



さいたま市のイタリアンレストラン「アズーリ カーサ」のシェフ・羽鳥雅晴さんが用意してくれた一皿は、「ヨロ研」野菜の前菜盛り合わせ。さいたま市産のヨーロッパ野菜を使った5品です。

ヨロ研とは「さいたまヨーロッパ野菜研究会」の略で、羽鳥さんは会員の農家が育てた野菜をこよなく愛しています。「料理には様々な表現方法があって、和野菜を使う人もいますが、私は本場イタリアの味にこだわりのあります。それをヨロ研野菜で表現できるんです」とイタリアでの

修行経験がある羽鳥さんは言います。「料理は気候風土との相性が大事。その土地で育った野菜をその土地で調理すると、さらにおいしくなります」と太鼓判を押します。

カラフル人参のローストは絶品です。うま味がギュッと、食感はモチッ。ヨロ研野菜でないと、この味は出ないのだとか。「ヨーロッパ野菜は風味や香りが強いので、ローストやグリルにして水分をゆっくり飛ばすのがコツです」。

「レストランは、食材のおいしさを届ける場」と話す羽鳥さん。

Interview

本場を知るシェフが 太鼓判を押す 埼玉で育まれたヨーロッパの味

シェフ 羽鳥雅晴 さん

オステリア アズーリ カーサ

📍さいたま市浦和区東仲町11-21

🕒ランチ 11:30～15:00 デイナー 18:00～22:00

🔥 火曜日



おすすめ! vol.4
県産農産物

ヨーロッパ野菜

香り、味わい、誕生ストーリーも濃い、
カラフル野菜！



お客様に料理を説明する際は、「実はですね」と切り出し、丹精込めて野菜を育てた生産者の想いも伝えていきます。「生産にけるこだわりの物語」とともに、どうぞおいしく召し上がれ！

記事ロングバージョンはこちら！



「ヨロ研野菜の前菜盛り合わせ」。今回は、手前から左周りに、カラフル人参のロースト、ロロンかぼちゃの冷製スープ、ヤングコーンのフリット、フィレンツェなすのバルミジャーナ、中央はヨロ研野菜のピクルス。季節ごとに旬の野菜を楽しめる。



手前から左回りに、ミニかぼちゃ、フツチーニ、ゴルゴビーツ、カラフル人参、ミニセラナす、カリノケール、バターナッツかぼちゃ、オレンジ色のかぼちゃ「ベニクリ」、ロロンかぼちゃ、紫色の「フィレンツェなす」、星型オクラ、白なす



さいたまヨーロッパ野菜研究会 事務局長 福田裕子 さん

さいたまヨーロッパ野菜研究会。通称「ヨロ研」といえば、「飲食業界では知られた存在」。特に埼玉のイタリアン好きなら「ヨロ研野菜を知らない人はいないはず」と、事務局長の福田裕子さん は笑顔で語ります。

さいたま市岩槻区の若手農家が始めたヨーロッパ野菜の生産は苦難の連続でした。初挑戦で出荷できたのは、10軒中わずか4軒、売り上げは100万円ほどでした。「栽培技術が未熟な上に、売り先も売り方もわかりませんでした」。

それでも再び若手農家の背中を押したのは、野菜を購入した地元レストランのシェフたちでした。行政と生産者、種苗会社、卸売業者、飲食店などが協力して研究会を設立。地域の中で売れる仕組みを模索していきました。

「地元産を使いたい」
シェフの声が後押し

設立から13年。参加する農家は20軒に増え、年間に約70品種を生産しています。取引先も急増して全国に約1200。さいたま市内の公立小中学校では給食の食材にも使われています。「ヨロ研をお手本にしたフォロワー産地が全国に広がっている」ほど、ヨーロッパ野菜の人気はうなぎ登りです。

9月下旬からは、白なす（クララ）やフィレンツェなす、バターナッツかぼちゃなどが収穫期。「ヨーロッパ野菜は香りや風味が強いものが多いので、しっかり火を通すとよりおいしく食べられます」。ぜひお試しを！

さいたまヨーロッパ野菜研究会

📍さいたま市浦和区仲町1-5-15 ECCOLA内

