



オイシックス株式会社

〒141-0022

東京都品川区東五反田 1-13-12

COI 五反田ビル 10F

2008年1月23日

栽培困難・供給不安定で消え行く伝統野菜をネット活用で復活！ 「リバイバル・ベジタブル」を販売開始

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平)が運営する感動食品専門スーパー「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)は、2008年1月24日(木)から、全国各地の伝統野菜、個性のある美味しさを持った野菜を販売、「リバイバル・ベジタブル」専用棚を設置します。

開始時は、赤根ほうれん草(山形県)、ひろっこ(福島県)、にが菜(沖縄県)、仙台雪菜(宮城県)など11種類を販売します。年間を通じて50種類以上の伝統野菜を「リバイバル・ベジタブル」として登場させる予定です。

日本では、経済の成長に伴い、野菜の大量生産・大量消費が必要になり、「栽培しやすさ」、「万人受けする味」、「供給の安定性」が重視されるようになりました。結果、味の薄い野菜が多くなり、古来より地域の風土に根ざし、受け継がれてきた伝統野菜は、次第に姿を消しつつあります。

また、生産者の高齢化に伴い、自家採種のノウハウも消えていくのではないかと危惧されています。

そこで、「Oisix(おいしくす)」では、伝統野菜を積極的に販売するだけでなく、インターネットの活用し、伝統野菜が生産者・流通・消費者に阻害された要因を取り除き、「リバイバル・ベジタブル」として人気復活への取り組みを実施します。

	これまでのボトルネック	Oisixのリバイバル方法
生産者	原種に近い場合、規格がそろわずふぞろいな野菜ができやすい。	美味しさが損なわなければ、規格が揃わない、ふぞろいな野菜も積極的に販売。
流通業者	天候変動や病気に弱く、供給量が安定しない。売り切れになることも多々ある。	サイト内での販売棚の位置を変更して需要の調整。小ロットでも取り扱い可能。
消費者	関心はあっても、食べ方がわからない。料理のレパートリーが1つか2つしかない。	ネットやチラシで、レシピを提供。使い方のヒントを得るため類似野菜も紹介。

今回リバイバルする伝統野菜（一例）

赤軸ほうれん草（山形県）



- 山形の伝統野菜で、在来種の日本ほうれん草です
- かじればわかる甘い赤色の根と軸は、糖度 10 度以上
- 葉の部分は、肉厚でアクが少ないです

仙台雪菜（宮城県）



- 仙台で冬に食べる菜っばとして古くから栽培されて寒い冬の霜があたると甘みが増し独特の風味が出ます
- ターサイやチンゲン菜に似て、甘みの中のほろ苦さが特徴です

ひろっこ(福島県)



- 福島県二本松地方の伝統野菜
- 方言で「ひろっこ（エシャロットのように根の白い部分）」
- 少し火を通すだけで、シャッキリ食感でほんのり甘いのが特徴

他、にが菜（沖縄県）、ハンダマ（沖縄県）、信夫冬菜（福島県）、岩国れんこん（山口県）、古代れんこん（千葉県）、ピーチかぶ（千葉県）、安納芋（鹿児島県）、あんのん小蜜（鹿児島県）の計 11 種類を販売します。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社（代表：高島宏平）は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食材と豊かで楽しい食生活に役立つ情報をオンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)およびオフライン(牛乳宅配店など)経由で提供する事業を 2000 年 6 月より行なっています。また、2004 年 9 月よりこだわりスイーツ専門販売オンラインサイト「Okasix(おかしっくす)」(<http://www.okasix.com>)を運営しています。

お問合せ先

オイシックス株式会社 広報室：三嶋 国明(ミシマ クニアキ)
TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:mishima@oisix.co.jp