

交流会レポート：日本橋ふくしま館MIDETTE（ドミニク・コルビシェフ）

平成27年2月9日、「日本橋ふくしま館MIDETTE」にて「福島食材×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5回交流会(以降、交流会)が開催されました。ふくしま応援シェフは、ドミニク・コルビシェフです。

▼開催場所：日本橋ふくしま館MIDETTE
ふくしま応援シェフ：ドミニク・コルビシェフ
(フレンチ割烹ドミニク・コルビ)
東京都中央区日本橋室町4-3-16
柳屋太洋ビル1F
TEL：03-6262-3977

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。

2月のテーマは「ふくしま冬美食」、テーマ食材は「りんご」「エゴマ豚」「なめこ」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

- ▶ なめこ：有限会社加茂農産
- ▶ エゴマ豚：株式会社フードプランニング
- ▶ りんご：しらい農園
- ▶ ほうれん草、アスパラガス、ニンジン
雪下キャベツ、雪中あさつき、蕪：有限会社かねまつ



ナメコのサラダ



豚ロースとりんごのサラダ



なめこのフリカッセ



菜の花マスタードでバネしたローストポーク



りんごのカラメリゼ

【交流会の様子】

交流会は、主催の福島県より趣旨説明及び挨拶で始まりました。



【ドミニク・コルビシェフのご挨拶】

「震災後からずっと福島を応援させていただいています。個人的な応援ではなく、周りの人を巻き込んだ支援をしたいと思い、団体を設立しました。この支援はまだまだ続けていきたいと思っています。何より福島に住む人の人柄が素晴らしいと思います。今回の料理に私の気持ちと情熱を詰め込みました。」とご挨拶いただきました。



【生産者からの食材紹介】

【しらい農園 白井康友様】

りんごの生産者。

「福島県の林檎はきめが細かく、酸味があり、果肉がしっかりしているという特徴があり、各農家のこだわりは剪定という作業にあります。まだまだ剪定名人とはいきませんが全国を自分の足で回り、名人と言われる方々の技術を学ばせて頂いています。

また、安全安心の為に農薬や化学肥料を減らした特別栽培に取り組んでいます。一番大事なのは土づくりで、堆肥はアミノ酸発酵という味噌醤油に近い発酵をした物を使用し、腐敗発酵した堆肥とは別の土づくりを行うことにより、味が濃く、香りの良い林檎を収穫することができます。今回の交流会をきっかけに福島県の林檎にもっと着目していただくと幸いです。」と説明がありました。

【株式会社フードプランニング 渡辺貞雄様】

エゴマ豚の生産者。

「全国には銘柄豚と言われる豚が255種類あります。その中で食べて健康になると胸を張って言えるのはこのエゴマ豚だけです。それはエゴマ豚の良質な脂が成人病予防にもなり、動脈の血栓除去にも効果的に働くからです。そしてこのエゴマ豚は福島県の畜産試験場が約6年かけて開発した豚です。aリノレン酸という物質を含むエゴマを豚に食べさせ、脂に落とし込み、その豚肉を食べることによりエゴマの栄養も吸収できるという事になります。まだまだコストが掛かり、値段も高い豚ではあるが、健康サプリメントを飲むような感覚でエゴマ豚を食べて頂ければと思います。」と説明がありました。

【有限会社加茂農産 加茂直雅様】

なめこの生産者。

「きのこが生える場所は3つあり、山の斜面に自生する場合と、原木を並べて栽培する場合、菌床を使った栽培があります。福島県内で菌床きのこを栽培している農家は全て同じような検査体制を取っており、おが粉を仕込んでから1回目の検査をし、出てきたきのこで2回目の検査をしているので、より安全性が高いと言えます。私のなめこの特徴は大きさと、味噌汁以外でも天ぷら、ホイル焼きなどにも是非お使い頂きたいです。」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、福島県ブランド認証製品の日本酒や、福島県産で人気のあるお酒試飲も行われました。

▶ 吟醸酒 真実

会社名：豊国酒造合資会社
福島県石川郡古殿町竹貫114
<http://azuma-toyokuni.com/>

▶ 穂純米吟醸

会社名：有限会社仁井田本家
福島県郡山市田村町金沢字高屋敷139番地
<http://www.kinpou.co.jp/>

▶ 金水晶純米吟醸

会社名：有限会社金水晶酒造店
福島県福島市松川町字本町29番地
<http://www.kinsuisho.com/>



雪中あさつきの説明をするドミニクシェフ



生産者と参加者の意見交換、交流が行われました。

