

交流会レポート：四川豆花飯荘（遠藤 浄シェフ）

平成26年1月21日、「四川豆花飯荘」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、遠藤 浄シェフです。

▼開催店舗：四川豆花飯荘

ふくしま応援シェフ：遠藤 浄シェフ

URL：http://www.sichuandouhua-tokyo.com/

〒100-6506 東京都千代田区丸の内1-5-1

新丸の内ビルディング6F

TEL：03-3211-4000

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。

1月のテーマは「正月の食べ過ぎ解消 ふくしまの冬野菜と麺とパン」、テーマ食材は「米粉麺」

「塩こうじ」「エゴマ豚」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

- ▶ 株式会社フードプランニング（エゴマ豚）
- ▶ 株式会社たふいあ（米粉麺）
- ▶ 有限会社糀和田屋（塩こうじ）
- ▶ 有限会社かねまつ（白菜、にんじん、あさつき）



エゴマ豚ロール 野菜巻き
(福島県食材：エゴマ豚ロール)



雪下野菜と春雨の塩こうじ煮込み
(福島県食材：白菜、にんじん、あさつき、塩こうじ)



エゴマ豚バラ肉柔らか煮 塩こうじディップ
(福島県食材：エゴマ豚バラ、塩こうじ)



米粉麺の汁なし担々麺
(福島県食材：米粉麺、エゴマ豚ひき肉)

【交流会の様子】

消費者42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。続いて遠藤シェフからは、初めて福島県産食材と出会ったのは震災直前2月に相馬漁港とのコラボでフェアを実施した際で、原発事故による様々な影響があるなか、再び福島県産食材を使用して多くの方々に料理を提供できることは嬉しいことですとのご挨拶と、試食料理についての説明がありました。

今回の交流会には、1月のテーマ食材であるエゴマ豚の生産者 株式会社フードプランニング 代表取締役社長 渡辺 貞雄さんにご参加いただきました。エゴマ豚の名前の由来であり、食べると十年長生きできると言われ別名「ジュウネン」と呼ばれているシソ科の植物「エゴマ」の特徴や、健康志向に基づきエゴマ豚が開発されたという経緯についての説明がありました。エゴマ豚の生産は難しく、年間約3,000頭しか生産できません。風評被害を払拭するため、生産量を増やすことよりも安全性を優先して生産しています。安全で美味しい福島県産のエゴマ豚を食べてみてくださいとご挨拶がありました。



遠藤 浄シェフより、ご挨拶と本日の試食料理について説明がありました。



1月のテーマ食材の一つであるエゴマ豚の生産者、株式会社フードプランニング 代表取締役社長 渡辺 貞雄さんよりエゴマ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、取去検査（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 大吟醸酒

会社名：笹正宗酒造株式会社
福島県喜多方市上三宮町上三宮字籬山675
<http://www.sasamasamune.com/>

▶ 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。

- ▶ 米粉麺の汁なし担々麺がおいしかった。モチモチした食感なのに、つるんとした食感が独特でおいしい。
- ▶ エゴマ豚の脂身の美味しさもさることながら、しっとりとした赤身の部分がおいしい豚肉は珍しくとてもおいしかった。
- ▶ 震災後、情報が錯綜し何が正しいのか分からないので南の方の食材を購入していたが、福島県産食材の安全性への取組は底しており安全であるということ、今日の試食料理で美味しさがわかったので、これからは福島県産の食材を購入したいと思う。

