

交流会レポート：ソーセージスタイル流行（村上 武士シェフ）

平成26年1月22日、「ソーセージスタイル流行」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、村上 武士シェフです。

▼開催店舗：ソーセージスタイル流行
ふくしま応援シェフ：村上 武士シェフ
URL：http://www.hayari-sausage.com
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3-48-5
グランデ恵比寿2F
TEL：03-5422-8467

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。

1月のテーマは「正月の食べ過ぎ解消 ふくしまの冬野菜と麺とパン」、テーマ食材は「米粉麺」「塩こうじ」「エゴマ豚」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

- ▶ 株式会社会津地鶏ネット（会津地鶏）
- ▶ 株式会社フードプランニング（エゴマ豚）
- ▶ 伊達物産株式会社（ハーブ鶏）
- ▶ 株式会社たふいあ（稲穂めん）
- ▶ 有限会社糀和田屋（塩こうじ）
- ▶ ホームベーカリー コビヤマ（パン）
- ▶ 有限会社かねまつ（キャベツ、アスパラ菜、雪中にんじん、雪中あさつき）



福島ハーブ鶏のレバーソーセージ
（福島県食材：ハーブ鶏）



会津天然酵母パンに包まれたエゴマ豚のブラートヴルストを
塩麹のザワークラウトと共に味わうホットドック
（福島県食材：エゴマ豚、塩こうじ、パン）



会津地鶏のオンノカウスエ（ミャンマー風豆のスープ麺）～稲穂麺にて～
（福島県食材：会津地鶏（もも、ガラ）、稲穂めん、雪中あさつき）



雪下野菜と発酵生姜のサラダ
（福島県食材：キャベツ、アスパラ菜、雪中にんじん）

【交流会の様子】

消費者30名が参加した交流会は、主催の福島県産産品振興戦略課より趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて福島県のいわき市出身である村上シェフから、「家族が原発事故の影響で避難を余儀なくされ、苦労していることをいっており、福島県出身の料理人として、福島県産食材の安全性や美味しさを発信できる機会が得られたことをとても嬉しく思います」とご挨拶がありました。

今回の交流会には、1月のテーマ食材である有限会社糀和田屋 代表取締役 三瓶正人さんにご参加いただきました。福島県には塩こうじの文化が昔からあったという歴史的背景や商品についての説明がありました。また、原発事故の影響で塩こうじの生産自体が遅れたこと、風評被害の影響で出荷が減少してしまったことや、これからは発酵食品の推進や日本食ブームの追い風を企画に取り入れて、福島県産の塩こうじを生産・販売していきたいことなどのご挨拶がありました。



村上 武士シェフより、本日の試食料理について説明がありました。



1月のテーマ食材の一つである塩こうじの生産者、有限会社糀和田屋 代表取締役 三瓶正人さんより塩こうじ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 日本酒のひとつに選ばれている次の銘柄の試飲も行われました。

▶ 伝承山麩純米 未廣

会社名：未廣酒造株式会社

福島県会津若松市日新町1 2番38号

<http://www.sake-suehiro.jp/>



生産者と参加者、シェフが近い距離で交流を持てる
アットホーム感のある交流会でした。

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。

- ▶ ハーブ鶏のレバーは臭みがなく、おいしかった。また、試飲で提供されたお酒との相性も良かった。
- ▶ 福島県産の生産物は厳しい検査が行われているので安全であることが分かり、今日の料理もとても美味しく、福島県産食材を使った料理も作ってみたいと思った。
- ▶ 報道を通してしか分からなかった福島の情報、生産者との交流と村上シェフの料理でダイレクトに伝わった。福島県の本気とパワーを感じた。

