

イベントレポート：シニア野菜ソムリエ（佐藤雅美さん）×レストランアニス（清水将シェフ）

平成27年10月4日（日）、「レストラン アニス」にて、ふくしま応援シェフによる、福島県産食材を使用したイベントが開催されました。

今回イベントを開催していただいたふくしま応援シェフは「シニア野菜ソムリエ」の佐藤雅美さんです。レストラン アニスの清水将シェフとのコラボレーションイベントとなりました。

▼ふくしま応援シェフ

「シニア野菜ソムリエ」佐藤雅美さん

開催店舗：レストラン アニス

東京都渋谷区初台1丁目9-7-1F

TEL：03-6276-0026

使用した福島県産食材

- ▶ きゅうり（株式会社ジェイラップ）
- ▶ シャインマスカット（橋本農園）
- ▶ 立川ごぼう（有限会社かねまつ）
- ▶ りんご（しらい農園）
- ▶ 阿武隈川メイプルサーモン（株式会社林養魚場）
- ▶ カリフラワー（有限会社かねまつ）
- ▶ 川俣シャモ（川俣町農業振興公社）
- ▶ 春菊（有限会社かねまつ）
- ▶ 梨（有限会社かねまつ）
- ▶ オータムポエム（JAあいづ）
- ▶ 米（あさか舞 ひとめぼれ）（JA郡山市）
- ▶ 馬肉



poisson

メイプルサーモン カリフラワー



viande

川俣シャモ 春菊



amuse-bouche

きゅうり、シャインマスカット



dessert

お米アイス～梨のピューレがけ



entrée

立川ごぼう りんご 胸腺肉

【交流会の様子】



【「シニア野菜ソムリエ」佐藤雅美さんのご挨拶】

「私は全国各地、約30都道府県の産地を訪ね、その土地ならではの食材や生産者の方の思いを、様々なシェフとコラボレーションして伝えております。

私の父方の祖父母が福島県川俣町出身ということもあり、福島にはご縁を感じております。」とご挨拶いただきました。

また、佐藤雅美さんが自ら産地を訪ね作成したスライドの資料をもとに「橋本農園のぶどう」「林養魚場の阿武隈川メイプルサーモン」「川俣町農業振興公社の川俣シャモ」についてご紹介いただきました。



【「レストラン アニス」清水シェフのご挨拶】

「今日は福島県の食材を使ったお料理を提供するという事で、素材の魅力を最大限に引き出せるシンプルな料理を心がけて作りました。

ゆっくりとお楽しみください」とご挨拶していただきました。



【生産者からの食材紹介】

白井農園 白井康大さん（「りんご」の生産者）

「減農薬・減化学肥料で、堆肥も1年間熟成させて出来るだけ自然に近い状態での栽培に取り組んでいます。りんごは収穫したてが一番美味しいため、木にぶら下がっている時間を長くし、しっかりと熟成したりんごをお客様にお届けしたいと思っています。風評被害もありましたが地元のお客様に支えられてきました。切って感動！食べて感動！ついまた手が伸びてしまう。そんなりんごを目指しています。」と話していただきました。

川俣町農業振興公社 齋藤社長（「川俣シャモ」の生産者）

「鶏の孵化から加工・販売までを一貫して行っています。シャモは騒がしい環境や暑さが苦手なので、標高400mから500m前後の高い地域で平飼いにし、雌雄一緒にのびのびした環境で育てています。そのため運動量が多く、筋肉質で締まった良い鶏になります。絶妙な歯ごたえと口の中に広がる旨みをぜひ楽しんでいただきたいです。」というPR映像とともに、佐藤雅美さんより紹介していただきました。

（川俣町農業振興公社 齋藤社長挨拶動画3分）



お食事をしながら、シェフや生産者と交流をする参加者の皆さん

▶ 【食材の安全性について】

「福島県では、生産・流通・消費の各段階で複数回にわたる放射性物質の検査を行っております。検査を全てクリアした安全なものしか市場には出回りませんので、安心してお召し上がりください。各種モニタリング検査結果も県庁のHPで公表しておりますので、ぜひご覧いただければと思います。」と、福島県の職員から食品の安全性を確保する取組について説明がありました。

▶ 【参加者のアンケート】

イベント終了後、参加していただいた皆さんにアンケートを実施いたしました。

- ・ ぶくしまの食材の魅力を知ることができ、勉強になった
- ・ 放射性物質の検査結果が分かり安心した
- ・ 生産者の生の声が聞けてよかった
- ・ 素材の良さが活かされた料理だった
- ・ 一つひとつの料理がおしゃれでおいしかった

など、ご参加いただいた皆さまより様々な意見をいただき、非常に有意義なイベントとなりました。

自宅でも気軽に作れる!

レシピ
RECIPE

お米アイス(梨のピューレがけ) 5人分

■材料

- ▶ 牛乳 200cc
- ▶ 生クリーム 50cc
- ▶ 生米 50g
- ▶ バニラビーンズ 1/2本
- ▶ 梨 2玉

■作り方

- 1.牛乳、生クリーム、生米、バニラビーンズを合わせ弱火で40分煮込む
- 2.ミキサーで混ぜ合わせ冷凍庫で冷やす
- 3.梨を適当な大きさにカットしミキサーでピューレ状にする
- 4.固まったアイスに梨のピューレをかける

