

## イベントレポート：フィッシュハウスオイスターバー（松下敏宏シェフ）

平成28年2月27日（土）、「フィッシュハウスオイスターバー目黒店」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「フィッシュハウスオイスターバー目黒店」の松下敏宏シェフです。

▼応援シェフ：「フィッシュハウスオイスターバー」  
松下敏宏シェフ  
開催店舗：フィッシュハウスオイスターバー目黒店

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していただきました。

### 使用した福島県産品

- ▶ メイプルサーモン（株式会社林養魚場）
- ▶ 里の放牧豚（有限会社降矢農園）
- ▶ 会津地鶏（有限会社会津地鶏みしまや）
- ▶ ホワイトアスパラガス（有限会社かねまつ）
- ▶ 大根（有限会社かねまつ）
- ▶ 人参（有限会社かねまつ）
- ▶ 玉ねぎ（有限会社かねまつ）
- ▶ きゅうり（有限会社かねまつ）
- ▶ キャベツ（有限会社かねまつ）
- ▶ 立川ごぼう（有限会社かねまつ）
- ▶ 川俣シャモ（川俣町農業振興公社）
- ▶ 苺（ふくはる香）（JA東西しらかわ）
- ▶ 福島県Awa心水（株式会社ハーベス）
- ▶ 大野農園 Apple Lager Beer（大野農園株式会社）



里の放牧豚の生ハム&会津地鶏のスモーク  
会津産色どり季節野菜のピクルス達と



メイプルサーモンのライトスモークローストを乗せた  
ディルクリームソースペンネ



川俣シャモのコンフィロースト  
シャモのだし汁で炊いた黒目豆の煮込みと一緒にカスレスタイル



メイプルサーモンのマリネ  
季節野菜達とのフィールドグリーンサラダ仕立て  
サワークリームの詰まったプティシューと一緒に



ふくはる苺のスープ仕立て ヨーグルトムースと一緒に



フォカッチャ



ドライソーセージとオリーブ色々盛り合わせ

### 【交流会の様子】



#### 【「フィッシュハウスオイスターバー目黒店」 松下敏宏シェフのご挨拶】

「実際に福島県を訪れ、素晴らしい食材と頑張っている生産者との出会いがありました。まだまだ続いている福島の風評払拭の力に少しでもなればと思い開催いたしました。本日は、福島県の食材の良さを味わってもらうため、あまり手を加えず料理いたしましたので、素材そのものの味を楽しんでください。」とご挨拶頂きました。



#### 【生産者からの食材紹介】

##### 【株式会社林養魚場 場長 石田 信哉さん】

「メイプルサーモン」の生産者

「福島県西白河郡西郷村でメイプルサーモンの養殖と管理、販売を行っております。外国産に比べて身質が細やかで歯ごたえがあるのが特徴です。私たちは、出荷するまで魚を物ではなく命のある生き物として大切に扱っております。震災後、風評被害により販売量が減少しましたが、取引先を回って状況説明を行い安全性を伝えました。また、放射能検査も県のモニタリング検査を毎月実施しており、お客様のご要望に応じて、その都度、検査を行っております。なお、現在まで、一度も検出されていません。」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。

- ・もっとこのような機会を増やしてほしい。
- ・きちんと検査をしていることがわかり、むしろ検査していないものより安全だと思った。
- ・生産者の生の声を聞いて生産にかける熱意を感じた。
- ・念入りに検査していることが分かった。
- ・現場の声ほど強いものはない。

など、生産者から直接お話を伺うことによって、多くの方が安全性をより実感された方が多く見られたイベントとなりました。

自宅でも気軽に作れる!



RECIPE

### ふくはる香莓のスープ仕立て ヨーグルトムースと一緒に(8人分)

#### ■材料

- ▶ 苺(ふくはる香) 1パック
- ▶ レモン汁 1/2個
- ▶ グラニュー糖 100g
- ▶ ヨーグルト 400g
- ▶ 生クリーム(ホイップクリームでも可) 100ml
- ▶ 板ゼラチン 5g
- ▶ 白ワイン 60ml
- ▶ ヨーグルトリキュール 適量
- ▶ ミント 少々

#### ■作り方

- ① 苺1/2パックをへたを取り半分にカットし、レモン汁、グラニュー糖50g、ミント少々をボールで合わせて一晩冷蔵庫で寝かす。
- ② ①をミキサーで混ぜてスープとする
- ③ ヨーグルトはクッキングペーパーで包み重しをして水切り。
- ④ ゼラチンを氷水で戻しておく。(戻すだけなので分量外です)
- ⑤ 生クリームにグラニュー糖50gを加え、ヨーグルトと同じ位の固さまで泡立てる。
- ⑥ 白ワインを鍋で加熱させ沸騰したら火を止め④を加えてよく混ぜ、③に少しずつ加える。
- ⑦ ⑥に⑤を3回に分けて加える。ヨーグルトリキュール適量もここで加えて混ぜ合わせガラスの器に流し入れて冷蔵庫で固める。固まったら上に②を流す。食べやすいサイズにカットした苺とミントを飾って仕上げる。





