

[PRESS リリース]

やさしい
『野菜師』

2024年9月下旬刊行！

株式会社anemosu（本社／東京・渋谷区）は、出版事業としてブックレーベル「アネモスBOOKS」初のノンフィクション書籍『野菜師』（著：東郷まどか）を、2024年9月にAmazon KDPから発売いたします。

書名：『野菜師』

予価：3900円本体＋税（税込4290円）

四六判ペーパーバック 254ページ

発売予定日：2024年9月23日（月）

著者：東郷まどか

発行人：浅井裕子

発行元 株式会社anemosu

ISBN978-4-910174-00-6

販売場所：Amazon kindle direct printing（プリントオンデマンド＝紙の書籍）



表紙画像

◎生食できなきゃ野菜じゃない？

生食できる赤軸ほうれん草をきっかけに葉野菜の生食ブームの一翼を担った主人公、葉野菜農家の潮江旬菜・熊澤秀治氏(高知市)は、それまでゆでて食べるのが当たり前だったトウモロコシの「完全生食」に挑戦します。「生でも食べられる」ではなくて「生で食べるための」トウモロコシ。これまで秘密にしていた独自の栽培技術と、熊澤氏の周りで次々に起こる事件とは？ 野菜のために生きる男の半生を描くノンフィクションストーリー。

◎圧倒的なうまみの葉野菜とはなにか？

「料理のおいしさ」は「畑に種子を蒔く前から」決まっている！

植物と微生物の生理メカニズムを利用した独自農法「アミノ酸マジック」の技術で栽培した野菜は、市場最高値の常連。首都圏高級店でも大人気。葉野菜が売れに売れる熊澤氏のブランディングを初めて詳細に公開します。

◎農業名人は「めんどくさいジジイ」！？

熊澤語録では「ひどい」「悪い」「めんどくさい」はすべて褒め言葉。農業の凄腕の名人たちにも「めんどくさい親父」「めんどくさいジジイ」という称号を与えて「めんどくさいジジイがジャパンブランドの根幹だ！」という言葉で最大にリスペクトします。「野菜は水を吸わない」「お客のために仕事をしてるんじゃない、野菜のために仕事をしているんだ」など畑から生まれた名言が飛びかう、愛すべきめんどくさい親父たちの物語です。

◎助演は牧野富太郎博士と宮尾登美子さん？

物語の横軸には作家・宮尾登美子さんと世界的な植物学者牧野富太郎博士ゆかりの幻の在来野菜「牧野野菜」発見のドラマがあります。失われた野菜との突然の再会から小学生と

[PRESS リリース]

の食育まで、農家さんや青果関係者のみならず、料理人さんや学生さん、食に興味のあるすべての方に読んでいただきたい本です。ストーリーはドラマチックですが、すべて実話です。

農業と野菜、青果流通や市場と野菜、小売業と野菜、飲食店と野菜、メディアと野菜、在来野菜と普通の野菜、小学生と野菜、サイエンスと野菜、野菜にまつわるさまざまな関係を主人公の物語を通じて描いていきます。

◎アブラナ科最大のミステリー？

アブラナ科の葉野菜である幻の在来野菜「潮江菜(うしおえな)」。長年絶滅したと考えられていた在来野菜は「水菜の原種」だった？ 潮江菜は一体どこから日本にやってきた？ 調べようにも絶えてしまったと思われていた野菜の種子が、ある時急に復活します。本書は、35年に及ぶ熊澤氏の潮江菜探しと、野菜の復活劇を克明に追っていきます。

◎新人作家デビュー

著者／東郷まどか

ジャーナリスト、八百屋で働きながら本作約12万字を執筆。^{ペンネーム}作家名義デビュー作品。

◎ブックデザインはanemosu design

本作はインハウスDTP作品であり、書籍刊行にかかる編集～デザイン～制作の全工程をanemosuが一社通貫で手がけた、完全オリジナル作品。潮江菜とトウモロコシの迫力ある表紙画像は写真家の石丸直人さんによるもの。

◎刊行に寄せて

野菜の味、野菜のおいしさは何で変わるのか？ 畑の土の中で植物にいったい何が起きているのか？ という身近ながらよく知られていない謎に出会って約10年。このテーマを30年以上追いつけてきた葉野菜農家の熊澤秀治氏をはじめ、本書に実名で登場する野菜のプロの皆様、研究者の皆様に快く経験と知見をご教授いただき、ついに一冊に結実できました。誠にありがとうございます。後世に残す私たちの野菜の物語として広く長くご愛読いただけたら、出版人として何よりの喜びでございます。（発行人／浅井裕子）

野菜師®は株式会社anemosuの登録商標（登録第6772729号）

本件に関するお問い合わせ先

株式会社anemosu
アネモスBOOKS『野菜師』担当／浅井

e-mail: books@anemosu.co.jp

電話 03-4590-9006／FAX 03-6800-1788