

第63回愛知学院大学モーニング・セミナー

ストーリーづくりから生まれる食の楽しみ ～おいしさの正体～



株式会社げんきの郷 高木幹夫

2011年6月14日

野菜ソムリエって

野菜と果物の美しさや楽しさを理解し

伝えることの出来るスペシャリストです。

楽しむ

ジュニア野菜ソムリエ

野菜・果物の楽しさを個人として実感し日々の生活に役立てることを目指します

教える

野菜ソムリエ

野菜・果物の楽しさを世の中に広め、感動を伝えていくことを目指します

極める

シニア野菜ソムリエ

自分の価値観をしっかり持ち、専攻分野での専門性を身につけることに重点を置いています



| 資格区分 | 全 国 | 愛知 | 三重 | 岐阜 |
|------------|---------|--------|------|------|
| ジュニア野菜ソムリエ | 33,449名 | 2,208名 | 270名 | 360名 |
| 野菜ソムリエ | 1,243名 | 87名 | 10名 | 4名 |
| シニア野菜ソムリエ | 65名 | 1(3)名 | 0名 | 0名 |

※平成23年4月1日現在

・ ・ 有資格者の仕事 ・ ・

居酒屋のバイト ・ ・ ・ ・ ・ 「お客さんの話し相手の知識として」

主婦 ・ ・ ・ ・ ・ 「旬がしりたくて」、「料理に箔をつける」、「講釈をたれるため」

エアロビクスインストラクター ・ ・ ・ ・ ・ 「健康保持のための食生活を求めて」

高校の保健の先生 ・ ・ ・ ・ ・ 「生徒の食生活改善指導のために」

果物屋 ・ ・ ・ ・ ・ 「お客さんへの対応と仕入れの知識取得」

農家 ・ ・ ・ ・ ・ 「百姓でなくファーマーとして自立するために」

アナンウサー（ラジオ） ・ ・ ・ ・ 「自分のコーナーのために」「話題豊かにするために」

老舗旅館の若女将 ・ ・ ・ ・ 結果、板前が耳を傾けてくれるようになった

大学講師、市場関係者、予防医学研究所勤務、行政書士、歯科医院助手、
フードコーディネーター、女優

おいしさの正体

美味しさの正体

五感で感じるもの

心理・脳で感じるもの

環境からくるもの

食べ比べ

- 同じ品目で3品種
- 同じ品種で3産地

五感で 感じるもの



味覚

甘み

酸味

苦味

うま味

塩味

渋み

辛味

あくみ

触覚

口あたり

食感

手触り

視覚

外観

聴覚

音

嗅覚

香り

心理

心理・脳で
感じるもの

記憶

情報

感性

環境から
くるもの

外部環境

食事状況

食習慣・食文化



心理

心理・脳で
感じるもの

記憶

情報

感性



びっくりするクレームの発生

びっくりするクレームの発生

広がる生産者と生活者の距離

- 農産物の複雑な流れ
- 八百屋さんの減少

1953年、東京・青山で初めてセルフサービスによるスーパーマーケットを開設

広がる生産者と生活者の距離

- 農産物の複雑な流れ
- 八百屋さんの減少

直売施設に人気集中

地産地消

「安心・安全・顔が見える」

直売所 17,000ヶ所

「安心・安全・顔が見える」

そんな店づくりは古い

地産地消の拠点づくり

- 八百屋さんの復活→野菜ソムリエ
- ウインドショッピングができる店