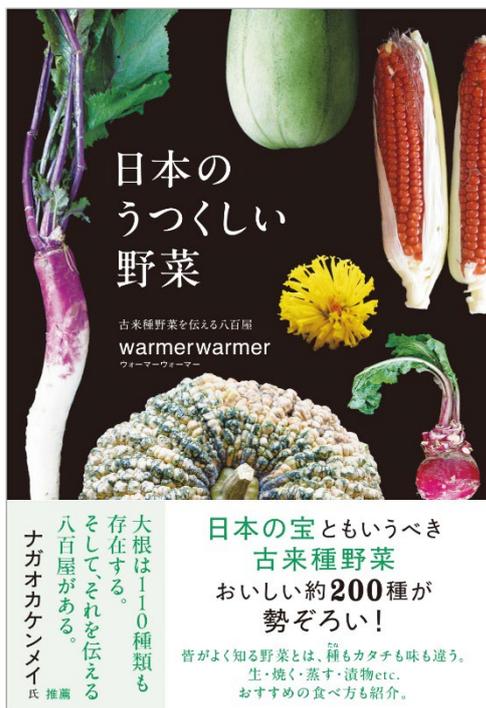


日本の宝“古来種野菜”約200種を厳選、美しい写真で綴る
『日本のうつくしい野菜』 9/26発売
古来種野菜を伝える八百屋 warmerwarmer(ウォーマーウォーマー)・著

株式会社オレンジページ(東京都港区)は、日本国内で採種された種から育成し代々受け継がれてきた“古来種野菜”を、写真集のような美しいビジュアルで綴った『日本のうつくしい野菜』を9月26日(金)に刊行しました。著者は、300品種の古来種野菜が集まる八百屋「warmerwarmer」(代表高橋一也氏)。そのうつくしさに圧倒され、気づけば友人の協力のもと14年間写真を撮り続けたという氏のコレクションの中から、生命力みなぎる約200種の古来種野菜を、それぞれの物語とともに紹介。日本で生まれて育った野菜たちの、古くて、そして新しい魅力に出会える一冊です。



『日本のうつくしい野菜』(帯あり)

本当は、この国の古来種野菜は、
大根だけでも約110品種以上あるのです。
(中略)
長い時をかけ、人々が受け継いできた
「種」から栽培された古来種野菜は、
個性があっっておもしろい。
何より、うつくしくておいしい！

本書「はじめに」より

【収録内容】

■Part 1

目にもうつくしい古来種野菜の世界

〈春〉〈夏〉〈秋〉〈冬〉

■Part 2

古来種野菜を味わおう

市場流通はわずか1%。日本の風土に育まれた、目にもうつくしい“古来種野菜”

スーパーなどでふだん目にする野菜のほとんどは、じつは海外採種の種から育ったもの。日本国内で品種改良されずに受け継がれてきた“古来種野菜”は全体流通量の約1%程度なのだそう。そんな、見た目も味わいも異なる野趣あふれる約200種の“古来種野菜”を、その野菜が生まれた物語や産地、おすすめの調理法とともに紹介。なかには、いま存在していることすら奇跡のような絶滅危惧種も。また、縄文時代から振り返る日本の野菜の歴史についての読み物も必読。【1/2】

目にしたことのある野菜も、初めて見る野菜も……春夏秋冬の古来種野菜

〈春が旬の野菜〉



〈夏が旬の野菜〉

1.「折菜(おりな)」は飛騨地方の特産野菜。この地域では菜の花が咲く前に、茎をポキンと折って収穫することからこの名で呼ばれます 2.「さとうきび」沖縄では「ウージ」と呼ばれ、砂糖の主な原料として育てられています 3.「まくわうり」12世紀頃から栽培。爽やかな黄色、さくさくとした食感で、かつて日本の夏を代表する果物として人気でした 4.「越後白茄子」純白の実と黄緑のヘタがうつくしい。果肉は緻密で甘みがあり、加熱するとトロリとした食感に

〈秋が旬の野菜〉



〈冬が旬の野菜〉

5.「赤もちとうきび」もちもちとした食感と素朴な甘さは、いつかどこかで食べたことのあるような懐かしい味。かつては各地にもちきびがあり、色も多様だったそう 6.「三毛門南瓜」約450年前、ポルトガルから豊後の国(大分県)を経て福岡県の三毛門地区に伝わったとされる日本最古のかぼちゃ 7.「しし柚子(鬼柚子)」通常の柚子の10倍とも言われる大きさ。魔除けや邪気払いの縁起物として飾られることが多い 8.「杉箸アカカンパ」産地である福井県では大根やかぶを「カンパ」、紅かぶらを「アカカンパ」と呼んでいました。ぬか漬けにすると甘くなります

■ 著者プロフィール / warmerwarmer(ウォーマーウォーマー) 代表 高橋一也

1970年生まれ。高等学校卒業後、中国上海の華東師範大学に留学。その後、キハチアンドエス青山本店にて調理師として勤務するなか「有機野菜」と出逢う。1998年、自然食品小売業ナチュラルハウス入社。無添加食品事業からオーガニック食品への切替推進、店舗統括、販売企画、商品部青果バイヤーなどの業務を経て、2011年東日本大震災をきっかけにwarmerwarmerとして独立。日本全国の有機農業生産者、有機農業関連団体と連携し、古来種野菜の普及、次世代の農産物市場開拓などを目的に活動している。また、2025年から全国の在来野菜・伝統作物の輸送、販売までをひとつにする事業を展開。著書に『古来種野菜を食べてください。』(晶文社)、『八百屋とかがえるオーガニック』(アノニマ・スタジオ)がある。 「warmerwarmer」HP: <https://warmerwarmer.net>

『日本のうつくしい野菜』

2025年9月26日(金)刊行 定価1,980円(税込)

四六判、アジロ綴じ、256ページ <https://www.orangepage.net/books/1952>

＜このリリースに関するお問い合わせ先＞

〒108-0073 東京都港区三田1-4-28 三田国際ビル16F 株式会社オレンジページ

総務企画部 広報担当: 鈴木、遠藤 press@orangepage.co.jp

【2/2】