

《NHK総合『月刊 やさい通信』2009年3月号 番組概要》

＜放送日＞ NHK 総合 3月29日（日） 午前6：15 - 6：45

＜番組趣旨＞

「より安全に、よりおいしく」「ブランド化・高級化」「自ら家庭で育てたい」…。
「野菜」を取り巻く環境は、今、大きく変わりはじめています。
番組では、そんな「野菜」にまつわる新たな動きを、VTR取材に加え、スタジオではコピーライターの糸井重里氏と共に、ニッポンの野菜の未来形を探ります。
また、既に自分で野菜を作っている人はもちろん、これから挑戦したいと考えている人たちにも、野菜作りの極意と魅力を伝えていきます。
また、野菜作りを楽しんでいる著名人の畑を紹介、その極意と魅力を伝えます。

＜番組内容 * 3つのコーナーで構成します＞

糸井重里の「明日のやさい」 ～ 萌えよ！タケノコ（仮）～

毎月、野菜の最先端情報や最新の傾向を取り上げ、VTRを見ながら、MCの糸井重里さん、クリス智子さんがゲストと対談。視聴者にとって身近な話題を切り口に糸井編集長独自の視点で、ニッポンの「やさい」の未来形を探ります。3月は春の旬の味覚タケノコを特集します。

タケノコの刺身、焼きタケノコ、タケノコご飯…。まさに春の旬の味覚！タケノコ。
「竹」かんむりに「旬」と書いて「筍」（たけのこ）。色んな野菜の旬がなくなったと言われて久しい中、いまやタケノコは旬を感じられる珍しい野菜になった。
コンビニでは毎年3月頃から早春恒例のタケノコ商戦が始まる。一足早い春を先取りしようと、タケノコおにぎり、タケノコご飯、タケノコ寿司といったタケノコ商品を投入。走りの「タケノコ」を使った商品はいまや春先の定番になった。一方、京都のタケノコ料理の老舗料亭では、高級フランス料理並みの1万円以上もする、たけのこ尽くしコースが始まる。その献立は木の芽あえから、お造り、煮物、焼き物、蒸し物、天ぷら、酢の物、タケノコご飯まで約10種類。一つの食材でここまで豊富なメニューを誇る野菜は、稀有な存在だ。伝統的にたけのこを食用としてきたのは、世界では日本と中国だけ？ 初物好きの日本人は江戸の頃から、春の風物詩タケノコを競って求めてきた。様々な命が土から芽吹き、「萌える」この季節。
タケノコから日本人に潜む「萌え」嗜好に迫る！？

「わたしの菜園ライフ」

著名人が耕す自慢の菜園を訪問、これから家庭菜園をやってみたいという視聴者に向け、家庭菜園の醍醐味、野菜を自ら育てる楽しさを伝えます。菜園の紹介に始まり、品種や栽培法、道具など著名人それぞれのこだわりを取材、旬のとれたて野菜の調理法なども合わせて紹介し、家庭菜園の魅力に迫ります。

「はじめようプランター菜園のつくり方」

野菜作りを始めてみたいが畑がない——。そんな視聴者に向け、毎月初心者でも比較的育てやすい野菜をプランターで栽培する方法を紹介します。種まきから収穫までの一連を永田農法で行います。今月は「バジル」です。