野菜寿司を食べて元気に　さいたま市日進　山水で

埼玉県鮨商生活衛生同業組合理事長　関根利明氏が経営するさいたま市日進駅前・寿司割烹「山水」で『埼玉前野菜すし』セミナーが開催された。江戸前に対して埼玉前。埼玉県は武蔵野大地を擁し、野菜の宝庫。寿司ネタを野菜にすることによって無病百菜・免疫力アップが図れるという。現在、この山水のほか県内では１０店舗が野菜寿司を提供。

当日はワインソムリエ大江弘明氏から「ワインとすし・和食のペアリング」についても講義があった。「野菜の繊細な味わいを損なわないワイン選び・相性は白・甲州ワインが抜群。味の仕上げが味噌やバルサミコ酢という場合は軽めの赤。苦味が売りのパプリカ寿司であれば赤の軽いものからミディアムボデイまで。万能なのがシャンパーニュをはじめとするブリュットなどのスパークリングワイン（泡もの）」と大江氏。

関根理事長はすべての地上波放送局に出演。その数は３３本。「野菜寿司に携わって２０年近く。アメリカ・ヨーロッパからも問い合わせがある。免疫力アップ、血圧を下げるなど体によいことばかり。埼玉前野菜寿司を食べて元気になりましょう」関根理事長のパワフルな声が響いた。