

交流会レポート：播磨坂 もりずみ（森住 康二シェフ）

平成26年1月20日、「播磨坂 もりずみ」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、森住 康二シェフです。

▼開催店舗：播磨坂 もりずみ
ふくしま応援シェフ：森住 康二シェフ
URL：http://www.cafecompany.co.jp/
〒112-0002 東京都文京区小石川4-15-13
HARIMAZAKAビル 1F
TEL：03-5805-3655

交流会は、消費者の皆様には福島県産食材の安全確保の取り組みや食材の魅力を知っていただくため、福島県を応援いただいているシェフ（ふくしま応援シェフ）のご協力をいただき、9月、10月、11月、1月、2月の各月に3回ずつ、計15回開催いたします。

1月のテーマは「正月の食べ過ぎ解消 ふくしまの冬野菜と麺とパン」、テーマ食材は「米粉麺」「塩こうじ」「エゴマ豚」です。今回提供されたお料理は4品、下記の生産者より食材をご提供いただきました。

使用した福島県産品

- ▶ 株式会社フードプランニング（エゴマ豚）
- ▶ 有限会社ハニー松本（はちみつ）
- ▶ 株式会社川俣町農業振興公社（川俣シャモ）
- ▶ 有限会社糀和田屋（塩こうじ）
- ▶ 株式会社たふいあ（米粉麺）
- ▶ 酪王乳業株式会社（牛乳）
- ▶ 有限会社かねまつ（にんじん、白菜、キャベツ、大根、ほうれん草、小松菜、いちご）



川俣シャモと米粉の冬野菜のらぁ麺
（福島県食材：米粉麺、川俣シャモ、塩こうじ）



杏仁豆腐 福島で採れたイチゴのせ
（福島県食材：牛乳、いちご）



雪下野菜の低温グリル

（福島県食材：にんじん、白菜、キャベツ、大根、ほうれん草、小松菜）

エゴマ豚のロティ

（福島県食材：エゴマ豚、はちみつ）

【交流会の様子】

消費者17名が参加した交流会は、主催の福島県産品振興戦略課より趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて森住シェフからは、「母親が福島県白河市の出身であり、福島県は何度も訪れている」と、福島県の関わりについてお話がありました。試食料理については、フランス料理の手法を用いていることや、メインディッシュであるラーメンについては、川俣シャモからスープをとり、塩こうじで味を調整していると説明がありました。

今回の交流会には、1月のテーマ食材である米粉麺の生産者、株式会社たふいあ 代表取締役 田中 順子さんにご参加いただきました。会社を立ち上げ、米粉麺を開発するに至った経緯や開発した米粉麺のお披露目の直後に震災と原発事故があり、大きな影響を受けましたが、復興支援のイベント等で認知度を上げ、取引先も増やすことができたということ、食材の安全性、商品の特征などについて説明がありました。



森住 康二シェフより、本日の試食料理について説明がありました。



1月のテーマ食材の一つである米粉麺の生産者、株式会社たふいあ 代表取締役 田中 順子さんより米粉麺に関する説明がありました。

また、福島県が実施している食の安全に関する取り組みについて、担当者から、福島県で生産された農産物については、消費者の手に届くまでに収穫前検査、出荷前検査、収去検査（抜き取り検査）など多段階にわたる検査が実施されており、安全、安心な農産物をお届けしているという説明がありました。

交流会では、福島県ブランド認証産品 日本酒のひとつに選ばれている次の銘柄の試飲も行われました。

▶ 七重郎純米吟醸無濾過原酒

会社名：合資会社稲川酒造店

福島県耶麻郡猪苗代町字新町4916

<http://www.sake-inagawa.com/>

▶ 雪小町 純米吟醸原酒

会社名：有限会社渡辺酒造本店

福島県郡山市西田町三町目字桜内10

<http://www.yukikomachi.co.jp/>



ラーメン評論家の大崎裕史さんからは期待を裏切らない大変おいしいラーメンで、米粉麺もおいしかったと感想をいただきました。



田中 順子さんへ米粉麺について質問される方が多くいらっしゃいました

意見交換会では、参加者から次のような意見や料理、食材への感想がありました。

- ▶ 福島の食材の魅力を感じることができた交流会だった。今後もこういったイベントがあれば積極的に参加したい。
- ▶ 安全性については特に気にしていなかったが、福島県の安全に関する取組を聞いて、福島県の食材は安全であるということが分かったとともに、今後は安全性についても気をつけたい。
- ▶ すばらしいお料理だった。初めての食材もあり新鮮だった。

