

10月2日、「WANOPA」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、黒木 久弥シェフです。

▼開催店舗：WANOPA

ふくしま応援シェフ：黒木 久弥シェフ

URL：http://www.wanoba.com/

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3-1-1

TEL：03-5424-0610

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、アスパラガス、小茄子、にんじん、大根、みょうが、いんげん）
- ▶ 有限会社ハニー松本（はちみつ）
- ▶ 株式会社フクイチ（甘酒）
- ▶ 会津産直会（会津産こしひかり）



グリーンアスパラガスのアランチーニ



トマトといろいろ野菜のはちみつマリネ

（福島県食材：ミニトマト、きゅうり、小茄子、はちみつ）

メイプルサーモンと白桃の生春巻き

（福島県食材：メイプルサーモン、桃）

会津馬肉のタリアータ サラダ仕立て

（福島県食材：馬肉、にんじん、大根、みょうが、いんげん）

グリーンアスパラガスのアランチーニ

（福島県食材：アスパラガス、甘酒、会津産こしひかり）



会津馬肉のタリアータ サラダ仕立て

【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交流会の趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて黒木 久弥シェフからマリネにハチミツを使用した際の美味しさや、テーマ食材も含め福島の食材を使用して、福島は食材の宝庫であるということをお話いただきました。

今回の交流会には、9月のテーマ食材であるはちみつを生産者、有限会社ハニー松本養蜂舎 伊藤身輔さんにご参加いただき、食材として提供されたポピュラーで人気のある栃の木のはちみつの品のある美味しさの魅力や、消費者の皆様安心して召し上がっていただけるようはちみつが「いつ・どこで」とれたものなのかをしっかりと管理していること、放射性物質に係る自主検査を実施していることについての説明がありました。



黒木 久弥シェフより、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はちみつの生産者、有限会社ハニー松本養蜂舎 伊藤身輔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。

消費者の手元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銘柄です。

▶ 七重郎 純米吟醸無濾過原酒

会社名：合資会社稲川酒造店

福島県耶麻郡猪苗代町字新町4916番地

<http://www.sake-inagawa.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。



参加者は、カウンター越しにシェフと会話しながら、お料理とお酒を楽しんでいました。

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。

- ▶ はちみつマリネは、小茄子やミニトマトなどの野菜を気楽においしく食べることができた。
- ▶ 生産者や福島県が安全性確保に向けた取り組みを徹底していることが分かった。
- ▶ 馬肉は柔らかで、臭みもなくとてもおいしかった。

