

## 交流会レポート：フランネル嵯峨野亭（井上 憲治シェフ）

平成25年11月27日、「フランネル嵯峨野亭」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、井上 憲治シェフです。

▼開催店舗：フランネル嵯峨野亭  
ふくしま応援シェフ：井上 憲治シェフ  
住所：〒158-0083 東京都世田谷区奥沢5-23-21  
TEL：03-3718-7101  
URL：http://www.flanelle-saganotei.com/

交流会は、消費者の皆様に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」「甘藷みそ」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、白河高原清流豚）
- ▶ 株式会社会津地鶏ネット（会津地鶏）
- ▶ 会津産直会（会津産コシヒカリ）
- ▶ 株式会社フクイチ（甘藷みそ）
- ▶ 有限会社かねまつ（りんご、ホウレンソウ、小松菜、トマト、ブロッコリー、にんじん、かぶ、ジャガイモ）



会津地鶏のパロンティエヌ  
(福島県食材：会津地鶏、ホウレンソウ、小松菜、トマト)



洋風炊込みご飯  
(福島県食材：会津産コシヒカリ)



白河高原清流豚のロースト 林檎添え  
(福島県食材：白河高原清流豚、りんご、甘藷みそ)



福島産和牛の赤ワイン煮 福島の野菜を添えて  
～ブルゴーニュ風 牛煮込み～  
(福島県食材：福島牛、ブロッコリー、にんじん、かぶ、ジャガイモ)

## 【交流会の様子】

消費者28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交流会の趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて井上シェフからは、平成25年9月に福島県に行き、生産者の安全・安心や美味しい食材を作るための取り組み、福島県の安全に関する取り組みを実際に見学して、福島県には魅力的な食材が多くあり、徹底した安全管理がなされていることが分かり、本日の試食料理でそのことを参加者の皆さんに伝えたいとご挨拶がありました。

今回の交流会には、11月のテーマ食材である福島牛の生産者、有限会社肉の秋元本店 代表取締役社長 秋元幸一さんにご参加いただきました。原発事故後、飼料となる稲わらから高い放射性物質が検出されたことが報道されると、秋元さんが経営する牧場へもマスコミからの問い合わせがあり、今までは無縁だった放射性物質との戦いが始まったとのこと。現在流通している牛、豚については1頭ずつ全て放射性物質検査を行っており、安全性は証明されています。生産物については、安全・安心は当たり前で、生産者を募って組織化しより美味しくグレードの高い肉牛を生産するため日々取り組んでいるとの説明がありました。



井上 憲治シェフより、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福島牛の生産者、有限会社肉の秋元本店 代表取締役社長 秋元幸一さんより福島牛と白河高原清流豚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。福島県独自の取組みとして、11月のテーマ食材でもある米については、玄米の段階での全量全袋検査を実施するとともに、肉牛についても全頭検査を実施しています。

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。

### ▶ 榮川大吟醸 榮四郎

会社名：榮川酒造株式会社

福島県耶麻郡磐梯町大字更科字中曾根平6841-11

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

### ▶ 雪小町 純米吟醸原酒

会社名：有限会社渡辺酒造本店

福島県郡山市西田町三町目字桜内10

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



福島県ブランド認証産品の日本酒などの試飲もあり、終始和やかな雰囲気での交流会でした。

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。

- ▶ 福島県の安全に関する取り組みを聞いて、他の地域の食材よりも安全であると分かり、これからは積極的に購入したいと思う。
- ▶ こういった取り組みを続けていけば、福島県産品の安全性とともに美味しさも伝わる。井上シェフの料理も大変おいしかった。

