

イベントレポート：『トラットリア・ラ・スカルペッタ』（五十嵐 義則シェフ）

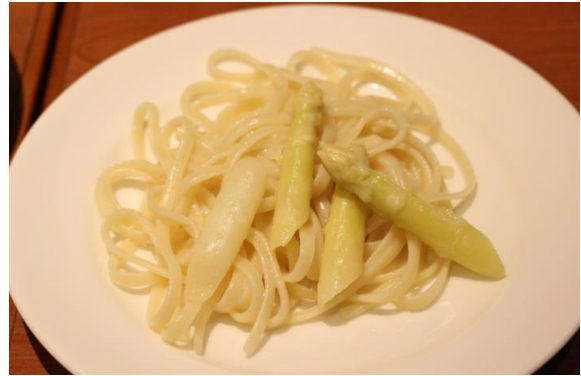
平成29年3月4日（土）、『トラットリア・ラ・スカルペッタ』にて、ふくしま応援シェフによる、福島県産食材を使用したイベントが開催されました。今回イベントを開催していただいたふくしま応援シェフは『トラットリア・ラ・スカルペッタ』の五十嵐義則シェフです。

▼応援シェフ：『トラットリア・ラ・スカルペッタ』
五十嵐義則シェフ
開催店舗：トラットリア・ラ・スカルペッタ
〒102-0074 東京都千代田区九段南4-2-15
メディスクエアビル B1F
TEL：03-3264-2022

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

- ▶ にんにく
- ▶ 人参
- ▶ トマト
- ▶ ホワイトアスパラ
- ▶ いちご
- ▶ 米
- ▶ 福島牛
- ▶ 馬肉
- ▶ 卵
- ▶ 日本酒
- ▶ ワイン
- ▶ 人参ジュース
- ▶ 天然炭酸水



ホワイトアスパラガスのパスタ



イチゴとバルサミコのリゾット



バーニャカウダ



福島牛の赤ワイン煮
会津馬肉のグリル



カプレーゼ&ハムサラミ盛り合わせ



デザート

【交流会の様子】



【『トラットリア・ラ・スカルペッタ』の五十嵐義則様のご挨拶】

「東北独特というのでしょうか、震災前は欲しい食材を生産者をお願いしても、レスポンスがとてもゆっくりで、欲しい時に欲しい食材が入らず旬が過ぎてしまっていました。震災後は皆さんとても頑張っていると思うので、福島県産食材を目にする機会が増えとても手に入れやすくなりましたね。今日の食材もすべてが福島県産です。福島のことをもっと知っていただき楽しんでいただければと思います。」とご挨拶頂きました。



【生産者からの食材紹介】

【会津春泥 長尾好章様】

「26年前から有機農業をはじめました。当時、地元ではゴルフ場やスキー場などが乱立し山を荒らされ、環境破壊が進む中で私は環境保護運動をはじめ、また子供が生まれたことで安全な米や野菜を食べさせたいと思うようになりました。それが有機農業をはじめたきっかけです。我々農業人は山の恵みで生きているため環境に優しい農業をしなければいけないと思うようになり、有機栽培から徐々に自然栽培へと関心が移りました。10年前“奇跡のりんご”というノンフィクションを見て惹かれ、私も米から自然栽培をはじめました。一昨年、同じように感銘を受けた4人が集まり会津春泥会を結成しました。自然栽培とは土の力だけで栽培することをいいますが、肥料を与えないと育たないと思う方が多いでしょう。実際はやはり通常の半分くらいの収量ではありますが、日々勉強し自然栽培の可能性を追いかけています。また、昨年より新しい試みとして会津春泥の米を使った日本酒を作っています。会津の人気酒蔵のひとつ会津娘さんで仕込んでいただきました。とても良い仕上がりですので、是非お召し上がりいただければ幸いです。」と説明して頂きました。



【会津春泥 土屋直史様】

「震災のあとに有機農業が一番打撃を受けた中で、本日こんなにたくさんの方にお集まりいただきとても感動しています。自然栽培はとても面白く、本来の土地の味、本来の米・野菜の味を追い求めていくと自然栽培にたどり着きます。言葉よりも、食べて頂くことで感じて頂けるかと思います。」とご説明頂きました。



【埴町 まち振興課 農林振興係 吉成 知温様】

「埴町は茨木県、栃木県、白河市の隣接している町で、町内のうち8割が森林。中山間地域で標高200～800mmの所に農地があるような農村部です。町の圃場300ヘクタール程に町の花であるダリヤを栽培しており、主に町振興課ではその栽培指導や竹を活用した農産物の栽培指導を行っております。お米の場合は特殊な機械で竹を粉碎し、土の上に蒔く農法を8年間実証しながら進めています。土の中には元肥を入れず、植物の状態を見ながら上から追肥を行うというとても手間のかかる農法です。しかし手間をかけた分、味や収量はとても良いので農家さんの収入はアップしているのが現状です。また、この度宮城と鹿児島から地域おこし協力隊2名が、野菜作りで就農したいと埴町に来ました。本日のお土産“ベビーリーフ”こそその彼女たちがつくったものです。私達は中山間地域ならではの試行錯誤を繰り返しながら、特色ある農業を推進しています。新小岩の方では毎週火曜と金曜の朝、地元の道の駅から新鮮な農産物を持っていてアンテナショップを開いておりますので、是非そちらにも足をお運びください。また埴町のダリヤはトップシーズンが9月～10月です是非私達の町にもお越しただけいたら嬉しいです。」と説明して頂きました。



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。

- ・農家の皆さまがどれだけの気持ちを込めて作物を作っていたの事がわかりました。
- ・こういう機会はとても良いと思います。頑張ってる農家さんを応援したいです。
- ・福島素材のオンパレードが大変楽しめました。
- ・普段聞けない生産者の方の話を聞いて楽しかったです。
- ・自然栽培の農家さんを是非応援させていただきたいです。

など、生産者の熱意や県産食材の良さがしっかり伝わったイベントとなりました。

自宅でカンタン！
シェフ*レシピ



バーニャカウダ



材料（4人前）

- ▶ ニンニク大 2株
- ▶ アンチョビ 1缶
- ▶ 牛乳 300ml
- ▶ 野菜 お好みのものを

作り方

1. ニンニクは皮をむき、水から茹でて沸騰したら湯を捨てる。
これを2〜3回繰り返しアクを抜く。
2. 1のニンニクの水気をよく切り、鍋に牛乳と一緒に弱火で煮る。
焦げ付きやすいので絶えずかき混ぜること。（汁気がなくなったら牛乳を足してください）
ニンニクが柔らかくなったらアンチョビを入れ、一煮立ちさせる。
3. 2のソースをミキサーに入れてペースト状にする。
もしミキサーがない場合はフォークなどでよく潰す。
4. 野菜は食べやすいサイズにカットし、根菜などは茹でておく。
5. 3のソースをお好みで牛乳や生クリーム（分量外）でのばしてあたためる。
キャンドル付きポットなどに入れる。

«シェフからのコメント»

まずはソースをつけず、それぞれの野菜が持つ旨味を味わってください。
つぎにソースをつけて、ニンニクの風味やアンチョビの塩味との相乗効果を楽しんでください。