

## イベントレポート：ル・ジャポン（中田 耕一郎シェフ）

平成27年11月28日（土）「ル・ジャポン」にて、ふくしま応援シェフによる、福島県産食材を使用したイベントが開催されました。

今回イベントを開催していただいたふくしま応援シェフは中田 耕一郎シェフです。

▼ふくしま応援シェフ：中田 耕一郎シェフ  
開催店舗：ル・ジャポン  
東京都目黒区青葉台2丁目10-11  
TEL：03-5728-4880

今回のイベントでは、県産食材の安全性と魅力を消費者に伝えるため、

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ました。

また、土鍋を使ったご飯の炊き方のレクチャーを交えながら、県産のお米の美味しさや安全性について、シェフ自らお話しいただきました。

### 使用した福島県産食材

- ▶ ミルキークイーン（小泉園）
- ▶ コシヒカリ（小泉園）
- ▶ さつまいも（やま里農園）
- ▶ 小松菜（やま里農園）
- ▶ ミニトマト（助川農園）
- ▶ 米粉カレールー（株式会社たふいあ）
- ▶ 玄米ワンタン（株式会社たふいあ）



福島県いわき産コシヒカリの土鍋ごはん  
ル・ジャポン特製薩摩芋土鍋ごはん  
いわき産小松菜のフロマージュブラン白和え  
いわき産トマトの甘酢漬



米粉スープカレー

自宅でも気軽に作れる!



### ル・ジャポン特製薩摩芋土鍋ごはん(4人分)

#### ■材料

- ▶ お米 2合
- ▶ 濃いめのだし汁 320ml
- ▶ 薄口醤油 20ml
- ▶ 濃口醤油 20ml
- ▶ 酒 20ml
- ▶ みりん 20ml
- ▶ ごま油 小さじ1
- ▶ 薩摩芋 1/3本
- ▶ 揚げ油 適宜
- ▶ ベーコン 2枚

#### ■作り方

- ①お米を研いで、水に15分間つけておく。
- ②①のお米をざるにあけて水を切っておく。
- ③薩摩芋は皮つきのままで蒸し、一口大に切り、油で素揚げにしておく。
- ④ベーコンを3mmぐらいに刻んで、炒めておく。
- ⑤濃いめのだし汁320mlに薄口醤油、濃口醤油、酒、みりん、ごま油を加えておく。
- ⑥炊飯器（土鍋）に②のお米、④のベーコン、⑤のだし汁を加え炊き上げる。
- ⑦ごはんが炊き上がったら、③の薩摩芋を加え、少し蒸らす。
- ⑧軽く蒸らしたら、器に盛りつける。

## 【交流会の様子】



### 【「ル・ジャポン」中田 耕一郎シェフのご挨拶】

「出身が福島県いわき市であることから、ご縁があり、ふくしま応援シェフに登録しております。店でも福島県産食材を使用していますが、その理由は単に出身地だからと言うだけではなく、本当に美味しい食材だと実感しているからです。今日は提供メニュー全てが福島県いわき市産の食材となります。どうぞお楽しみください。」とご挨拶頂きました。

その後、土鍋を使ったお米の炊き方を目の前で実演していただきました。福島県産のお米の美味しさや安全性についてもシェフに分かりやすくお話しいただき、参加者の皆さんも頷きながら話を聞いていらっしゃいました。



### 【生産者からの食材紹介】

#### 【小泉園 代表 小泉昌男様】

「米」の生産者。

「このようなイベントで私の作ったお米や福島の食材を皆さまに召し上がっていただける事をとても嬉しく思います。いわき市は東北の最南端に位置しており、たいへん温暖な気候で冬場の日照時間も長いのが特徴です。約20ヘクタール（東京ドーム4つ分程）の田んぼで栽培しているミルクークイーンとコシヒカリを本日は召し上がっていただきたいと思います。一番のこだわりは土作りで、冬の間しっかりと土を作ることが出来れば自然と稲自身の力で育つ事ができるようになり、うまみが凝縮されたお米がとれます。」と説明して頂きました。



#### 【株式会社たふいあ 代表取締役 菊地順子様】

「米粉麺」の生産者。

「いわき市で小泉園さんのコシヒカリを使用した米粉食品の製造とおむすび屋を営んでいます。もともと農業に興味があり、いつか自分でも米を生産したいと思っていました。「とにかく美味しいお米を食べてほしい」との思いから米粉を使った加工食品を作り始めました。少しでも休耕田を減らしたいと思っています。安全性については、福島県のお米は全量全袋検査が徹底されており、更に商品にした後も検査を行うなど、二重三重の検査態勢がとられるなど、安心して食べていただけます。お米は身体にとっても重要な必須アミノ酸を多く含んでいます。米離れが進んでいる昨今ですが、パスタ等の代わりに米粉食品を食べていただけますよう、おすすめしていきたいです。」と説明して頂きました。



お食事をしながら、シェフや生産者と交流をする参加者の皆さん

## ▶ 【参加者のアンケート】

イベント終了後、参加していただいた皆さまにアンケートを実施いたしました。

- ・身近で（参加人数的にも）親しみやすく、福島県をより知ってもらえると思う。
- ・コンパクトなスペースで話が聞けて大変良かった。
- ・福島は行ったことがないので、行ってみたいと思った。とても楽しいイベントだった。
- ・子供がいると産地が気になるので、今回のように安全性の説明をしっかりとしてもらえると母としても前向きに応援していきたいと思う。
- ・とても美味しく楽しいイベントだった。子供も大喜び。
- ・今後はより福島食材を注視していきたいと思う。

など、参加いただいた皆さまに福島食材の魅力と安全性を実感していただき、大好評のイベントとなりました。





