

イベントレポート：『Le japon』（中田 耕一郎シェフ）

平成29年10月25日（水）『Le japon』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『Le japon』の中田耕一郎シェフです。

▼応援シェフ：『Le japon』

中田 耕一郎シェフ

開催店舗：Le japon

〒153-0042 東京都目黒区青葉台2-10-11

西郷山スペースGF

TEL：03-5728-4880

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

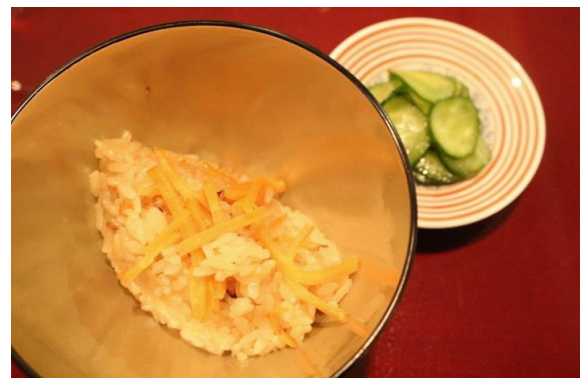
- ▶ メイプルサーモン
- ▶ 柿
- ▶ 立川牛蒡
- ▶ とっくり芋
- ▶ 白河高原清流豚
- ▶ ジャンボなめこ
- ▶ 洋梨
- ▶ にんじん
- ▶ きゅうり
- ▶ 米



立川牛蒡のポタージュ とっくり芋のクネル添え



農園野菜とキングなめこのロースト
酒粕で漬けた豚ロース肉のグリル 無花果ソース



ミルクークイーンの土鍋ごはん



メイプルサーモンのマリネ 柿マヨネーズソース



洋梨のフロマージュブランタルト

【交流会の様子】



【『Le japon』の中田耕一郎様のご挨拶】

福島県産食材のイベントを開催するのは今回で3回目になります。着席でフルコースをやるのは今回が初ですが、私の自慢の出身地福島の食材をいろいろを集めてフルコース仕立てにしています。普段から大体メインは福島の食材を使用しておりますが、メインから副菜ほか全ての料理に福島の食材を使っていますので、より魅力が詰まったコースになっております。

ワインはフランスのワインをグラスをご用意しております。また福島の日本酒もご用意させていただいておりますので、こちらもお楽しみいただければと思います。

今日はどうぞよろしくお願いいたします。

【生産者からの食材紹介】

■有限会社肉の秋元本店 専務取締役 秋元雅幸様

今日は普段家庭で食べている料理とは比べ物にならないような料理にさせていただいており、生産者としてとても緊張しております。自分が育てている豚を皆さんに美味しいと言ってもらえるだけで、本当にうれしく思います。

白河高原清流豚は、空気と水がおいしい高原で育てています。水は地下水を汲み上げており、生まれたときから水道水ではなく福島の土から出た水で育ててるところから「清流豚」という名前を付けました。私たちが生産している豚は、餌にはもちろんこだわっておりますが、血統も大切にしています。脂の甘みや肉質、色合いなど、より良い豚肉を作りたいという観点から、血統の良い遺伝子を残すことでより美味しい豚肉を生産していける肉作りに力を入れております。

白河高原清流豚の特徴は、脂がさらっとして甘く、脂の臭みが全然ないため、豚臭さがあり豚肉が苦手だと思っている方にもおすすめしたい豚肉です。

東日本大震災時には養豚場の大部分が半壊、全壊になってしまいました。揺れがおさまったあとすぐに養豚場を見に行った時に、ほとんど屋根が落ちているのが見えた時、もうこれで養豚場は終わってしまったと思いました。しかし奇跡的に豚舎内の柵は倒れておらず、屋根が落ちても豚は守られていました。

首都圏で取引させていただいていたレストランの方々からも、大丈夫ですか？というメールがたくさん届いており、それを励みにまた復活させなくてはという想いで頑張ってきました。

放射性物質のお話をさせていただくと、震災後、すぐに検査を行い、放射性物質の未検出という判定をもって販売を再開いたしました。震災から6年以上が経過した今でも、月に二回抜き打ち検査を行い、未検出ものだけが市場に流通しているのが現状です。福島県産品は様々な農作物を全て検査しているため、市場に流通している福島県産品は今世界一安全な食品とされています。本日は、中田シェフの手によってより美味しく調理していただいた白河高原清流豚を皆さま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。

- ・野菜もお肉もとっても美味でした。
- ・美味しく楽しい時間を過ごせました。
- ・とてもおいしかったです。福島の食材おいしいものが多いですね。
- ・素晴らしい食材をありがとうございました。
- ・とても幸せな時間でした。ありがとうございました。

など、参加者の皆さんに食材の魅力をしっかりと伝えることができたイベントとなりました。



材料（4人前）

▶ 豚ロース	400g	▶ 無花果	2個分
▶ 酒粕	75g	▶ 白味噌	大さじ1
▶ 塩	2g	▶ フォン・ド・ヴォー	100ml
▶ 酒	大さじ1	▶ 甘酒	50ml
▶ ハチミツ	大さじ1	▶ 豆板醤	少々
▶ 付け合わせ野菜	適宜	▶ 生姜汁	少々
▶ キングなめこ	適宜		

作り方

1. 酒粕、酒、塩を鍋に入れ、弱火で温めながら、柔らかくなるまで練る。
2. そこにハチミツを混ぜ合わせ、冷ましておく。
3. 豚ロースを半分に切り分け、塩、胡椒(分量外)をふる。
4. 2のペーストをぬり、ラップで包み冷蔵庫で一晩寝かせる。
5. <ソース> ざく切りにした無花果と白味噌を入れ、つぶしながら弱火で炒める。
6. ペースト状に状になったら、フォンドヴォー以下の材料を入れ煮詰める。
7. 4の豚ロースのペーストをきれいにふき取り、室温に戻しておく。
8. グリル板で表面を格子状に焼き色をつける。
9. 230℃程度のオーブンで8分程度焼き上げる。
10. 焼きあがったら、アルミホイルで包み10分程寝かせる。
11. 付け合わせ野菜やなめこはソテーしておく。
12. 10の肉は寝かせて肉汁が落ち着いたら、切り分け皿に盛る。
13. さらに付け合せ野菜を盛り、ソースをかけ、完成。