

## イベントレポート：『レストランズッカ』（秋元 和仁シェフ）

平成29年9月18日（月）『レストランズッカ』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『レストランズッカ』の秋元和仁シェフです。

▼応援シェフ：『レストランズッカ』

秋元和仁シェフ

開催店舗：レストランズッカ

〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町10-4

TEL：03-6416-4384

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

- ▶ 川俣シャモ
- ▶ なめこ
- ▶ ミニトマト
- ▶ アスパラ
- ▶ 丸ナス
- ▶ 大根
- ▶ えごま豚
- ▶ 青しそ
- ▶ トウモロコシ
- ▶ トマト
- ▶ 春菊
- ▶ 馬肉
- ▶ 長葱
- ▶ 浅葱
- ▶ 茗荷
- ▶ 福島牛
- ▶ キャベツ
- ▶ 里芋
- ▶ インゲン



川俣シャモと福島野菜のロースト  
福島牛のステーキ



エゴマ豚ヒレ肉の低温調理 福島野菜のソース



会津馬肉のカルパッチョ



川俣シャモといろいろキノコのアヒージョ



福島牛と福島野菜のパスタ

## 【交流会の様子】



### 【『レストランズッカ』の秋元和仁様のご挨拶】

「今日の料理は全て福島県の食材で用意させていただきました。皆さん福島の食材ということで、放射能などを気にされる方もいるかと思いますが、出回っている食材は全て検査済みの食材なので、外国産のどの食材よりも安全でおいしいものが揃えられたと思います。お肉も野菜も入荷した時から鮮度がよく、今日のお料理を食べてもらえればそれが感じてもらえるかと思いますが。皆さんもスーパーなどで福島の食材を見かけたら積極的に使ってもらえればと思います。」とご挨拶頂きました。



### 【生産者からの食材紹介】

#### ■コリーファーム 佐藤忠保様

私は会津地方で、米とアスパラ、トマト、ミニトマト、きゅうり、葱、会津伝統野菜の余時きゅうりを作っています。会津伝統野菜は福島県でも現在7人しか作っていないんですが、地元の農家が集まって昔途絶えてしまった品種を復活させて種をつなぐという活動を行っています。私は父、母と三人で26ha（東京ドーム5.5個分）の面積で栽培しています。面積が多いので、手がかかりすぎて無農薬ではできませんが、有機肥料を出来るだけ使って土作りを行いながら、いいものをたくさんに作って安定供給しながら価格を落とせるよう努力しています。毎日楽しく農業をやっていますので、是非興味がある方は会津にきて私の畑にも来てくれるとうれしいです。



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。

- ・農家さんの想いが伝わるお話に感動しました。
- ・どれもとても美味しかったです。参加してよかったです。
- ・とてもおいしかったです。満足です。
- ・食材、料理ともに満足できました。
- ・とても楽しかったです。アンテナショップも行ってみたいと思いました。

など、参加者の皆さんに非常に満足いただき、食材の魅力もPRできたイベントとなりました。



### 川俣シャモといろいろキノコのアビージョ



材料（4人前）

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| ▶ 川俣シャモのモモ肉 200g  | ▶ 本シメジ 50g           |
| ▶ 川俣シャモの砂肝 100g   | ▶ トマト(サイの目切り) 1/2個   |
| ▶ にんにく(潰したもの) 50g | ▶ 水 200cc            |
| ▶ 原木なめこ 50g       | ▶ エキストラバージンオイル 200cc |
| ▶ 舞茸 50g)         | ▶ 塩 5g               |
| ▶ 茸 50g           |                      |

作り方

- 1.川俣シャモのモモ肉と砂肝はブツ切りにし、調理する30分前に、あらかじめ塩胡椒を振り下味を付けておく
- 2.トマト以外の材料は全て適当な大きさにカットし、液体がひたひたに浸かるくらいの鍋に材料を入れ火にかける
- 3.鶏肉に火が通ったのを確認したら、トマトを入れて器に移したら出来上がり