

交流会レポート：日本橋ふくしま館MIDETTE（廣瀬 誠シェフ）

平成26年8月18日、「日本橋ふくしま館MIDETTE」にて「福島食材×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1回交流会(以降、交流会)が開催されました。ふくしま応援シェフは、廣瀬 誠シェフです。

▼開催場所：日本橋ふくしま館MIDETTE
ふくしま応援シェフ：廣瀬 誠シェフ
(フェスティーナ レンテ)



桃とマスカルポーネチーズのトマトジュレ寄せ
(福島県食材：桃、トマト、バジル)



アスパラガスと桃、ラジウム玉子、会津地鶏のカルボナーラ仕立て
(福島県食材：アスパラガス、桃、会津地鶏、会津地鶏の卵、ラジウム玉子)

使用した福島県産品

- ▶ 胡瓜：有限会社松葉屋
- ▶ 茗荷：有限会社かねまつ
- ▶ ミント：有限会社かねまつ
- ▶ 桃：有限会社がぶりガーデン
- ▶ バジル：有限会社かねまつ
- ▶ アスパラガス：日本橋ふくしま館MIDETTE
- ▶ 会津地鶏の生ハム：日本橋ふくしま館MIDETTE
- ▶ 会津地鶏の卵：日本橋ふくしま館MIDETTE
- ▶ ラジウム玉子：日本橋ふくしま館MIDETTE
- ▶ 福島牛：株式会社ハヤオ
- ▶ じゃがいも：有限会社かねまつ
- ▶ 会津山塩：会津山塩企業組合



胡瓜と福島牛煮込みのグラタン 山椒風味
(福島県食材：胡瓜、福島牛、じゃがいも)



胡瓜と茗荷のアンチョビソース ミント風味
(福島県食材：胡瓜、茗荷、ミント)



福島牛のタリアータ ルッコラ、グラナパダーノチーズ、バルサミコソース
(福島県食材：福島牛、会津山塩)

【交流会の様子】

交流会は、主催の福島県より交流会の趣旨説明及び挨拶で始まりました。



【廣瀬 誠シェフのご挨拶】

福島県福島市松川町出身である廣瀬シェフからは、「生産者の方が心を込めて作った素材の味を十分に引き出した料理を作ったので、福島の魅力的な食材を堪能してください」とご挨拶がありました。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】

【有限会社松葉屋 代表取締役 今泉文克様】

胡瓜の生産者。

「皆様に新鮮な胡瓜を届けるために、今朝収穫したものをお届けしました。有機栽培に力をいれており、天栄村の牧場から提供されていた700トンの馬糞とわらなどを発酵させた肥料を使用しています。震災後は、多くの方の協力により、風評被害の払拭に取り組んでいます」と説明がありました。



【有限会社がぶりガーデン 専務取締役 星直樹様】

桃の生産者。

「会津産の桃は、会津盆地という地形と水により、四季がよりハッキリしていて気温の寒暖差により糖度の高いものができます。安心、安全という観点から、除草剤は使わず自然な状態で果樹園を運営しています。震災直後、売上は激減したが、現在は様々な取り組みにより風評被害の払拭に取り組んでいます」と説明がありました。



【株式会社ハヤオ 営業部長 朝川春喜様】

福島牛の生産者。

「福島牛の定義とは福島県で産まれた黒毛和牛です。日本格付け協会から2、3等級の格付けされたものが福島牛、4、5等級が銘柄福島牛として販売されます。福島牛の餌はこだわりのある独自配合で、豊かで清涼な水により、肉質が柔らかく良くなります。震災後は、福島牛の餌であるワラ、牧草、水が原発事故の放射能汚染により、安全性が確保されるまで約半年は販売できませんでした。風評被害や買いたたきに対抗するために様々な取り組みを行っています」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、日本酒や、福島県産で人気のあるお酒試飲も行われました。

▶ 純米酒 宮泉

会社名：宮泉銘醸株式会社

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

▶ 榮川 大吟醸 榮四郎

会社名：榮川酒造株式会社

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

▶ しゅわりん

会社名：末廣酒造株式会社

<http://www.sake-suehiro.jp/>



料理をサーブする廣瀬シェフ



生産者と参加者の意見交換、交流が行われました。

