

飾りじゃないのよパセリは！ ～隠れた魅力に魅せられて～

佐賀県立唐津南高等学校 食品流通科 3年 岩崎 来瞳

食卓を飾る美味しそうな料理。ハンバーグやから揚げなど、みんな大好きなおかずを横目に、ひっそりと捨てられていく役割。そんな悲しい食材を私は救いたい！心からそう思っています。

皆さんは昨日何を食べましたか？毎日囲む食卓の中で、無意識に捨てている野菜はありませんか。キャベツやピーマンなど、メジャーなものではありません。メイン食材を引き立てるだけの役割を与えられた野菜。そうパセリです。「好きな野菜はなんですか？」と聞かれても、パセリと答える人はまずいません。そもそも、食べ物として考えたことなどない人もいるでしょう。私もこの出会いをする前は皆さんと同じ考え方でした。

高校生活にも慣れてきた1年生の6月。「ちょっと来て！」先生と先輩から呼び止められ、1枚のクッキーを手渡されました。緑色のかわいいクッキー。一口食べると甘くてよい香りがしました。何が入っているのか聞くと、「これパセリで作ったとよ。おいしかろ？栄養もたっぷりあるけんね。」と笑顔で答える先輩。私はその時、パセリを食べて美味しいと人生で初めて思ったのです。私の中でのパセリのイメージが一変した瞬間でした。私の住む佐賀県は農業が盛んで、佐賀牛やイチゴなど様々な農畜産物が全国でも高い知名度を有します。そんな中ひっそりと栽培が行われているパセリ。生産量は全国10位で、そのシェア9割を占めているのが佐賀市富士町です。あまり知られていませんが、パセリには様々な栄養素が含まれて

います。 $\beta$ カロテンは全野菜中第3位の含有量で、鉄分はほうレンソウの3倍、カルシウムだって牛乳の3倍も含まれており、生食によりその全てを摂取することができる優れた野菜なのです。しかし、誰にも知られず今日もパセリは飾りとして扱われ、捨てられていきます。廃棄率はなんと90%！食べる人はほとんどいないのです。「他を引き立てる脇役」これはこれまでの私の生き方とどこか似ていて、他人事には思えませんでした。そんな固定概念を覆すため、先輩と一緒に富士町の方々と連携し「飾りじゃないのよパセリは！プロジェクト」を立ち上げ、活動を開始しました。

もっとパセリについて知りたいと思い、先生の紹介でパセリ生産農家の方とお話しする機会を頂きました。生産者の方々は口を揃えて「俺たちは捨てられる食材を作っているわけじゃなか。でも栽培で手一杯で、どうすることもできん。」と悲しそうに話されました。なんとかしたい！しかし何もできない私は、ただ黙って話を聞くことしかできません。そんな時、同席していた1人の大学生が「昔、公民館で作ったパセリのジュース。あれは美味しかった。また飲みたい！」とアイデアを出されました。「これだ！」食品流通科での学びを活かし、パセリを活用した商品開発を開始しました。JAさがが作成したパセリジュースのレシピを参考にし、早速ジュースを作りましたが、私の心は晴れません。パセリの良さを消すように、香りの強いバナナやリンゴといった食材をたっぷり

使用し、ミキサーにかけたパセリは丁寧に濾され使わない部分はゴミ箱へ捨てられていきます。「これじゃ今までと変わらない。」そこで、捨てられる予定の濾したパセリペーストを使った焼き菓子の開発を検討しました。パセリの鮮やかな緑色を出すため、10パターンの配合や焼成時間を考え何度も試作し、ついに納得のいくパセリクッキーが完成しました。鮮やかな緑色。食べると爽やかな香りが優しく包んでくれます。

そこで多くの方に提供しPRする為、富士町の方々と第1回パセリ祭りを開催しました。お客様は来られるものの「パセリって食べられるの？」とマイナスな印象です。クッキーを食べた後は決まって「まあ食べれるね。美味しいよ。」とんでも微妙な反応で、私にとって悔しさが募る1日となりました。食品としての魅力を伝えるためにPRが必要だと実感したのです。そこで地域おこし協力隊や地元公民館、大学生と一緒に検討を行い、ただ食品を提供するだけでなく、パセリの豊富な栄養素や意外な効果を前面に出す表示やポップを作成しました。また商品にQRコードを付け、生産者の想いや私の情熱を伝える工夫も行いました。

迎えた第2回パセリ祭り。パセリスコーンのアフタヌーンティーセット、パセリの軸を使った化粧品体験、パセリ塗り絵など食べ物だけでなく体験コーナーを設けるなどして子供から大人まで楽しめるイベントにすることが出来ました。また、私達に賛同してくださった企業も多数出店し輪が広がりました。目の前に広がる大勢のお客様と、たくさんの笑顔は一生忘れる事が出来ません。パセリの固定概念をほんの少しだけ変えることができた実感したものの、イベントに関するアンケートの中に、「もっとパセリを前面に出してもいいのでは？」という意見を見つけました。「食べやすくする」ということは美味しくないとという固定概念を変えるため大切な事ですが、食材の良さを消しているのではと思いました。

そこで、第3回パセリ祭りに向けての商品開発

に着手しました。パセリの良さとは何か、パセリが前面にでてインパクトがあるものは何か。この時、私の生活の中心は確実にパセリでした。「食べやすさに気を取られすぎてパセリ本来の良さを弱くしていたのでは」という懸念をクリアにするため、パセリを前面に出せるようこれまでの開発で蓄積したデータをもとに、パセリの香りを感じていただけるようその場で調理したスイーツに決定。パセリを練りこんだ焼きたてパンケーキに、パセリクリームと緑のパセリソースを合わせたプレートを開発しました。味も今まで以上に自信があり、今まで脇役だったパセリが正真正銘メインとして堂々としています。そして迎えた第3回パセリ祭り。開発の様子がメディアに取り上げられ、企業に加え自治体がPRしてくれたこともあり大盛況でした。100名を超える人数のお客様が来店され、準備していた商品はあっという間に完売し、子供から大人まで美味しそうに食べる様子を見て「頑張ってよかった」と心から思えました。

気づけば私も3年生。思いを引き継ぐため、地域の子供たちにパセリお菓子教室を行っています。机いっぱい並んだパセリを見て、「パセリ食べるの？」と明らかに乗り気ではない子供達。でも最後には「きれいなみどり色！」「美味しい！」と嬉しそうです。パセリの魅力が伝わり、これからも地域に残り続けていくことを願っています。

今年度私は富士町のパセリ農家や活動を共にする仲間達、地域の皆様と共に「パセリ宣言」を行いました。名実ともにパセリの町になった嬉しさが高校3年間の一番の思い出です。

この活動を通して、食材に色んな思いが込められていることを体感しました。お客様の「美味しい」の一言、生産者や地域の「ありがとう」が私を成長させ、将来はパティシエとなり、地域食材を活用したパティスリーを開くという夢に繋がっています。もちろんパセリを主役として使っていく予定です。これからも控えめだけど、無限の可能性を秘めた素晴らしい野菜を私は救います。