

交流会レポート：恵比寿笹岡（笹岡 隆次シェフ）

平成25年11月28日、「恵比寿笹岡 新丸ビル店」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、笹岡隆次シェフです。

▼開催店舗：恵比寿笹岡 新丸ビル店
ふくしま応援シェフ：笹岡 隆次シェフ
住所：〒100-6590 東京都千代田区丸の内1-5-1
新丸の内ビルディング5F
TEL：03-3287-9088

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。

11月のテーマは「秋を彩り温か根菜 ふくしま牛のうま味」、テーマ食材は「福島牛」「会津産コシヒカリ」「甘糴味噌」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

- ▶ 有限会社肉の秋元本店（福島牛）
- ▶ 会津産直会（会津産コシヒカリ）
- ▶ 株式会社フクイチ（甘糴味噌）
- ▶ 有限会社かねまつ（キャベツ、トマト、身不知柿、人参、ごぼう、大根、かぶ）



福島牛とトマトの味噌掛け

（福島県食材：福島牛、トマト、身不知柿、甘糴味噌）

キャベツのオイル掛け

（福島県食材：キャベツ、甘糴味噌）



福島牛の治部煮

（福島県食材：福島牛、人参、ごぼう、大根）

根菜の炊込みご飯

（福島県食材：会津産コシヒカリ、人参、ごぼう、かぶ）

【交流会の様子】

消費者23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交流会の趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて笹岡シェフからは、「福島県とは震災前から縁があり、福島県の食材や生産者を訪ねた際にはとても大きな県で海産物や農産物に恵まれ、魅力的な食材が多くあると分かり、福島県の食材を使用してきた」と、福島県食材を使用するきっかけについて説明がありました。また、試食料理の食材の中でも時期は早い甘みのあるキャベツがとても美味しかったので、食材を活かした調理をしたことなど、試食料理についての説明もありました。

今回の交流会には、11月のテーマ食材である甘藷味噌の生産者、株式会社フクイチ 取締役常務 羽田 三男さんにご参加いただきました。味噌等の製造工場周辺の放射性物質の数値は安全であり、製造すること事態に支障はなかったが、味噌の原材料である米と大豆については、1年間、自社で全ての原材料の放射性物質検査を行い製造したとこのことです。美味しい味噌を提供するためには、福島県産の材料を使用することにこだわりを持ち、加工品の出荷前にも放射性物質検査を行うという徹底した安全管理を行っているという説明がありました。



笹岡 隆次シェフより、本日の試食料理について説明がありました。



11月のテーマ食材の一つである味噌の生産者、株式会社フクイチ 取締役常務 羽田 三男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 日本酒のひとつに選ばれている次の銘柄の試飲も行われました。

▶ 穂 特別純米

会社名：有限会社仁井田本家
福島県郡山市田村町金沢字高屋敷139
<http://www.kinpou.co.jp/>

▶ 吟醸酒 真実

会社名：豊国酒造合資会社
福島県河沼郡会津坂下町字市一番甲3554
<http://aizu-toyokuni.com/>

▶ 雪小町 純米吟醸原酒

会社名：有限会社渡辺酒造本店
福島県郡山市西田町三町目字桜内10
<http://www.yukikomachi.co.jp/>



カウンターを挟んで、参加者との交流を深める笹岡シェフ

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。

- ▶ 福島牛がとても柔らかく、さっぱりとして上品な味わいだった。
- ▶ 味噌を調味料に使った料理は深い味わいがあり、主張しすぎず美味しかった。
- ▶ 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った。福島県産食材の安全性は十分に確保されていると感じた。

