

イベントレポート：『Pizzeria e Bar Legame』（草薙 博文シェフ）

平成28年8月29日（月）、『Pizzeria e Bar Legame』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『Pizzeria e Bar Legame』の草薙 博文シェフです。

▼応援シェフ：『Pizzeria e Bar Legame』
草薙 博文シェフ
開催店舗：鶴我 東京赤坂店
〒286-0048 千葉県成田市公津の杜4-12
C O - Z東館D号 1F
TEL：0476-36-4139

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

- ▶ トマト
- ▶ 米
- ▶ アスパラ
- ▶ トウモロコシ
- ▶ 菜種油
- ▶ 川俣シャモ
- ▶ 桃
- ▶ 馬肉
- ▶ きゅうり
- ▶ パプリカ
- ▶ レタス
- ▶ じゃが芋



じゃが芋とインゲンのジェノベーゼ



会津産馬肉のカルパッチョ



ナスのカポナータ



大根とズッキーニのグリルグリル
アンチョビオイル漬け



パンツァネッタ



南郷トマトのカプレーゼ



会津野菜のマリネサラダ



会津産のお米を使ったリゾット



菜種油を使ったピッツア



会津の桃のコンポートとヨーグルトのジェラート

【交流会の様子】



【Pizzeria e Bar Legame オーナーシェフ草薙博文様のご挨拶】

「元々はスノーボードが好きで、福島県のスキー場に良く遊びに行っており、色々な宿に泊まるうち、福島には美味しい食材が多い事に気がつきました。

そんな時、イベントで出会ったお米の美味しさに感動し、今では様々な食材を使用しています。

料理人として18年目を迎えますが、福島の特に野菜の美味しいことには驚きました。

風評被害で売れない野菜をおもつと悲しくなります。

何か協力できることはないかなあ、そう思っていたタイミングに今回のイベントの話が舞い込みました。

今日の料理に使用した食材は、ほとんどが福島県産です。

食べることが応援になると思うので、是非皆さんおなかいっぱいになって帰って下さい。」とご挨拶頂きました。



【生産者からの食材紹介】

【八木沢菜の花会 代表 鈴木雪子様】

「菜種油」の生産者

「会津美里町で菜種油を広める活動を行っています。

菜種の油は、会津若松市内の老舗の油屋さんに絞ってもらっています。そこでは大変手間のかかる“玉締しぼり”という、昔ながらの製法で絞ります。

香り・美味しさにこだわり良質の油を作っているのです。菜種油には様々な効能があり、生でも加熱でも美味しくお召し上がり頂けます。放射能についても、県の機関で検査しておりますので、ご安心下さい。」とご説明頂きました。



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。

- ・野菜の料理が多かったですが、とてもおいしくいただきました。
- ・とても美味しく楽しいイベントでした。
- ・おいしい料理をたくさん食べられてよかったです。
- ・他の季節の特産品も食べたいので他の季節もやってもらいたい。

など、県産食材の魅力がしっかりと伝わったイベントとなりました。



材料（4人前）

- ▶ 米 320g
- ▶ むきエビ 12尾
- ▶ ニンニクみじん切り 小さじ1杯
- ▶ グリーンアスパラ 2Lサイズ4本
- ▶ グラナパダーノ（粉チーズ）
- ▶ オリーブオイル 30g
- ▶ 水 適量
- ▶ 白ワイン 60cc
- ▶ アメリカンソース 大さじ2杯（市販のもので可）

作り方

- ① お米を研がずに、炊飯器で炊く その際水加減を1合分少なくする。
（3合のお米なら2合分の水で、早炊きで炊く）
- ② 炊きあがったお米をバットに移し、オリーブオイル（分量外）を絡めて冷ます。
- ③ フライパンにニンニクとオリーブオイルを入れ弱火にかけ、
ニンニクがきつね色になったらエビを入れ、白ワインを注ぐ。
※白ワインを入れるときは火を止めて入れる
- ④ 再び火をつけ白ワインのアルコールが飛んだら、お米を入れ、材料が浸るくらいの水を入れる。
- ⑤ 中火で炊き続け、お米が好みの硬さになる前にカットしたアスパラとアメリカンソースを入れる。
- ⑥ お米が好みの硬さになったら最後にグラナパダーノとオリーブオイルを入れて火を止め、よくかき混ぜたら完成。