

交流会レポート：四川豆花飯荘（遠藤 浄シェフ）

平成26年11月18日、「四川豆花飯荘」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 ふくしまの恵み～第4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、遠藤 浄さんです。

▼開催店舗：四川豆花飯荘

ふくしま応援シェフ：遠藤 浄シェフ

<http://www.sichuandouhua-tokyo.com/>

〒100-6506東京都千代田区丸の内1-5-1

新丸の内ビルディング6F

TEL：03-3211-4000

交流会は、ふくしま応援シェフに福島県産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。

11月のテーマは「新米コシヒカリ」、テーマ食材は「阿武隈川メイプルサーモン」「コシヒカリ」「会津身不知柿」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

- ▶ メイプルサーモン：株式会社林養魚場
- ▶ 会津身不知柿：JA会津みどり
- ▶ コシヒカリ：天栄米栽培研究会
- ▶ エゴマ豚：株式会社フードプランニング
- ▶ お酢：太田酢店
- ▶ 味噌：目黒菰店
- ▶ レタス：有限会社かねまつ
- ▶ 里芋：有限会社かねまつ
- ▶ 人参：有限会社かねまつ
- ▶ 白菜：有限会社かねまつ
- ▶ 葱：有限会社かねまつ
- ▶ プチトマト：有限会社かねまつ
- ▶ ブロッコリー：有限会社かねまつ
- ▶ カリフラワー：有限会社かねまつ
- ▶ サツマイモ：有限会社かねまつ
- ▶ 葉付大根：有限会社かねまつ
- ▶ キュウリ：有限会社かねまつ
- ▶ 人参：有限会社かねまつ
- ▶ 小蕪：有限会社かねまつ



地場野菜の滋養蒸しスープ
(福島県産食材：里芋、人参、白菜、葱)



メイプルサーモンのエゴマ豚巻きと野菜の揚げ物
山塩と酢味噌ディップ添え
(福島県産食材：メイプルサーモン、エゴマ豚、プチトマト、ブロッコリー、カリフラワー、サツマイモ、お酢、味噌)



“新米コシヒカリと葉付大根のチャーハン 四川風浅漬け添え
(福島県産食材：コシヒカリ、葉付大根、キュウリ、人参、小蕪)



メイプルサーモン四川山椒オイル漬けと新米コシヒカリ サラダ仕立て
(福島県産食材：メイプルサーモン、レタス、コシヒカリ)



身不知柿のてんぷら
(福島県産食材：会津身不知柿)

【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。



【遠藤 浄シェフのご挨拶】

「福島県には3回ほど伺っていますが、風評被害の現実や誠実で一生懸命な生産者に心を打たれ、ふくしま応援シェフに参加させていただきました。福島には美味しい食材がたくさんあります。今日は、食材の美味しさを活かした調理を心がけました」との挨拶がありました。

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】

【株式会社林養魚場 場長 石田信哉様】

阿武隈川メイプルサーモンの生産者。

メイプルサーモンの名前の由来や創業80周年となる養魚場の歴史の説明と、「放射性物質は、月一回の県の検査に加えて、自社の検査も行っており、水揚げから24時間以内に出荷することが、外国産のサーモンとの最大の違いです」との説明がありました。



【天栄村産業振興課 課長 吉成邦市様】

コシヒカリ（天栄米）の生産者。

「震災後、農業の存続を真剣に考えたこともあったが、日本一の米を作りたいという想いと努力が実り、米の国際コンクールで6年連続金賞をいただきました。現在は10年連続金賞を目指しています。生産者も消費者なので、自分の子どもに安心して食べさせられるものを作りたいと思っています。福島の米は、数々の検査を通過しており、日本一、世界一安全に食べられるので、安心して食べてほしい」と説明がありました。



【JA会津みどり 営農部農芸農産課 課長 佐々木正直様】

会津身不知柿の生産者。

「会津身不知柿は会津の特産で、福島県のブランド認証を受けています。放射性物質検査は、県の検査だけでなく、全ての農産物でJA独自の検査も行っています。会津身不知柿は生産量が少なく、一般の流通経路では福島県や隣県でしか手に入りませんが、注文販売は受け付けているので、ぜひ食べてほしいです」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。

交流会では人気のあるお酒の試飲も行われました。

▶ 人気一 大吟醸

会社名：人気酒造

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

▶ 夢の香

会社名：開当男山酒造

<http://otokoyama.jp/>

▶ BLUE BERRY SAKE

会社名：榮川酒造

<http://www.eisen.jp/>



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

意見交換会では、参加者から次のような意見や料理、食材への感想がありました。

- ▶ 福島県でサーモンが養殖されていることは知らなかった。臭みがなく生食でいただくのが一番よいと思った。
- ▶ 食材も料理もとても美味しい。風評被害が、逆に福島県を強くしているのかとも思う。後は、今日参加された皆さんが情報を発信していただけないか。
- ▶ 福島県の物産展や試食体験などを、まめに行っていくのがよいのではないか。

