

イベントレポート：鮭 銀座 天川（星廣幸シェフ）

平成27年10月6日（火）、12日（祝）、24日（土）の3日間にわたり、「鮭 銀座 天川」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「鮭 銀座 天川」の星廣幸シェフです。

▼ふくしま応援シェフ：星廣幸シェフ
開催店舗：鮭 銀座 天川
東京都中央区銀座8-5-19 三幸ビル1F
TEL：03-3572-1633

今回のイベントでは、県産食材の安全性と魅力を消費者に伝えるため、ふくしま応援シェフに福島県産食材を使用したお食事を提供いただきました。

使用した福島県産食材

- ▶ 小松菜
- ▶ アスパラ菜
- ▶ カリフラワー
- ▶ 小蕪
- ▶ インゲン
- ▶ 茗荷
- ▶ 人参
- ▶ 大根
- ▶ 平茸
- ▶ 里芋
- ▶ ゴボウ
- ▶ りんご（千秋）
- ▶ ぶどう（ピオーネ）／JA伊達みらい



トロ直火焼きと福島野菜添え特製ソースで



しめ鯖炙り 真カシキ昆布しめ 天然塩で



カマス一夜干し 酢橘 茗荷子



甘鯛入り茶碗蒸し



寿司 おまかせ六貫



根菜漬汁 福島野菜



りんごコンポートとピオーネのワインゼリーがけ

【交流会の様子】



【「鮪 銀座 天川」星博幸シェフのご挨拶】

福島県の風評被害は、まだまだ残っているようなので我々も少しずつでも安心安全を発信していきたいと思えます。」と星シェフよりご挨拶いただきました。

また、安全性については別途資料を配布し参加者の皆さんに確認いただきました。



【販売者からの食材紹介】

【JA伊達みらい 清野公弘課長】

（「ぶどう／ピオーネ」の販売者代表）

「普段は東北・北海道など北の方へ出荷しており、東京にはあまり流通していない食材です。ピオーネは他の品種に比べて、味わいが上品で粒が大きいのが特徴です。

しかし、粒が大きいゆえに、色づきが悪くなったり天候に左右されやすいので作りにくい品種だと言われています。そのためしっかりと栽培技術が必要です。

安全性に関しては、放射性物質検査の実施はもちろん、農薬の利用状況についても確認し、適正に使用している生産者のみが出荷できることになっています。」と説明していただきました。



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

▶ 【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。

- ・ 良い食材を食べると食材に対し感謝する気持ちが大きくなる。とても美味しかった。
- ・ 美味しいものは人を元気にしてくれると感じた。
- ・ とても楽しく、美味しくいただきました。
- ・ 知らないことは不安につながるので、生産に関する情報を身近に知ることができる機会は貴重でした。

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ました。

イベントを開催した3日間ともに、参加者の皆さまが大変満足できたイベントとなりました。

自宅でも気軽に作れる!



RECIPE

りんごコンポートとピオーネの ワインゼリーがけ 4人分

■材料

【りんごのコンポート】

- ▶ りんご 1個
- ▶ ピオーネ 1/4房 (8~12粒)
- ▶ 水 100cc
- ▶ 砂糖 24g
- ▶ 塩 少々
- ▶ レモン 少々

【ワインゼリー】

- ▶ 白ワイン 30cc
- ▶ 水 90cc
- ▶ 砂糖 160g

■作り方

【りんごのコンポート】

- 1.水、砂糖、塩を鍋に入れ、一度沸かして冷ましておく。
- 2.りんごを6~8等分(大きさによって)に切り、皮を剥き、塩水に浸けておく。
- 3.沸騰したお湯に、塩を小さじ1杯入れ2の水を切り鍋に入れ4~5分煮る。
(目安としては、りんごを触った時少し柔らかく感じるくらい。)
- 4.りんごを取り出し、氷水で冷やす。
- 5.ザルなどで水気を切ったりんごを容器に入れ、1を流し込みレモンの輪切りを入れる。

【ワインゼリー】

- 1.水、ワインを鍋に入れ火にかける。
- 2.温まったところで、粉ゼラチンを入れ溶かす。
- 3.ある程度冷まし、容器に入れる。

【盛り付け】

- 1.りんごのコンポート1.5~2切れとピオーネ2~3粒を皿に盛り付ける。
- 2.上からワインゼリーをかけて出来上がり。

