

交流会レポート：COOK COOP BOOK（萩原 雅彦シェフ）

平成26年2月6日、「COOK COOP BOOK」にて交流会が開催されました。ふくしま応援シェフは、萩原 雅彦シェフです。

▼開催店舗：COOK COOP BOOK
ふくしま応援シェフ：萩原 雅彦シェフ
URL：http://www.cafecompany.co.jp/

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。

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）
- ▶ 酪王乳業株式会社（牛乳、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）
- ▶ 有限会社かねまつ（雪下大根、雪下になじん）



トマトの牛肉風カルパッチョ
(福島県食材：ハウストマト、しょうゆ)



豚と雪下大根のトマト煮込み
(福島県食材：エゴマ豚、雪下大根、ハウストマト、ヨーグルト)



リコッタの鯛仕立て
(福島県食材：牛乳、ヨーグルト)



雪下人参のグラタン
(福島県食材：雪下になじん)

【交流会の様子】

消費者27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。続いて萩原シェフからは、3年前に福島を訪れた際に野菜が大変おいしいという第一印象をもったということ、今まで福島県を応援するイベント等も行ってきましたというご挨拶がありました。2月のテーマであるもどき料理は、福島県で正月明けに食べる風習があり、もどき料理を牛乳やトマトのテーマ食材を使って美味しく仕上げましたという説明がありました。今回の交流会には、2月のテーマ食材である乳製品の生産者、酪王乳業株式会社 取締役 鈴木 伸洋さんにご参加いただきました。原発事故後出荷できない状態がしばらく続きましたが、生乳の段階で毎日放射性物質の検査を行い、平成23年4月の出荷再開後は、基準を超えた放射性物質が検出されたことはなく、郡山保健所や自社のホームページで検査結果を公開しているという安全性に関する取り組みについて説明がありました。また、人気商品であるカフェオレについての紹介がありました。



萩原 雅彦シェフより、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乳製品の生産者、酪王乳業株式会社 取締役 鈴木 伸洋さんより牛乳等の乳製品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。

▶ 大七 箕輪門

会社名：大七酒造株式会社
福島県二本松市竹田1番6号
<http://www.daishichi.co.jp/>

▶ 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/>



提供された試食料理の作り方について萩原シェフへ質問をされている参加者が多く見られました。



福島県ブランド認証産品の日本酒の試飲が行われ、飲み口が良く飲みやすいという感想をいただきました。

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。

- ▶ 福島県の安全に関する取り組みを聞いて、他の地域の食材よりも安全であると分かり、これからは積極的に購入したいと感じ、他の人にも勧めたいと思う。
- ▶ 原発事故後は、福島の食材を避けるような傾向があったが、今日の交流会で福島県産品食材が安全であるということが分かった。
- ▶ 酪王牛乳のカフェオレが非常に美味しいということなので、是非購入して飲んでみたい。
- ▶ 萩原シェフの料理の中でも人参を使った料理が大変おいしく、福島県食材の魅力が伝わった。

