

とっておきの場所

やさい・くだもの専門店

長谷川商店

札幌市南区真駒内本町 5 丁目1-12

TEL 011-583-4461

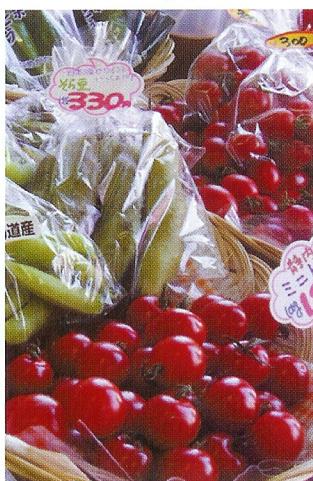
ブログ 31134935.at.webry.info/

営業時間／9:30～19:00

定休日／日曜・祝祭日

最近、『野菜のソムリエ』という言葉を耳にする機会が増えてきたように思います。『野菜のソムリエ』とは、ベジタブル&フルーツマイスターという資格の通称です。青果物の生産から販売に至るまでの総合的な知識を備えた専門家で、ジュニアマイスター、マイスター、シニアマイスターと、初級から上級まで三段階に分かれています。食の安全への関心が高まるにつれて、年々資格取得者も増えているそうですが、マイスターの資格を持っている方は全国でも600人、シニアマイスターともなると、わずか20人しかいないそうです。

そのマイスターの資格を持つ『野菜のソムリエ』が真駒内本町にいらっしゃいました。夫の修二さんと野菜・果物の専門店“長谷川商店”を切り盛りする長谷川葉子さんです。修二さんのお父様が昭和26年頃に開業した八百屋を継いでから、今年で30年になるそうです。



「野菜のソムリエ」長谷川葉子さん。
商品の配達をご希望の方はご相談ください。



真駒内本町バス停そば。近くに駐車場あり(1台)。

店内いっぱいに並べられた野菜や果物は、どれも瑞々しく美味しいです。新しい品種や珍しい野菜も少なくありません。掌よりも大きく香りたつような生姜を手にしていると「必要な分だけお分けしますよ」と葉子さん。生姜ひとつかけ、ねぎ1本だけでも気持ち良く買ることができます。

店を訪れる人は、若い男性から年配の女性まで様々です。「トマトが欲しいんだけど」、「こっちとどこが違うの」…など、自然に会話が始まります。値段はスーパーよりも少々高めですが、産地と農法にこだわって選びぬかれた商品だけあって、皆さん納得の表情です。

「どうやって食べたら美味しいか、自分の言葉で直接お客様に伝えられたら楽しいだろうな」。

葉子さんが『野菜のソムリエ』を目指したきっかけは、実にシンプルな想いでした。品種の特徴や栄養価、旬の時期や選び方、調理方法、保存の仕方を伝え、安全な野菜や果物をもっと美味しく効果的に食べてほしいと考えています。

店に置かれた青果の一つ一つにはたくさんの物語が詰まっています。山梨産の幸水梨、熊本産の長ナス、沖縄産のレンブという聞きなれない名前の果物…。どんな所でどのように育てられたのか、いつ日本に入って来たのか…、そんなお話を伺っていると、野菜や果物が益々好きになるような気がしてきます。

