポイントの解説とデモンストレーションを行い、その後には十分な時間を取って実習。

その間、村田氏が一人ひとりの机を回り、細かなアドバイスをする実技演習形式で講座が進む。

まな板に対する身体の向きや果物にナイフを入れる角度といった用具の扱いから、衛生上の注意点、「高齢者や子どもには、食べやすいようカットサイズを小さめに」といったことまで、指導はきめ細かい。カッティングの技術に加えて、実践のための知識や知恵が得られるプログラムだ。

数に限っていることもこの講座の特徴。コンテンツの開発から手がけた講師のシニア野菜ソムリエ・村田みどり氏は、「生活の中ですぐ活用できる簡単なカッティングから始め、楽しみながら

「青果物販売でも、ベジフルカッティングは来店客の足を止めさせるツールとして有効です。試食にカッティングの技術を応用すれば、関心を持ってもらいやすくなります。店頭で実演できればより興味をひくことができますが、衛生上の問題などで難しい場合は実演の映像をモニターで流すなどの工夫をしては（村田氏）という。



商品化の観点からも、拡大しつつあるカットフルーツ市場で他社と差別化するためのツールとして期待できるのではないだろうか。（大崎直美