

イベントレポート：トラットリア・ラ・スカルペッタ（五十嵐 義則シェフ）

平成27年9月26日（土）、「トラットリア・ラ・スカルペッタ」にて、ふくしま応援シェフによる、福島県産食材を使用したイベントが開催されました。

今回イベントを開催していただいたふくしま応援シェフは五十嵐 義則シェフです。

▼ふくしま応援シェフ：五十嵐義則シェフ
開催店舗：トラットリア・ラ・スカルペッタ
東京都千代田区九段南4丁目2-15
メディアスクエアビルB1F
TEL：03-3264-2022

今回のイベントでは、県産食材の安全性と魅力を消費者に伝えるため、ふくしま応援シェフに福島県産食材を使用したお食事を提供いただきました。

使用した福島県産食材

- ▶ エゴマ豚（株式会社ミナト商会）
- ▶ 雑穀（株式会社たなつもの）
- ▶ トマト、メロン、ブドウ（塙町振興公社）
- ▶ コシヒカリ（会津産直会）
- ▶ メイプルサーモン（株式会社林養魚場）
- ▶ インカのみぎめ（オーガニックふくしま安達）
- ▶ 有機トマトのPASSATAソース（会津自然塾）
- ▶ 有機野菜（オーガニックふくしま安達）
- ▶ 黒毛和牛（株式会社ミナト商会）
- ▶ はちみつ（オーガニックふくしま安達）
- ▶ メロン（塙町振興公社）
- ▶ ブドウ（塙町振興公社）
- ▶ リンゴ（オーガニックふくしま安達）
- ▶ 卵（オーガニックふくしま安達）
- ▶ 小麦粉（オーガニックふくしま安達）
- ▶ 榮川純米大吟醸（榮川酒造株式会社）
- ▶ 榮川純米吟醸（榮川酒造株式会社）
- ▶ 発泡酒ななくさビーヤ（オーガニックふくしま安達）
- ▶ あわ心水（株式会社ハーベス）
- ▶ フューメピッチカート（榮川酒造株式会社）



有機野菜たっぷりのスパゲッティ



「福島県産黒毛和牛」の赤ワイン煮込み



「那須高原 あまにチーズ」のリコッタ はちみつかけ
フルーツ添え



エゴマ豚生ハム 雑穀と米のサラダ 塙町産トマトの器に
メイプルサーモンのカルパッチョ



「有機栽培インカのみぎめ」の揚げニョッキ、
会津自然塾 有機トマトのPASSATAソース

【交流会の様子】



【「トラットリア・ラ・スカルペッタ」五十嵐シェフのご挨拶】

「私は年に2〜3回福島県を訪れています。聞いたところによると福島を訪れる人はまだまだ少なく、修学旅行生も減っているのが現状です。しかし、福島県産の食材は放射性物質検査を行っており、皆さんのお口に入る食材は全て安全です。そしてなおかつおいしい食材が豊富です。」と福島県産食材の安全性と魅力をPRしていただきました。

【生産者からの食材紹介】

【埴町役場まち振興課 吉成 知温さん】

メロン、ブドウ（シャインマスカット、クインシーナ）、高原トマトの生産者の代表。「7年前から竹を繊維状にしたものを畑にまいて、肥料は一切使わず、自然に近い状態で農産物を作る農法に取り組んでいます。また、放射性物質の検査機器を町に3台設置しており、農家の方や一般の方でも全て無料で検査できる体制になっています。」と話していただきました。



【オーガニックふくしま安達 佐藤 良喜さん】

【オーガニックふくしま安達 大内 督さん】

有機野菜・インカの目覚め（じゃがいも）、卵、小麦粉の生産者。佐藤様（インカの目覚め生産者）から、プロジェクターを使って二本松市の有機農産物生産農家のグループ「オーガニックふくしま安達」とグループ員が作っている農産物が紹介されました。次に大内様より「にんじんは放射能をあまり吸収しない野菜というデータがあり、震災後ににんじんを栽培してみようと考え、現在にんじんジュースで勝負しています。また、自宅に放射性物質の測定器があり、常に検査できる体制になっています。」と話していただきました。



【株式会社ハーベス 豊永 よあけさん】

「あわ心水」の生産・販売者。

「日本では珍しい天然の炭酸水の製造・販売を行っています。地中から湧き出ているものをボトルングしています。産地である金山町の町おこしに貢献できるよう10月13日から「奥会津金山天然炭酸の水」にブランド名を変更して販売します」と話していただきました。



【ミナト商会 上田 浩貴さん】

福島牛の卸売業者。

「福島牛は他県の牛肉と比べサシが入っていて味が強いということで、各レストランさんからの評価が高い食材です。今回はモモ肉を使用してもらっています。大変おいしい牛肉なので是非ご賞味下さい。」と話していただきました。





お食事をしながら、シェフや生産者と交流をする参加者の皆さん

▶ 【五十嵐シェフ作成資料のスライドショー】

五十嵐シェフは、このイベントの為に、9月21日から9月22日に埴町、二本松市、西郷村の圃場に自らが
出向いて、食材の見学、調達をされました。その際に撮影し、シェフ自ら作成したスライドショーは、
ふくしまを応援したいというお気持ちがいっぱい詰まった資料となっていました。
今回のイベントでは、そのスライドショーが上映されました。

▶ 【参加者のアンケート】

イベント終了後、参加していただいた皆さまにアンケートを実施いたしました。

- ・シェフがふくしまを応援したいという姿勢がよく伝わった。
- ・色々な情報を得られてよかった。
- ・生産者の熱意に感動した。
- ・是非また参加したい。
- ・ふくしまを応援できてうれしい。
- ・料理も全ておいしかった。

など、今回参加いただいた全ての方が非常に満足されたイベントとなりました。

自宅でも気軽に作れる!



RECIPE

「有機栽培インカのみぎめ」の揚げニョッキ
会津自然塾 有機トマトのパッサータソース(4人分)

■材料

- ▶ インカのみぎめ (ジャガイモ) 250g
- ▶ 強力粉 90g
- ▶ 卵 (全卵) 1/2個
- ▶ 塩 少々
- ▶ パルメザンチーズ (粉) 25g
- ▶ 打ち粉 適量
- ▶ 有機トマトのパッサータ 70ml (1/2瓶)

■作り方

- 1.よく蒸したジャガイモを裏ごしする。
- 2.裏ごししたイモ、粉、塩、チーズをサクリとスケッパーや木べらなどで混ぜ合わせる。
(こねないように切るように混ぜ合わせる)
- 3.生地がボロボロになってきたら、といた卵を混ぜ合わせる。この時、押すようにして生地をまとめていく。
- 4.出来上がったら生地を200g弱程度(約2人前)とり、棒状(この時打ち粉を忘れずに!)
にして3センチ位にカットする。
- 5.1個ずつ、親指で生地を押しながら軽く転がすようにして成形する。(生地は成形して冷凍保存可能。)
- 6.有機トマトのパッサータを鍋に入れて火にかけ、濃度や味の調整をする。
(お好みでバジリコやオレガノなどで風味をつけてもよい。)
- 7.ニョッキを油で揚げる。(茹でてでもOK)
- 8.皿に温めた6のソースをひいて、ニョッキを盛り付けパルメザンチーズ(分量外)をかける。

