

## 交流会レポート：日本料理よし邑（富澤 浩一シェフ）

平成26年10月28日、「日本料理 よし邑」にて「ふくしま食材×ふくしま応援シェフ〜知って安心 食べて納得 福島の恵み〜第3回交流会(以降、交流会)」が開催されました。協力していただいたふくしま応援シェフは、富澤 浩一さんです。

▼開催店舗：日本料理 よし邑

ふくしま応援シェフ：富澤 浩一シェフ

<http://www.yoshimura-hasune.com/>

〒174-0046 東京都板橋区蓮根2丁目19-12

TEL：03-3968-1301

交流会は、ふくしま応援シェフに福島県食材を使用したお食事を提供いただき、福島県産食材の安全性と魅力を消費者に伝えるとともに、県産食材に対する消費者、応援シェフ及び生産者が抱くそれぞれの想いや意見を交換するために開催されました。

10月のテーマは「ふくしまのうま味」、テーマ食材は「会津地鶏」「葡萄」「トマト」です。今回提供されたお料理は5品、下記の生産者より食材をご提供いただきました。

### 使用した福島県産品

- ▶ 会津地鶏：有限会社会津地鶏みしまや
- ▶ ぶどう：酒井ぶどう園
- ▶ トマト：有限会社とまとランドいわき
- ▶ 舞茸：有限会社かねまつ
- ▶ かぶ：有限会社かねまつ
- ▶ ねぎ：しらい農園
- ▶ 里芋：有限会社かねまつ
- ▶ 小松菜：有限会社かねまつ
- ▶ 車麩：有限会社かねまつ
- ▶ 醤油：合資会社 山形屋商店



先付 瀬戸ジャイアンツの菊花和へ (福島県産食材：ぶどう)



先付 瀬戸ジャイアンツの白和へ (福島県産食材：ぶどう)



椀盛 そつぷ仕立 サンシャイントマトすり流し  
(福島県産食材：会津地鶏、トマト、舞茸)



造り 会津地鶏 笹身 福島県産野菜を添えて  
(福島県産食材：会津地鶏、かぶ、ねぎ、醤油)



焼八寸 会津地鶏の香味焼き  
(福島県産食材：会津地鶏)



進肴 会津地鶏の治部煮  
(福島県産食材：会津地鶏、トマト、里芋、小松菜、車麩)

## 【交流会の様子】

交流会は、主催者である福島県の挨拶で始まりました。



### 【富澤 浩一シェフのご挨拶】

「多くの福島県産食材を提供していただきまして、料理にも様々な工夫をこらしています。昨年、和食が世界無形文化遺産に登録され、2020年には東京オリンピックが開催されます。そのような追い風の中、福島県産食材を応援していきたいと思っております」と挨拶がありました。

また、お食事が提供されるたびにシェフから、料理への工夫や素材の特徴などについて説明がありました。



### 【生産者からの食材紹介】

#### 【酒井ぶどう園 園主 酒井正太様】

ぶどうの生産者。

「伊達市は寒暖の差が激しく果樹の生産に適しており、美味しく仕上がります。一番のこだわりは、完熟の一番美味しい状態のぶどうを収穫することです。毎年、高圧洗浄機で洗浄し、全種類のぶどうを外部機関に出して検査しています」と説明がありました。



#### 【有限会社とまとランドいわき 専務取締役 元木寛様】

トマトの生産者。

「いわき市は日照時間が長いのでトマトの生産に適しており、サンシャイントマトというブランドで1年を通して生産・出荷しています。こだわりは完熟状態で出荷することで、首都圏に近いので流通の上でも有利です。安全性に関しては、世界一安全な農産物を作っているという自負と責任の下、生産しています」と説明がありました。



#### 【有限会社社会津地鶏みしまや 代表取締役 小平和広様】

会津地鶏の生産者。

三島町の紹介のあと、「自社鶏舎にて115日から145日間飼育した会津地鶏は自社の食鳥処理場にて処理され、直接お客様へ届けています。会津地鶏は上品な歯ごたえと肉の旨み、脂の甘みのバランスが非常に良く、噛めば噛むほど肉の旨み、甘みが広がります」と説明がありました。

参加者の皆様は、生産者の方々の説明に傾聴し、福島県産食材の安全性、取り組みについて感心されていました。

交流会では、福島県の日本酒の試飲も行われました。

▶ 大吟醸雫酒 十八代伊兵衛

会社名：奥の松酒造株式会社

<http://www.okunomatsu.co.jp/>

▶ 穂 特別純米

会社名：有限会社仁井田本家

<http://www.kinpou.co.jp/>

▶ 純米酒 夢心

会社名：夢心酒造株式会社

<http://www.yumegokoro.com>



お食事をしながら、福島県の生産者と交流をする参加者の皆さん



最後に皆様と一緒に写真を撮りました

意見交換会では、料理や食材に対して参加者から次のような意見や感想がありました。

- ▶ フルーツを和食として調理された状態で食べることが初めてで、とても美味しかった。
- ▶ 福島県産の食材を購入することに抵抗は持っていなかったが、交流会を通して本当に安全であるということが分かった。
- ▶ 福島県産食材を美味しく頂いたことを、一人でも多くの人に話したり、facebookなどで発信し安全性を伝えたい





