

イベントレポート：食のショールーム・パルズ（山崎 友香さん）

平成28年2月10日（水）、「日本外国特派員協会 ダイニング」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「食のショールーム・パルズ」代表の山崎 友香さんです。

▼応援シェフ：山崎 友香さん
（食のショールーム・パルズ）
会場：日本外国特派員協会 ダイニング
東京都千代田区有楽町1-7-1
有楽町電気ビル 北館20F

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。

使用した福島県産品

- ▶ ふわふわお豆腐すり身（有限会社小野塚食品興業社）
- ▶ キャベツ（NPO法人福島やさい畑）
- ▶ 春菊（NPO法人福島やさい畑）
- ▶ 馬肉（株式会社社会津畜産）
- ▶ 長葱（NPO法人福島やさい畑）
- ▶ ほうれん草（NPO法人福島やさい畑）
- ▶ お米（NPO法人福島やさい畑）
- ▶ 日本酒（大七酒造株式会社）



真鯛のソテー

福島産長葱とほうれん草のガルニチュールサフランソース添え



福島産お米のアロスコンレチェ、フルーツ添え



馬刺し



ふわふわお豆腐すり身のムース、キャベツ包み春菊ソース

【交流会の様子】



【「食のショールーム・パルズ」代表 山崎 友香さんのご挨拶】

「本日は福島県の食材を存分に楽しんでいただいで、皆様に笑顔になって帰って頂けるような会にしたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。」とご挨拶頂きました。



【生産者からの事業紹介】

NPO法人 福島やさい畑 ～復興プロジェクト～

理事長 柳沼千賀子様

「野菜」の生産者。

「2011年7月に福島の農業を守らなければという思いからこの活動を始めました。寄贈された放射能測定器を使用し農家さんから直接買い入れた野菜を検査し首都圏の教会で販売を始めました。今では毎週日曜日に4～5か所で販売を行っています。私達福島県人が直接生の声で現状をお話しし、お客様には「福島の野菜は美味しいから純粋に買いに来ている」と嬉しいお言葉を頂いています。栽培に関する除染方法については、土壌にゼオライトを蒔きセシウムと吸着させ農作物に影響を与えない方法で行っています。田んぼの水にも同じ性質をもつブルシアンブルーという染料でろ過した水が入るよう努力しています。また、いつでも放射能測定ができる環境を整えており、食材の安全性には自信を持っております。」と説明して頂きました。



大七酒造 代表取締役 太田英晴様

「日本酒」の製造者。

「福島県のお酒や食材を楽しみながら、福島に着目して頂けることをとても嬉しく思います。1752年の創業以来、伝統的な醸造法である「生もと造り」一筋に製造しております。自慢の生もとを本日はご堪能ください」とお話しして頂きました。



南相馬ファクトリー 藤江令子様

「南相馬ファクトリーは東日本大震災で仕事を失った8つの障がい者の作業所に仕事をつくり、工賃収入を安定させる目的で立ち上げました。作業所は社会福祉法人やNPO法人、最近では企業など様々なところに属していますが、その枠を超えて支援を行なうというのは全国的にも大変珍しい取り組みで、福祉の発展の新しいモデルケースだと感じます。また、ブログやフリーペーパーを通じて原発事故地域の暮らしをリアルに伝え、同時に作業所の特徴を活かした商品開発も行ってきました。本日の大七酒造さんの記念マグネットは南相馬ファクトリーに所属する作業所でひとつひとつ手づくりしたのですが、このマグネットやカンパジは活動当初からの商品で、ただ商品としてだけではなく、福島からのメッセージとともに、ひまわりの種が添えられています。まもなく認定NPO法人となりますが、これからも福島とその他の地域、障がいのある人たちと他の人たちをつなぐために、仕事づくり、情報発信、アート活動、市民活動事業を行ない、社会的弱者をつくらない、あたたかな社会づくりを目指しております。」とお話しして頂きました。



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

▶ 【生産者の物販コーナー】

会場内には物販スペースが設けられ、米粉めんや野菜ジュース、障がい者の方が作られた缶バッチ・携帯クリーナーなど、当日参加した生産者の方の商品を販売いたしました。

山崎さんも物販コーナーに立ち、生産者の皆さまと積極的に商品のPRをいたしました。

大変好評で完売になった商品もあり、参加者の方にも非常に喜ばれていました。

▶ 【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。

- ・冒頭に生産者の話を伺う時間がしっかりあって良かったです。
- ・食の安全について皆で考えるイベントは今後も積極的に開催すべきと思いました。
- ・食事前に取組の説明があったのがよかったです。
- ・NPOの話など知らないことが多く興味を持って聞くことができました。
- ・生産者の話に情熱を感じました。
- ・ものだけでなく、人を知れたのがよかったです。

など、全体的に生産者のお話に興味を持たれていた方が多く、皆さん満足されたイベントとなりました。

真鯛のソテー、福島産長葱とほうれん草の ガルニチュールサフランソース添え(2人分)

■材料

- ▶ 真鯛 2切
- ▶ ほうれん草 1株
- ▶ バター 小さじ1
- ▶ 長葱 5cmほど
- ▶ 固形コンソメ 小1コ
- ▶ 水 50cc
- ▶ 白ワイン 50cc
- ▶ サフラン 1つまみ (+水大さじ1)
- ▶ 生クリーム 10cc
- ▶ 塩、ハーブソルト、胡椒 少々、オリーブオイル 適量
- ▶ 白米 200g
- ▶ 黒米(水100cc) 80g
- ▶ チキンストック 500cc
- ▶ 粉チーズ 30g
- ▶ バター 15g
- ▶ バルサミコ酢 250cc
- ▶ 醤油 50cc
- ▶ 卵黄 1個
- ▶ トリュフオイル 適量
- ▶ ゲランドの粗塩 適量

■作り方

① サフランソースを作ります。

耐熱皿に、水大さじ1とサフランを入れ、電子レンジで加熱し、色と香りを出します。鍋にサフラン水を入れ(サフランは茶こしでこす)、さらに白ワイン、固形コンソメ、水を加えて、半量になるくらいまで煮詰め、塩、胡椒で味を調えます。最後に生クリームを入れ、軽く煮立たせます。

② スライスした長葱は、薄くサラダ油をしいたフライパンで、弱火でいためます。軽く塩・胡椒をして味を調えます。

③ ほうれん草はゆでて水気を良く切ります。

3cmくらいにカットして、バター、塩・胡椒で軽く炒めます。

④ 真鯛はうろこを取り、ハーブソルトと胡椒を全体に軽くふります。

フライパンにオリーブオイルを入れ、真鯛を皮目から焼きます。

魚の半分まで火が通り、皮目がしっかり焼きあがったら、ひっくり返し、火を止めて、余熱で火を通します。(約5分はフライパンに)

⑤ お皿に、真鯛と野菜を盛り付け、サフランソースをかけます。

