

交流会レポート：つきぢ田村（田村 隆シェフ）

平成26年2月5日、「つきぢ田村」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、田村 隆シェフです。

▼開催店舗：つきぢ田村
ふくしま応援シェフ：田村 隆シェフ
URL：http://www.tsukiji-tamura.com/
東京都中央区築地2-12-11
TEL：03-3541-2591

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。

2月のテーマは「雪中野菜と煮込み料理 ふくしまのもどき料理」、テーマ食材は「しょうゆ」「乳製品」「ハウストマト」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）
- ▶ 株式会社ハヤオ（福島牛）
- ▶ 株式会社会津畜産（馬肉）
- ▶ 会津産直会（米）
- ▶ 酪王乳業株式会社（ヨーグルト）
- ▶ 合資会社 山形屋商店（しょうゆ）
- ▶ 有限会社とまとランドいわき（ハウストマト、プチトマト）
- ▶ 有限会社かねまつ（ほうれん草、にんじん、りんご（ふじ）白菜、キャベツ、あさつき）



福島牛サーロイン 林檎みぞれ酢
(福島県食材：福島牛、りんご（ふじ）)



馬肉のづけ握り
(福島県食材：馬肉、米)



トマトの沢煮椀 山形屋仕立
(福島県食材：エゴマ豚、白菜、キャベツ、あさつき、ハウストマト、プチトマト、しょうゆ)



エゴマ豚の角煮もどき ヨーグルト仕立
(福島県食材：エゴマ豚、ほうれん草、にんじん、ヨーグルト)

【交流会の様子】

消費者52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交流会の趣旨説明及び挨拶で始まりました。続いて福島県出身である田村シェフから、本日の試食料理について、福島県産食材やテーマ食材の素材を活かし、日本料理のイメージとは一風変わった調理をしましとご挨拶がありました。また、福島県には魅力的な食材が多数あるということ、つきぢ田村では「熱いものは熱く、冷たいものは冷たく」提供しているので、目の前に出された料理は直ぐに召し上がって、堪能していただきたいとお話がありました。

今回の交流会には、2月のテーマ食材であるしょうゆの生産者、合資会社山形屋商店 渡辺 和夫さんにご参加いただきました。使用食材であるしょうゆの美味しさの特徴や、安全管理については、自社での検査と毎月外部検査機関に分析を依頼し二重チェックをしているということ、放射性物質に関する取り組みでも、放射性物質検査は県内の検査機関で行うほか、食品分析センターでも測定するという徹底した検査を実施していることについて説明がありました。



田村 隆シェフより、本日の試食料理について説明がありました。



2月のテーマ食材の一つであるしょうゆの生産者、合資会社山形屋商店 渡辺 和夫さんより、安全に関する取り組み及びしょうゆ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。

▶ 榮川大吟醸 榮四郎

会社名：榮川酒造株式会社

福島県耶麻郡磐梯町大字更科字中曽根平6841-11

<http://www.eisen.jp/>

▶ 純米旨口 蔵太鼓

会社名：合資会社喜多の華酒造場

福島県喜多方市字前田4924

<http://sky.geocities.jp/kitanohana87/>



田村シェフの料理に参加者の皆さんは満足され、賑やかな交流会でした。



福島県産品の安全性や試食料理について、積極的な意見交換が行われました。

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。

- ▶ 報道等では詳しく知ることができないが、本日の安全性に関する取り組みに関する話を聞いて、福島県産の食材はより安全であると思った。
- ▶ 今まで福島県産を買っていたが、交流会を通して安全であるということが再認識できたので、引き続き福島県産食材を探して買おうと思う。
- ▶ しょうゆを活かした田村シェフの料理が大変おいしかった。

