

交流会レポート：ラ・ブランシュ（田代 和久シェフ）

平成25年11月25日、「ラ・ブランシュ」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、田代 和久シェフです。

▼開催店舗：ラ・ブランシュ

ふくしま応援シェフ：田代 和久シェフ

住所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2丁目3-1

青山ポニーハイム2F

TEL：03-3499-0824

交流会は、消費者の皆様には福島県産食材の安全確保の取り組みや食材の魅力を知っていただくため、福島県を応援いただいているシェフ（ふくしま応援シェフ）のご協力をいただき、9月、10月、11月、1月、2月の各月に3回ずつ、計15回開催いたします。

11月のテーマは「秋を彩り温か根菜 ふくしま牛のうま味」、テーマ食材は「福島牛」「会津産コシヒカリ」「甘糰味噌」です。今回提供されたお料理は4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

- ▶ 有限会社肉の秋元本店（福島牛、牛肉）
- ▶ 有限会社ハニー松本（はちみつ）
- ▶ 斎藤金五郎商店（クルミ）
- ▶ 株式会社会津地鶏ネット（卵）
- ▶ 会津中央乳業株式会社（牛乳）
- ▶ 会津産直会（会津産コシヒカリ）
- ▶ 株式会社フクイチ（甘糰味噌）
- ▶ 有限会社かねまつ（かぶ、大根、ブロッコリー、ゴボウ、立岩かぶ、身不知柿、ピーズ、紫キャベツ、車麩、曲がりねぎ）



柿のマリネと牛肉のソテー
（福島県産食材：身不知柿、福島牛、ピーズ、紫キャベツ）



車麩のクロックマダム
（福島県産食材：車麩、会津地鶏の卵）



会津コシヒカリの牛乳リゾットとクルミ味噌
（福島県産食材：会津産コシヒカリ、牛肉、曲がりねぎ、クルミ、牛乳、味噌）



赤ワイン味噌ドレッシングと会津の秋野菜
（福島県産食材：味噌、かぶ、大根、ブロッコリー、牛蒡、はちみつ、立岩かぶ）

【交流会の様子】

消費者 13名が参加した交流会は、主催の福島県産品振興戦略課より趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて田代シェフからは、「食材の美味しさを引き出すため、調理の仕方を工夫しました。実際に食べて、その美味しさを分かってもらいたい。」と挨拶がありました。

今回の交流会には、11月のテーマ食材である会津産コシヒカリの生産者、会津産直会 代表 新国 裕二さんにご参加いただきました。新国さんは、会津の米農家を組織化し、美味しい米を作るために生産指導や流通、販売に携わっています。会津という地域は、肥沃な大地と雪解け水が山々から流れる稲作に適した条件がそろっていて、江戸時代に発生した天保と天明の大飢饉の際でも餓死者はひとりも出なかったことや、会津には「会津農書」という独自の農業書があり、その技術は高水準で1反あたり7俵の米を収穫し、当時としては他産地よりも多い収穫量であったことなど、歴史的にも裏付けされた会津の稲作について説明いただきました。



田代 和久シェフより、本日の試食料理について説明がありました。



11月のテーマ食材の一つであるこしひかりの生産者、
会津産直会 新国 裕二さんより食材に関する説明がありました。

また、福島県が実施している食の安全に関する取り組みについて、担当者から、福島県で生産された農産物については、消費者の手元に届くまでに収穫前検査、出荷前検査、収去検査（抜き取り検査）など多段階にわたる検査が実施されており、安全、安心な農産物をお届けしているという説明がありました。

交流会では、福島県ブランド認証産品 日本酒のひとつに選ばれている次の銘柄の試飲も行われました。

▶ 純米旨口 蔵太鼓

会社名：合資会社喜多の華酒造場

福島県喜多方市字前田4924

<http://www.kennan-syuhan.co.jp/brewery/028.html>



料理が提供されるたびに談笑も交えて、参加者は交流会を楽しんでおられました。

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。

- ▶ 身不知柿がとても美味しかったので、是非購入したい。
- ▶ 車麩を使ったクロックマダムが斬新な料理で美味しかった。
- ▶ クルミ味噌がとても美味しかった。作り方を教えて欲しい。
- ▶ 同じ料理を食べたいと思うが、食べられるか。との問いに田代シェフは、「試食料理のエッセンスを取り込んだ料理を提供することができます。」をお応えいただきました。
- ▶ 生産者、福島県ともに厳しい放射能物質に関する検査を行っていることが分かり、福島県の食材は安全であると感じた。

