

イベントレポート：『神楽坂くろす』（浅田 隆明シェフ）

平成29年8月25日（金）、26日（土）『神楽坂くろす』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『神楽坂くろす』の浅田隆明シェフです。

▼応援シェフ：『神楽坂くろす』
浅田隆明シェフ
開催店舗：神楽坂くろす
〒162-0821 東京都新宿区津久戸町4-11
TEL：03-6280-8112

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

- ▶ 会津地鶏
- ▶ つるむらさき
- ▶ 馬肉
- ▶ 丸茄子
- ▶ 浅葱
- ▶ 玉葱
- ▶ メイプルサーモン
- ▶ かぼちゃ
- ▶ 人参
- ▶ 椎茸
- ▶ チーズ
- ▶ きくらげ
- ▶ 米
- ▶ 蕎麦
- ▶ 茗荷
- ▶ きゅうり
- ▶ 小茄子
- ▶ ヨーグルト
- ▶ 桃
- ▶ 葡萄
- ▶ プラム



会津地鶏のスープ 寄せ地玉子、打ち芽葱



鶏ささ身芥子浸し つるむらさき、糸賀喜、割醤油



鶏ももの炙り 酢橘、トリフ塩



食前酒 奥の松酒造
純米大吟醸スパークリング



会津馬肉ローストホース 丸茄子、浅葱、おろし玉葱たれ



昆布メメイブルサーモンのコンフィ
つまみ野菜、バルサミコ、オリーブオイル



鮑ときのこの殻焼き 会津産モツアレチーズ、クレソン、粒胡椒



かつお銀皮造り 柚子ポン酢、昆布醤油



会津産こしひかり 蕎麦の実雑炊 蟹、木の子、青味
浅漬け野菜



こづゆ風 玉野菜いろいろ
芋、南瓜、人参、赤蒟蒻、新銀杏、玉麩、
どんご椎茸、干し貝柱、振り青柚子



ペコの乳ヨーグルトムース 季節のフルーツマリネ、ミント葉

【交流会の様子】



【『神楽坂くろす』の浅田隆明様のご挨拶】

福島ではまだ風評被害が残っており、そういった中で私の仕事に関連して何かできることはないかということで、応援シェフとしてお料理を提供し、少しでも福島にはこんなおいしい食材があるんだということを知っていただいて、ご家庭でも使用してもらえよう発信ができればと思い、今回の会を開催いたしました。どうぞ今日はごゆっくり楽しんでいただければと思います。



【生産者からの食材紹介】

■会津畜産 宮森大典様

今日は私どもが生産販売している馬肉がおいしい料理にしていただけということで楽しみにしております。皆さんが一番気にされている放射能の件につきましてお話しさせていただきますと、震災後は常に検査をしており現在も継続して行っております。一度も基準値を超える値が出たことはないですが、何かニュースが流れる度にお客様から問合せが来る状態です。ですので、今も週に5頭（5検体）検査をしております。震災が起きて1年くらいは自分達で検査を行って行っておりましたが、今は会津若松市で検査を行ってくれるため、費用面でも助かっています。馬についてお話しさせていただきますと、会津は熊本に次いで第2の生産量となっております。熊本ではカナダから馬を入れており、会津とは品種も全く違うので霜降りが出て見た目的にもおいしそうですが、会津の馬刺しは日本で育ておいしくなるよう会津で飼育しており、品種的には赤身のみですが旨味があって柔らかい肉に仕上げたと自負しておりますので、今日はシェフのお料理が楽しみです。



■ばんだいファーム 後藤孝幸様

磐梯町の後藤と申します。私は磐梯ファームで米と蕎麦を栽培しています。米は11町歩、蕎麦を20町歩の面積になります。私が作っている蕎麦は「会津のかおり」という福島県のオリジナル品種で、有機栽培をしております。お米の品種は会津コシヒカリで、磐梯山の麓の磐梯町という小さな町で磐梯山の流水を源泉とした水がきれいな地域で栽培しております。その中でも私の地域の太谷地区は新潟の魚沼と同じで海拔300mで朝晩の寒暖差が激しく、会津の中でも特においしいお米がとれる地域です。農薬化学肥料は5割減に抑え特別栽培米として販売しております。放射能検査につきましては、蕎麦はモニタリング検査、お米は全量全袋検査を行っておりますので安心してお召し上がりください。



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んにアンケートを実施いたしました。

- ・福島への愛を感じる食事会でした。食材や料理の説明があり良かったです。
- ・このイベントにきて学ぶことが多くありました。食材の全てが美味でした。
- ・会津のお話を聞いて楽しかったです。
- ・是非また参加したいです。

など、生産者と交流していただいたことで福島の魅力がしっかり伝わったイベントとなりました。



材料（4人前）

- | | |
|--------------|------------------|
| ▶ 小芋 8個 | ▶ 干し貝柱 2個 |
| ▶ 南瓜（丸抜き） 8個 | ▶ かつお出汁 400cc |
| ▶ 人参（丸抜き） 8個 | ▶ 干し貝柱もどし汁 200cc |
| ▶ 赤こんにゃく 8個 | ▶ どんこもどし汁 200cc |
| ▶ 白玉麩 12個 | ▶ 酒 大さじ2杯 |
| ▶ 新銀杏 8粒 | ▶ 塩 4g |
| ▶ どんこ椎茸 4枚 | ▶ 薄口醤油 小さじ1/2杯 |

作り方

- 1.小芋は皮をむき塩をまぶしぬめりを出したのち、水洗い。かぼちゃ、人参は丸く抜いて、下茹でをしておく。
- 2.干し貝柱は熱湯、どんこ椎茸はぬるま湯に少し砂糖を入れ、もどす。
その後、キッチンペーパーで出汁を濾す。
どんこ椎茸は軸を取り、笠の部分に隠し包丁をする。
- 3.新銀杏は皮をむき、赤こんにゃくは水から茹であくを抜く。①と②を鍋に入れ、かつお出汁、貝柱、どんこ椎茸のもどし汁を加え、火にかける。
- 4.調味料を加え、味を調える。
- 5.器に盛り付け、青柚子を振れば出来上がり。