

イベントレポート：料理研究家 石川 昭子さん

平成28年11月16日（水）、『レンタルキッチンスペース Patia（神保町店）』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料理研究家の石川昭子さんです。

▼応援シェフ：料理研究家 石川昭子さん
開催店舗：レンタルキッチンスペース Patia
（神保町店）
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3丁目2-9
塚本ビル5F

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

- ▶ ほうれん草
- ▶ 人参
- ▶ 里芋
- ▶ しいたけ
- ▶ 豆麩
- ▶ トマトジャム
- ▶ 牛乳
- ▶ 豚
- ▶ チーズ
- ▶ 豆腐
- ▶ 味噌
- ▶ 立川牛蒡
- ▶ 会津地葱
- ▶ 会津地鶏
- ▶ 大根
- ▶ 米
- ▶ りんご
- ▶ アップルラガー
- ▶ スパークリング日本酒



こづゆ



トマトジャム入りクリームチーズ豆腐 トマト味噌
会津地葱焼き浸し 会津地鶏たたき
大根おろし添え チーズ味噌漬け
ほっこり里芋 いか人参 梨 地鶏生ハム



立川牛蒡と押し麦入り和風スープ



ほうれん草と菊花のお浸し だしジュレ うに



三元豚アップルラガー煮こみ 和風仕立て



会津地葱和風リゾット



林檎シャーベット スパークリング仕立て

【交流会の様子】



【料理研究家 石川昭子様のご挨拶】

「福島県には今年2回訪問しました。産地に行って生産者の方と話したり食材に触れることで改めてその食材の魅力が伝わってきます。そういった食材を料理にして付加価値を高めながら皆さんに食材の魅力が伝わればと思い、一品一品心を込めて作りましたので、今日はお酒と一緒にゆっくりお召し上がりください。」とご挨拶いただきました。



【生産者からの食材紹介】

【会津の伝統野菜を守る会 慶徳敬子様】

「会津伝統野菜の立川牛蒡は毎年自宅で種をとって代々育ててきました。立川牛蒡は土地の栄養をいっぱい吸収してしまうため、同じ土地で毎年作ることができません。毎年場所を変えながら5年周期で最初の土地に戻ります。味の特徴としては、香りが高く肉質は柔らかいです。震災以降は1kgの牛蒡を刻んで放射性物質検査をするなど、大変なことも多いですが、今日は是非皆さんに食べてもらって魅力を知っていただければと思います。」



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。

- ・地域の魅力をお料理を通して感じることができた。
- ・素晴らしいイベント誠にありがとうございます。本当に良かったです。
- ・大変素晴らしいイベントだと思います。

福島の農家の方は大変な苦勞をされているかと思いますが、
心のこもった食材をいただけてとても嬉しかったです。

こういった機会には友人をつれ添って参加したいと思います。

- ・本当に素敵な会でした。お酒も美味しかったです。
- ・産地から生産者がいらして、生の声がきけたことがよかった。

など、応援シェフの人柄と心のこもった料理で皆さん大変満足されたイベントとなりました。



材料（4人前）

- ▶ 立川牛蒡 1本
- ▶ 白葱 10 cm
- ▶ 押し麦 大匙1
- ▶ 一番だし 400 cc
- ▶ 牛乳 100 cc
- ▶ 生クリーム 100 cc
- ▶ 塩・胡椒 少々
- ▶ 醤油 小さじ 1/2

作り方

- ① 牛蒡 はタワシで皮の表面汚れをこすり落とし、笹がきにする。
切ったらすぐに水にさらし灰汁を抜き、水気をきる。
白葱は小口切りにする。
押し麦は水から茹でる。
- ② 鍋に軽く油をひき、白葱さっと炒め、①の牛蒡を加えて軽く火を通す。
茹でた押し麦、一番だしを加え、沸いたら火を弱め、
牛乳を加え灰汁を取りながら約15分煮る。
- ③ 塩、胡椒、醤油を加え、火を止める。粗熱を取る。
- ④ ミキサーにいれて攪拌する。
鍋に戻して温め、生クリームを加え味を調える。
- ⑤ スープ皿に注ぎ、茹でた押し麦（分量外）を少々加える。