

交流会レポート：COCONOMA Season Dining（菱沼 欣也シェフ）

平成25年10月15日、「COCONOMA Season Dining」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、菱沼 欣也シェフです。

▼開催店舗：COCONOMA Season Dining
ふくしま応援シェフ：菱沼 欣也シェフ
URL：http://hr-roppongi.jp/restaurant/
住所：〒106-0031 東京都港区西麻布1-11-6
TEL：03-5771-2472

交流会は、消費者の皆様に福島県産食材の安全確保の取り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

- ▶ 株式会社川俣町農業振興公社（川俣シャモ）
- ▶ 株式会社林養魚場（岩魚）
- ▶ 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）
- ▶ 会津産直会（米）
- ▶ しらい農園（地ネギ）
- ▶ 有限会社かねまつ（立川ゴボウ、ジャガイモ、里芋、アスパラガス、小ナス、小かぶ）



福島県産コシヒカリ パートブリック包み2種類の地鶏焼き
（川俣シャモ・会津地鶏）バーベキューソース
（福島県食材：会津産コシヒカリ、川俣シャモ、会津地鶏、アスパラガス、小ナス、小かぶ）



福島県産地葱のポタージュースープ 焼葱添え
（福島県食材：ジャガイモ、会津地葱）



ジャンボなめこ、里芋とイカのグリルのサラダ仕立て 柚子こしょう風味
（福島県食材：ジャンボなめこ、里芋）



林養魚場の岩魚のコンフィ パルサミソース
（福島県食材：岩魚）

【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。続いて福島県出身でもある菱沼シェフから、福島県食材は魅力的で美味しく、実際に使用もしており安全性は確保されているという説明をいただきました。

今回の交流会には、10月のテーマ食材であるジャンボなめこの生産者、有限会社鈴木農園 鈴木清美さんにご参加いただき、原子力発電所事故後の取り組み、ジャンボなめこを生産するようになった経緯や品質、生産方法等の説明がありました。



菱沼 欣也シェフより、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ジャンボなめこの生産者、有限会社鈴木農園 鈴木清美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2銘柄です。

▶ 大七 箕輪門

会社名：大七酒造株式会社
福島県二本松市竹田1番6号
<http://www.daishichi.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/>



福島の日本酒、BLUE BERRY SAKE（ブルーベリーの酒）、炭酸水などの試飲を行いました。



ジャンボなめこについて、有限会社鈴木農園 鈴木清美さんへ質問される方が多くおられました。

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。

- ▶ 交流会に参加して、福島県の食材に対するイメージが大きく変わった。安全であり、とてもおいしい食材がたくさんあることが分かった。
- ▶ 菱沼シェフの料理、福島県の食材ともに大変おいしかった。福島県の安全への取り組みを聞いて、安全性も確保されていると分かった。

