

交流会レポート : Plate tokyo Les Rendez-vous de Tokyo (鶴岡 喬之シェフ)

平成26年10月5日、「Les Rendez-vous de Tokyo」にて「ふくしま食材×ふくしま応援シェフ〜知って安心食べて納得 福島の恵み〜第2回交流会(以降、交流会)」が開催されました。協力していただいたふくしま応援シェフは、鶴岡 喬之さんです。

▼開催店舗：

Plate tokyo Les Rendez-vous de Tokyo
ふくしま応援シェフ：鶴岡 喬之シェフ

交流会は、ふくしま応援シェフに福島県食材を使用したお食事を提供いただき、福島県産食材の安全性と魅力を消費者に伝えるとともに、県産食材に対する消費者、応援シェフ及び生産者が抱くそれぞれの想いや意見を交換するために開催されました。

10月のテーマは「ふくしまのうま味」、テーマ食材は「馬肉」「椎茸」「梨」です。今回提供されたお料理は5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

- ▶ 馬肉：株式会社ハヤオ
- ▶ 椎茸：農事組合法人いわき菌床椎茸組合
- ▶ 梨：JA全農福島
- ▶ 舞茸：有限会社かねまつ
- ▶ 食用菊：有限会社かねまつ
- ▶ 小蕪：有限会社かねまつ
- ▶ ほうれん草：有限会社かねまつ
- ▶ 里芋：有限会社かねまつ



会津産馬モモ肉のタルタル 赤い菊をあしらって
(福島県産食材：馬肉、食用菊、小蕪)



会津産馬ロース肉のロースト
(福島県産食材：馬肉、ほうれん草、里芋)
いわきゴールド椎茸のコンフィ いろいろな茸たちと
(福島県産食材：椎茸、舞茸)



福島産梨の赤ワイン煮 梨のジャム 山椒風味
(福島県産食材：梨)



いわきゴールド椎茸のマリネ 福島産梨のアクセント
(福島県産食材：椎茸、梨)

【交流会の様子】

交流会は、主催者である福島県の挨拶で始まりました。



【鶴岡 喬之シェフのご挨拶】

「宮城県出身なので福島県産の食材には慣れ親しんでいます。風評被害等の影響もあるなか、本当に安全で安心、すばらしい素材を用意いただき、また、集まっていたいただいた方々へお料理を提供できることを嬉しく思います」と鶴岡シェフから挨拶がありました。

また、お食事が提供されるたびにシェフから、料理への工夫や素材の特徴などについて説明がありました。



【生産者からの食材紹介】

【農事組合法人いわき菌床椎茸組合 専務 松本正美様】

いわきゴールド椎茸の生産者。

「いわきゴールド椎茸は、森XR1号という菌種を清潔に保たれた工場内で栽培しています。みずみずしく、なめらかな食感で天ぷらでも煮物でも、焼いても美味しいのが特徴です。放射線の影響を受けやすい椎茸を安全に提供できるように、生産過程の各段階で検査をしています。」と説明がありました。



【株式会社ハヤオ 営業本部長 朝川春喜様】

馬肉の生産者。

「馬肉が桜肉と呼ばれるのは、空気に触れると直ぐに色が変わるという所からと言われています」「馬肉の生産量一位は熊本県ですが、会津は屠畜量に占める地元での消費量が日本一です」「会津では辛子味噌つけて、おかずとして食べられています」と説明がありました。



【JA全農福島園芸部 東日本園芸販売事務所 調査役 前田健吾様】

梨の生産者。

「生産者ごとに細やかに放射性物質検査を行い、消費者の皆様へ届けています。JAでは生産者から市場への流通の過程で、放射性物質検査をしていない生産物が万が一にでも流通していないかを検査しています。梨の生産は全国3位ですが、他県とは流通する時期が異なり、8月に関東へ出される梨の7割は福島県産です」と説明がありました。

参加者の皆様は、生産者の方々の説明に傾聴し、福島県産食材の安全性、取り組みについて感心されていました。

交流会では、日本酒や、福島県産で人気のあるお酒試飲も行われました。

▶ 大七 箕輪門 大吟醸

会社名：大七酒造株式会社<http://www.daishichi.co.jp/>

▶ 金水晶 純米吟醸

会社名：有限会社金水晶酒造店

<http://homepage3.nifty.com/kinsuisho/>

▶ 峰の雪 ミード

会社名：有限会社峰の雪酒造場

<http://minenoyuki.com/>



お食事をしながら、福島県の生産者と交流をする参加者の皆さん



参加者から様々な感想や意見があがりました

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。

- ▶ 馬肉などは東京では珍しくあまり流通していないが、淡泊でとても美味しかった。
- ▶ 生産者の方に会って、実際に「美味しいです」と伝えられて良かった。
- ▶ 福島県産の野菜等は他の産地と比較して、安くなっている。逆説的ではあるが、魅力を伝える良い機会になっている。
- ▶ SNSでは不安をおおるような情報が多く、正確な情報が広がっていないと感じる。

読

、

出荷