

交流会レポート：Potager MARCHE（柿沢 安耶シェフ）

平成26年2月19日、「Potager MARCHE」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、柿沢 安耶シェフです。

▼開催店舗：Potager MARCHE
ふくしま応援シェフ：柿沢 安耶シェフ
URL：http://www.potager.co.jp/
〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-44-9
TEL：03-6279-7753

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。

2月のテーマは「雪中野菜と煮込み料理 ふくしまのもどき料理」、テーマ食材は「しょうゆ」「乳製品」「ハウストマト」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

- ▶ 株式会社会津地鶏ネット（卵）
- ▶ 酪王乳業株式会社（牛乳）
- ▶ 合資会社 山形屋商店（しょうゆ）
- ▶ 会津産直会（米）
- ▶ 有限会社とまとランドいわき（ハウストマト）
- ▶ 有限会社かねまつ（キャベツ、玉ねぎ、にんじん、打ち豆、あさつき、ねぎ、里芋）



雪下キャベツのスープ
（福島県食材：キャベツ、牛乳）



雪下人参のコロッケ
（福島県食材：にんじん、牛乳）



トマト煮込みハンバーグ
（福島県食材：ハウストマト、しょうゆ、牛乳、卵、玉ねぎ、にんじん）



福島県産野菜の炊き込みご飯
（福島県食材：米、にんじん、打ち豆、ねぎ、あさつき、里芋）

【交流会の様子】

消費者25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。続いて柿沢シェフからは、「料理をする際のポリシーとして素材を大切に、美味しい野菜を得るために自ら畑を持つようになってから、生産者の立場で色々なことが考えられるようになりました。今日は、福島の魅力的な食材を堪能していただきます」とご挨拶がありました。

今回の交流会には、2月のテーマ食材であるハウストマトの生産者、有限会社とまとランドいわき 石橋 洋典さんにご参加いただきました。大玉トマトの美味しさを年間を通じて安定供給できる温室栽培について、また、安全な農産物を食卓に届けるために放射性物質検査などを定期的に行い、ホームページなどで公開していることなど、安全性に関する取り組みで説明がありました。



柿沢 安耶シェフより、本日の試食料理について説明がありました。



2月のテーマ食材の一つであるハウストマトの生産者、有限会社とまとランドいわき 石橋 洋典さんよりハウストマト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。

▶ 純米酒 宮泉

会社名：宮泉銘醸株式会社

福島県会津若松市東栄町8番7号

<http://www.miyaizumi.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の交流会でした。



柿沢 安耶シェフと参加者との交流の場面も見られました。

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。

- ▶ 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安全性に信頼が持てるということが分った。もっと、積極的に情報を発信していくと良いと思う。
- ▶ こういった取り組みを続けていけば、福島県産食材の安全性とともに美味しさも伝わる。柿沢シェフの料理も大変おいしかった。

につい