

## イベントレポート：『丸の内一丁目「しち十二候」』（斎藤 章雄シェフ）

平成29年3月11日（土）、『丸の内一丁目「しち十二候」』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『丸の内一丁目「しち十二候」』の齋藤章雄シェフです。

▼応援シェフ：『丸の内一丁目「しち十二候」』  
齋藤 章雄シェフ  
開催店舗：丸の内一丁目「しち十二候」  
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1丁目9-1  
東京ステーションホテル B1F  
TEL：03-6269-9401

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。

### 使用した福島県産食材

- ▶ 日本酒
- ▶ 山菜
- ▶ 伊達鶏
- ▶ 馬刺し
- ▶ メイプルサーモン
- ▶ 福島牛
- ▶ 米
- ▶ いちご



会津馬刺のユッケ ウニ添え



メイプルサーモンと筍の木の芽焼き、福島牛ステーキ



福島山菜と蛸イカの黄味酢漬け



白魚のひろうす



伊達鶏の沢煮椀



しらすと独活の炊き込みご飯



フルーツ盛り合わせ



本日の日本酒 栄川酒造

### 【交流会の様子】



#### 【『丸の内一丁目「しち十二候」』 斎藤章雄様のご挨拶】

「今日は3月11日と震災からちょうど6年を迎えました。6年が経過し復興が進んでおり、忘れかけてきていますが、こういった会を機に思い出すということも大事だと思います。復興は進んでいますが、福島県の食材については6年間たっても未だに東京には広まっていない現実があります。福島の食材は本当にいいものが多く、今日の会をきっかけに福島の食材やお酒の魅力を知っていただければと思います。安全性についても、福島県はすべての食材を検査しているので、他の検査をしていない食材よりも安全だと思っていますので是非お楽しみください。」ご挨拶いただきました。



#### 【生産者からの食材紹介】

##### 【栄川酒造株式会社 部長 成田恵一様】

「弊社のお酒のこだわりは仕込み水です。名水100選に選ばれているという龍ヶ沢という流水を使っております。日本名水を使って仕込むというのは珍しい蔵元です。この柔らかい水を使って手作りにこだわったお酒が弊社のコンセプトです。放射能検査は地元の試験場、保健所、国税局の3か所で検査を徹底して行っております。今日はおいしいお料理と合わせていただけるということで楽しみにしております。」とお話いただきました。



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んにアンケートを実施いたしました。

- ・ 普段福島を応援する、知る機会がないのでとてもよい機会になりました。
- ・ 福島の食材を知ることができる、とてもよいイベントだと思いました。
- ・ 福島への興味が深まる良いイベントでした。
- ・ とても有意義な時間でした。お料理と日本酒のペアリングが最高でした。
- ・ 美味しい福島の食材が食べれて本当によかったです。
- ・ 福島産の材料で作られた美味しいお料理は言葉を尽くすよりもこれから積極的に食材を使っていきたいと一度で思えるものでした。

など、福島県産食材の魅力がしっかりとPRできたイベントとなりました。



## 福島山菜と蛍イカの黄味酢漬け



材料（4人前）

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
|                   | <黄味酢>             |
| ▶ ボイル蛍イカ 12本      | ▶ 卵黄 6個           |
| ▶ 山菜（コゴミ、うるい） 各1束 | ▶ 味醂 90cc         |
| ▶ たらの芽 4本         | ▶ 酢 45cc          |
| ▶ 長芋 1サク分         | ▶ 塩 3g            |
| ▶ 桜の花塩漬け 4粒       |                   |
| ▶ 芽葱 1パック         | <カツオだし>           |
| ▶ 市販おかき 適量        | ▶ 水 900cc         |
| ▶ 小麦粉 0.5g        | ▶ 昆布 10g          |
| ▶ 卵白 1個分          | ▶ カツオ削り（血合抜き） 25g |
| ▶ 海苔 適量           |                   |

作り方

1. 黄味酢の全ての材料を鍋の中に混ぜ合わせ火にかけ、とろみが付いたら氷水で鍋ごと冷やしておく。
2. カツオだしを作る。水と昆布弱火で30分程火にかける。昆布からだしが出てきたら強火にし沸騰直前で昆布を取りだし火を止め、カツオ削りを入れカツオ削りが沈んだら、すぐに濾し器で濾し冷ましておく。
3. 蛍イカの口ばし、目、背骨（硬い軟骨）を骨抜きで取り除いておく。
4. 山菜野菜はボイルして、カツオだしの浸し地に一夜浸しておく。
5. たらの芽は生のまま小麦粉をまぶし卵白に絡ませ、粉末にしたおかきにまぶしサラダ油で揚げておく。
6. 長芋は太めのマッチ棒になるように切って巻きやすいサイズに切った海苔で巻いておく。
7. 桜の花塩漬けは、水でさらして塩分を抜いておく。
8. 全ての材料を器に盛合わせ、仕上げに黄味酢をかけ、上に2cm角に切った芽葱と桜の花を飾り付ける。