

イベントレポート：plate(tokyo)（鍋多 光介シェフ）

平成28年1月30日（土）「plate(tokyo)」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「plate(tokyo)」の鍋多 光介シェフです。

▼応援シェフ：「plate(tokyo)」鍋多 光介シェフ
開催店舗：plate(tokyo)
東京都港区 西麻布2-10-1
西麻布アジアビル1F
TEL：080-4689-9059

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

- ▶ メイプルサーモン（株式会社林養魚場）
- ▶ 馬肉（株式会社社会津畜産）
- ▶ エゴマ豚（株式会社ハヤオ）
- ▶ アスパラ菜（有限会社かねまつ）
- ▶ 葉玉ねぎ（有限会社かねまつ）
- ▶ いちご（宮袋いちご研究会）
- ▶ りんご（有限会社かねまつ）
- ▶ 金山寺味噌（株式会社宝来屋）



エゴマ豚のロースト 福島県産 地場野菜添え
金山寺味噌のソース



莓のパリプレスト
りんごのマカロン



メイプルサーモンのマリネ と キッシュフロマージュ



会津馬肉のタタキ 黒米の焼きリゾット添え
トリュフ風味の卵黄ソースとバルサミコ

【交流会の様子】



【「plate(tokyo)」 鍋多光介シェフのご挨拶】

「本日は福島県の食材を使ったコースをご用意いたしました。色鮮やかで身が締まったメイプルサーモンや会津馬肉、そして普段から店で使用している会津産コシヒカリもお楽しみください。今日は福島県出身のパティシエがデザート2種類をご用意いたしました。あわせてお楽しみください。」とご挨拶頂きました。

【生産者からの食材紹介】

【林養魚場 場長 石田信哉さん】

「メイプルサーモン」の生産者。
「今から25～6年前、カナダ原産のニジマスの発眼卵を日本で初めて輸入しました。その後、品種改良等を経て作り出したのが、現在の純国産メイプルサーモンです。皆さんが心配されている放射能の検査も行っておりますが、原発事故直後から放射性物質は検出されておられません。事故直後、西郷村にも放射性物質は残念ながら飛散してきました。しかしこのメイプルサーモンは養殖魚のため餌の管理もきちんとできており問題はありません。安心して召し上がっていただきたいと思います。

我々が今頑張らなければ、福島魚は終わってしまう。そういう気持ちをもって一生懸命養殖しております。」と説明して頂きました。



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

▶ 【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。

- ・生産者の方の話を詳しく聞いて食材のファンになりました
- ・安全性の根拠を細かく説明してもらいよく理解できました
- ・責任感も感じたし、何より美味しかった
- ・直接福島の方とお話出来て安全性を実感できとても良かったです
- ・楽しく食を応援できる企画は素晴らしい
- ・友人に紹介したいのでまた開催してほしい

生産者の話を聞いて、福島県産食材に興味を持たれた方が多く、非常に有意義なイベントとなりました。

自宅でも気軽に作れる!



RECIPE

会津馬肉のタタキ 黒米の焼きリゾット添え トリュフ風味の卵黄ソースとバルサミコ(5人分)

■材料

- ▶ 馬肉（ロース） 200g
- ▶ 塩 適量
- ▶ ブラックペッパー 適量
- ▶ にんにく 大1片
- ▶ オリーブオイル 適量
- ▶ 白米 200g
- ▶ 黒米（水100cc） 80g
- ▶ チキンストック 500cc
- ▶ 粉チーズ 30g
- ▶ バター 15g
- ▶ バルサミコ酢 250cc
- ▶ 醤油 50cc
- ▶ 卵黄 1個
- ▶ トリュフオイル 適量
- ▶ ゲランドの粗塩 適量

■作り方

- ① 馬肉（ロース）に塩とブラックペッパーで下味をつける。
フライパンにオリーブオイルと潰したにんにくを入れ、弱火で香りを出す。
にんにくを取り出し、中火～強火で馬肉の全ての面に焼き色を付ける。
- ② 黒米を3時間程水に浸けた後、チキンストックを加えて沸かす。
別の鍋にバター、白米を入れ弱火で米が透き通るまで炒める。
白米の入った鍋に黒米とチキンストック2/3を入れ、さっと混ぜて弱火で煮る。
途中水分が無くなってきたら残りのチキンストックを入れる。
最後に粉チーズを加え、強火にして余分な水分を飛ばすように混ぜる。
バットにクッキングシートを敷き、リゾットを入れ冷ます。
- ③ バルサミコ酢と醤油を合わせ、とろみが付くまで煮詰める。
とろみが付いたら卵黄とトリュフオイルを合わせる。
- ④ ②のリゾットをフライパンで焼く。
①の馬肉をスライスにする。
- ⑤ 皿に③のソースを敷き、焼きリゾット、馬肉を盛り付け、
ゲランドの粗塩を散らす。
クレソンなどの香りや苦味のある野菜をお好みで添える。

