

イベントレポート：『SAKE Story』（橋野 元樹シェフ）

平成29年11月11日（土）『SAKE Story』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『SAKE Story』の橋野元樹シェフです。

▼応援シェフ：『SAKE Story』

橋野元樹シェフ

開催店舗：SAKE Story

〒141-0031 東京都品川区 西五反田2-17-8

浅見ビル2階

TEL：03-6431-9198

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

- ▶ 馬肉
- ▶ 赤筋にんにく
- ▶ 小菊かぼちゃ
- ▶ 蕪
- ▶ 立川牛蒡
- ▶ 大根
- ▶ 会津地鶏
- ▶ 米



菊花蕪（かぶら）鯛煮込み



立川牛蒡と風呂吹き大根と会津地鶏の天ぷら



会津馬刺し



小菊南瓜のすり流し



会津産コシヒカリのちりめん山椒ご飯

【交流会の様子】



【『SAKE Story』の橋野 元樹様のご挨拶】

本日はお忙しいところお集まりいただきありがとうございます。
お手元のメニューに、まず最初に会津馬刺しと書いてありますが、横に付けた赤すじニンニクと、その下のメニューの小菊南瓜が長谷川純一さんの作ったお野菜になります。
菊花蕪、蕪は会津から送っていただいたものに鯛を詰めて煮煮込んであります。立川牛蒡も長谷川さんが作られたもので、会津地鶏、大根も会津から送っていただいたものです。最後になりますが、長谷川さんが作られたお米と春泥というお酒もお出しいたします。馬刺しには飛露喜という純米酒から始まり、それぞれのお料理に合う日本酒を提供していきます。本日はせっかくの御縁で皆さまにお集まりいただいておりますので、日本酒を好きな方同士、御縁の場にしていただければと思います。
今日いるスタッフもお酒の知識が豊富なスタッフが揃っておりますので、是非スタッフとも交流いただき、日本酒の知識を深めていただければと思います。



【生産者からの食材紹介】

■会津伝統野菜の生産者 長谷川純一様

会津若松の方でお米と伝統野菜を中心に生産しています。今日は私が生産している会津伝統野菜の中で小菊南瓜を食べていただきます。小菊南瓜は日本で一番古い南瓜で、会津で430年ほど生産が続けられています。

小菊南瓜は皆さんが普段食べている栗系の甘い南瓜との違いから、市場ではほとんど売れずに外に野詰みにされている状態でした。そんな状況を見て、伝統ある野菜がこのままではまずいということで、私が中心となって、人と種をつなぐ伝統野菜という会を作りました。会津伝統野菜の良さを広めていこうと、地元の子供たちから始まり飲食店の方々に使っていただくことで少しずつ広がりを見せていきました。そんな中、福島県出身の「分とく山」の野崎シェフと震災の年に、とある番組にご一緒させていただきました。その時に、当時から作っていました会津伝統野菜の余蒔きゅうりを絶賛いただき、それから毎年「分とく山」で余蒔きゅうりを使われるようになりました。

今日は会津の味ということで、会津伝統野菜を中心としたお料理になりますので、今お話しさせていただいた歴史なども感じながら、召し上がっていただくと、より食事も楽しくなると思います。今日は春泥という自然栽培で肥料も農薬もすべて使わないお米で作られた、お米の本来の力強さ、優しさのが表現できるようなお酒をお持ちしておりますので、みなさんとゆっくりと歓談できればなと思っております。本日はよろしく申し上げます。



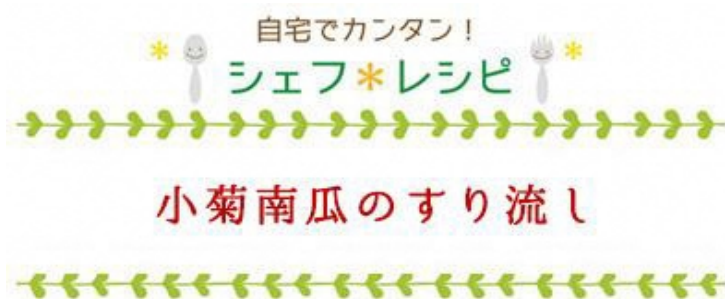
お食事をしながら、シェフや生産者と交流をする参加者の皆さん

▶ 【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。

- ・福島から日本を発信する思いで頑張ってください。
- ・お料理も春泥のお酒もとてもおいしかったです。
- ・楽しく、おいしく参加させていただきました。
- ・伝統野菜のカボチャのスープおいしかったです。

など、参加者の皆さんに生産者の方が作った食材の魅力が伝わったイベントとなりました。



材料（4人前）

- ▶ 小菊南瓜 1/2個
- ▶ だし汁 300cc
- ▶ 砂糖 大さじ2
- ▶ 味醂 15cc
- ▶ 薄口醤油 20cc
- ▶ 濃口醤油 5cc

作り方

1. 小菊南瓜の皮をむいて適当な大きさに切り、砂糖と味醂を足した出汁で煮る。
2. 30分程煮て、竹串が刺さるようになったら、薄口醤油と濃口醤油を入れて火を止めて混ぜる。
3. 冷めたらフードプロセッサーにかける。（きめを細かくしたい場合は濾す）
4. 鍋などで温め、お好みの色どりを上に散らしたら出来上がり。