

交流会レポート：かさね（柏田 幸二郎シェフ）

平成25年10月10日、「かさね」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、柏田 幸二郎シェフです。

▼開催店舗：かさね

ふくしま応援シェフ：柏田 幸二郎シェフ

URL：http://kasanetokyoakasaka.com/

住所：東京都港区赤坂3-18-10 サンエム赤坂ビル
3F

TEL：03-3589-0505

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。

10月のテーマは「大地の恵み ふくしまの地鶏とシャモ」、テーマ食材は「川俣シャモ」「会津地鶏」「ジャンボなめこ」です。今回提供されたお料理は3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

- ▶ 株式会社川俣町農業振興公社（川俣シャモ）
- ▶ 株式会社林養魚場（メイプルサーモン）
- ▶ 有限会社かねまつ（三ツ葉、大根、ぶどう、梨、柿、インゲン、里芋）
- ▶ 株式会社会津地鶏ネット（会津地鶏）
- ▶ 有限会社鈴木農園（なめこ）
- ▶ しらい農園（会津地ネギ）
- ▶ 株式会社こぶしの里（さるなし、さるなし酢）



海と山の秋味、おろし和え

（福島県食材：メイプルサーモン、三ツ葉、大根、葡萄、梨、柿）



叩きごぼうとインゲン、胡麻酢和え

（福島県食材：ごぼう、インゲン、さるなし、さるなし酢）



川俣シャモの治部煮風

（福島県食材：川俣シャモ、会津地ネギ、里芋）

【交流会の様子】

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。続いて柏田シェフからテーマ食材のメイプルサーモンは甘みがあり美味しく、また食材としては馴染みの薄いサルナシを使っている、とお話いただきました。

今回の交流会には、10月のテーマ食材である川俣シャモの生産者、株式会社川俣町農業振興公社 営業係長 渡辺良一さんにご参加いただき、原発事故後の状況と川俣シャモの販売状況等の説明がありました。原発事故後は風評の影響で苦しみました、食材の安全性について根気よく説明しつつおいしいものを作り続けてきた努力が実り、一度離れたお客様が戻ってきたということです。



柏田 幸二郎シェフより、本日の試食料理についての説明がありました。



10月のテーマ食材の一つである川俣シャモの生産者、株式会社川俣町農業振興公社 営業係長 渡辺良一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、担当者より説明がありました。

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3銘柄です。

▶ 大吟醸雫酒 十八代伊兵衛

会社名：奥の松酒造株式会社

福島県二本松市長命6 9 番地

<http://www.okunomatsu.co.jp/>

▶ 純米酒 宮泉

会社名：宮泉銘醸株式会社

福島県会津若松市東栄町8 番7 号

<http://www.miyaizumi.co.jp/>

▶ 純米酒 夢心

会社名：夢心酒造株式会社

福島県喜多方市字北町2 9 3 2 番地

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



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。



試食中、柏田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。

- ▶ 福島県の食材は海産物しか知らなかったが、今日の交流会でシャモや野菜など色々な食材があることが分かり、もっと福島県の食材を知りたいと思った。
- ▶ 交流会を通して福島県は食材の宝庫であることが分かった。もっとPRして福島県の食材を安全であるということも含めて広めていけば良いと思う。

