



稲葉 加都彦 / 野菜ソムリエ

大阪「KIMIYUGlobal」勤務。

シェフ兼アドバイザーとして活躍中。
無農薬野菜を基軸に和食文化を活かしながら
各国の料理を取り入れた創作料理を得意としている。

Q A 受講のきっかけは

自分が得意とする料理の主役である野菜の勉強や、関連した資格を取ることは、ごく自然なことでした。受講した2009年は野菜ソムリエブームもあってか、主婦層の方々の受講がほとんどだったので、正直迷いもありました。ただ協会の活動や資格取得をした飲食店の方たちの話を聞いて、将来性を感じ、受講を決意しました。

Q A 野菜ソムリエ取得後の変化や良かったことは何ですか？

「野菜ソムリエ」という知名度の高さは強みになると思います。きちんとPRすることで、野菜が美味しいお店という信頼度や知名度があがりました。「野菜ソムリエの料理人」として芸能人の方とテレビ出演できる機会にも多く恵まれたように感じています。生産者さん自身からの売り込み営業が増えたのも、野菜ソムリエという資格自体の影響力だと実感しています。

Q A 今後の目標は？

以前から交流のある野菜ソムリエさんや生産者さんとのコラボ企画をしています。産地や食材を限定。テーマの魅力を伝えるセミナーを聞いて、料理を食べてもらうというイベントです。また無農薬栽培の生産者さんを探して、会いに行く、野菜を送ってもらうを繰り返し、繋がりを増やしています。今後もこの活動どんどん広げていきたいです。

🍅 資格を検討中のみなさまへメッセージ

数ある食にまつわる資格のなかで、野菜ソムリエは長年の信用と実績が社会で認められている資格だと身をもって感じています。生活の大切な一部分となる野菜を知ることは、健康や自然、生きること自体を考えることにも繋がり、物事の目線が変わります。そのことによってアクティブになり、充実した生活がはじまると思います。



松本 剛 / 野菜ソムリエプロ

Q&A 受講のきっかけは

当時、ホテルのレストランに勤めていたのですが、確かな食材を使用し、美味しい料理を提供出来ているのにそれを上手くお客様にアピール出来ていない事を勿体無く感じていました。その時、テレビや雑誌で野菜ソムリエが取り上げられているのを目にしました。野菜ソムリエという言葉が大々的に表に出てきた印象で、お客様に料理の魅力を訴求するのに最適な資格だと感じ受講を決めました。さらに、野菜ソムリエプロを取得。自身の将来独立のために「自分の武器」として野菜をよりアピールしようと考えプロに挑戦しました。

Q&A 野菜ソムリエ取得後の変化や良かったことは何ですか？

私は飲食従事者としての野菜の知識しかなく、生産から流通までとかそれまで意識していなかった視点からの勉強ができ、いろんな人の手を介して出来上がった料理を最後に提供する。サービスマンとして生産者からの架け橋であらなければと思いました。また、野菜や果物の食べ比べは楽しく驚きがいっぱいでした。

大阪北浜フレンチレストラン「ルポンドシエル」勤務。

マネージャーソムリエとしてサービス・飲料全般から調理部との打ち合わせ、労務管理等の仕事までを担当。

お客様により自信をもって料理をお勧めできるようになり、メニュー会議でも野菜を取り入れたメニューを積極的に提案できるようになりました。個人的にも農家を訪ねて直接お話を聞いたりして、より野菜を知ることが楽しくなりました。

Q&A 今後の目標は？

野菜の魅力を正しく伝えること。よく見かける野菜だけでなく、伝統野菜や地域に根付いているもの、海外の野菜等を発信していきたいと考えてます。また、野菜を通じての食育にも興味があります。

🌱 資格を検討中のみなさまへ メッセージ

野菜ソムリエを通じての繋がりも広がりますし、野菜についてもっと好きになることができると思います。考えるよりもまずは動いてみて見えることも多くあるので興味を持っておられるなら野菜ソムリエとして一緒にできればと思います。



左近 陽平 / 野菜ソムリエプロ

Q&A 受講のきっかけは

職業上、野菜、果物に触れる事がとても多かったこともありますが、学生時代から健康的に生きたいという想いが強く、ヘルシーなイメージの強い野菜が好きだった事もあり野菜ソムリエを受講しました。2014年に野菜ソムリエを取得。その4年後の2018年には更に専門的に野菜、果物について勉強したいと思い、野菜ソムリエプロを取得しました。

Q&A 野菜ソムリエ取得後の変化や良かったことは何ですか？

野菜ソムリエを受講するまでは一つ一つの食材についてそこまで違いを意識して調理したり味わう機会は少なかったように思います。品種や産地、保存状態などで味が違うことを知ってより楽しめるようになったと思います。資格取得後はその知識を活かしてメニューを考える上での食材の組み合わせであったり、アイデアのひとつにもなっていてとても役立っています。そしてもっと多くの人に知ってもらいたく料理を通じて伝えていけたらと思うようになりました。

びわ湖大津プリンスホテル勤務

フランス料理「レストランポーセジュール」副料理長。
地元や旬の野菜、果物を使用し、新しい味わいの引き出すための調理法やサービスをより多くのお客様に楽しんでもらえるよう日々探求中。

Q&A 今後の目標は？

私はフランス料理を専門にやっていますのでフレンチならではの野菜や果物の美味しい食べ方を提案していくとともに新しい価値を提供していきたいと思っています。個人的には野菜を主体としたガストロノミーレストランやワインバーなどを経営したいと思うようになりました。野菜、果物を育てることは時間もお金もかかり本当に大変だと農園に出向く度に感じています。私たちが美味しく食べる事がいつも提供してくださっている方への恩返しと思っています。日々美味しい料理を提供できるようこれからも精進していきます。

★ 資格を検討中のみなさまへメッセージ

野菜ソムリエには本当に様々な職業の方がいらっしゃいますが、「いまの現状を変えたい」「今の仕事に役立てたい」「野菜、果物が大好き」と思っている方がほとんどだと思っています。職種は違うものの同じ野菜、果物に興味があるというポジティブで高い意識をもっている仲間がいると思うと勉強になることばかりです。「同じ思いを持つ仲間」を見つけたい人はぜひ野菜ソムリエを目指してみませんか？