

交流会レポート：日本橋ゆかり（野永 三喜夫シェフ）

10月1日、「日本橋ゆかり」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、野永 三喜夫シェフです。

▼開催店舗：日本橋ゆかり
ふくしま応援シェフ：野永 三喜夫シェフ
URL：http://nihonbashi-yukari.com
住所：〒103-0027 東京都中央区日本橋3-2-14
TEL：03-3271-3436

交流会は、消費者の皆様には福島県産食材の安全確保の取組みや食材の魅力を知っていただくため、福島県を応援いただいているシェフ（ふくしま応援シェフ）のご協力をいただき、9月、10月、11月、1月、2月の各月に3回ずつ、計15回開催いたします。

9月のテーマは「残暑を乗り切る夏果菜とふくしまのスタミナ」、テーマ食材は「馬肉」「メイプルサーモン」「はちみつ」です。今回提供されたお料理は松花堂弁当を含め4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

- ▶ 株式会社会津畜産（馬肉）
- ▶ 株式会社林養魚場（メイプルサーモン）
- ▶ あんざい果樹園（桃、梨）
- ▶ 有限会社かねまつ（トマト、きゅうり、アスパラ、舞茸、かおり枝豆、小菊南瓜、ほうれん草、小松菜、大根、キャベツ、里芋、ゴボウ）
- ▶ 有限会社ハニー松本（はちみつ）
- ▶ 株式会社フクイチ（甘酒、味噌、酒粕）
- ▶ 会津産直会（会津産こしひかり）
- ▶ 株式会社川俣町農業振興公社（川俣シャモ）
- ▶ とうふ屋大楽（油揚げ、豆腐）
- ▶ 合同会社メディエイトしおかわ（エゴマ豚）
- ▶ しらい農園（会津地葱）
- ▶ 会津山塩企業組合（山塩）



干しシイタケと東京モッツアレラの茶碗蒸し



キノコと川俣シャモの炊込みご飯
（福島県食材：舞茸、川俣シャモ、会津産こしひかり）



汁もの
（福島県食材：油揚げ、豆腐、味噌）



松花堂弁当

（福島県食材：エゴマ豚、馬肉、川俣シャモ、かおり枝豆、舞茸、小菊南瓜、ほうれん草、小松菜、大根、キャベツ、里芋、ゴボウ、会津地葱、メイプルサーモン、山塩）



桃と酒粕のプリン日本酒ゼリーがけ ミントのせ
（福島県食材：桃、酒粕）

【交流会の様子】

消費者2名が参加した交流会は、主催の福島県産品振興戦略課より趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて野永シェフから試食料理の説明がありました。野永シェフは料理を作る際イメージを表現するために絵コンテを描き、料理を仕上げていくとのことでした。

今回の交流会には、9月のテーマ食材である馬肉の生産者、株式会社社会津畜産 専務取締役 宮森大典さんにご参加いただき、福島県会津地方の郷土料理である馬肉の赤みの旨さと品質についての魅力やHACCPに準拠している安全に関する取り組みについて説明がありました。



野永 三喜夫シェフより、本日の試食料理についての説明がありました。



9月のテーマ食材の一つである馬肉の生産者、株式会社社会津畜産 専務取締役 宮森大典さんより食材に関する説明がありました。

また、福島県が実施している食の安全に関する取り組みについて、担当者から、福島県で生産された農産物については、消費者の手に届くまでに収穫前検査、出荷前検査、収去検査（抜き取り検査）など多段階にわたる検査が実施されており、安全、安心な農産物をお届けしているという説明がありました。

交流会では、福島県ブランド認証産品 日本酒の試飲も行われました。試飲のされた日本酒は次の2銘柄です。

▶ 純米大吟醸酒

会社名：笹正宗酒造株式会社

福島県喜多方市上三宮町上三宮字籬山675

<http://www.sasamasamune.com/>

▶ 純米旨口 蔵太鼓

会社名：合資会社喜多の華酒造場

福島県喜多方市字前田4924

<http://www.kennan-syuhan.co.jp/brewery/028.html>



福島県ブランド認証産品の日本酒の試飲が行われました。



野永シェフより使用食材の特徴や料理について、詳しい説明がありました。

意見交換会では、参加者から次のような意見や料理、食材への感想がありました。

- ▶ とても厳しい放射能物質に関する検査を行っていることが分かり、福島県の食材は安全であると感じた。
- ▶ 今日の料理で使っている「山塩」について、詳しい情報が欲しい。
- ▶ 普段はあまり日本酒は飲まないが、今日試飲した日本酒は飲み口がよく、大変おいしかった。
- ▶ 真空調理された馬肉の歯ごたえがよい、また、臭みもなく、大変おいしかった。

