

## イベントレポート：料理研究家 石川昭子さん

平成27年11月11日（水）、「郷土料理くらわんか」において、ふくしま応援シェフの石川昭子さんが県産食材を使ったイベントを開催しました。

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。

▼ふくしま応援シェフ：料理研究家 石川昭子さん  
開催店舗：郷土料理くらわんか  
東京都新宿区新宿3-36-6  
大安ビルB1・B2F  
TEL：03-3352-5111

今回のイベントでは、県産食材の安全性と魅力に加えて日本酒の美味しさを消費者に伝えるため、石川さんがプロデュースした、福島県産の食材を使った料理と、福島の日本酒を提供しました。

### 使用した福島県産食材

- ▶ 柿
- ▶ 立川牛蒡（有限会社かねまつ）
- ▶ 大根
- ▶ ふきのとう味噌
- ▶ 会津地葱（白井農園）
- ▶ メイプルサーモン（株式会社林養魚場）
- ▶ 伊達鶏（伊達物産株式会社）
- ▶ 林檎（しらい農園）
- ▶ 会津産コシヒカリ（会津産直会）
- ▶ まめふ
- ▶ 日本酒（末廣酒造株式会社）



伊達鶏柚香焼き ライム 焼トマト 焼葱 焼林檎



はらこめし こづゆ 自家製糠漬け



柿とほうれんそうクルミ白和え 菊花 いか人参  
立川牛蒡チップ 大根棒寿司 ふきのとう味噌 里芋焼き  
マスカルポーネ にしん山椒漬けのつけ 銀杏



メイプルサーモン 会津地葱かぶら蒸し



会津地葱テリーヌ風 メイプルサーモンタルタル 葱チップ  
大根とメイプルサーモンサラダ



林檎コンポート 純米酒ジュレ ライムシャーベット

## 【交流会の様子】



### 【応援シェフ石川昭子さんのご挨拶】

「皆さんお忙しいところお集まりいただきましてありがとうございます。本日は福島県の郷土料理や、それらをアレンジした料理をご用意いたしました。

福島県食材の魅力と、生産者の皆さんが頑張っている活力を、参加者の皆さんに堪能していただければと思います。」とご挨拶いただきました。



### 【生産者からの食材紹介】

#### 【製造者である末廣酒造株式会社・新城社長の日本酒紹介】

「福島県の酒は日本一。全国新酒鑑評会で3年連続金賞受賞蔵数日本一ですが、酒処としての知名度はまだまだで、これからもっと「酒処ふくしま」としての魅力をアピールしていかなければなりません。是非ご参加の皆さまには美味しい日本酒を沢山召し上がって頂き“美味しい酒は福島のだ”と応援して頂きたいと思います。そして福島県の匂いを嗅ぎに、美味しいものを食べに是非お越しください。」と、末廣酒造株式会社の新城社長よりご挨拶いただきました。



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まにアンケートを実施いたしました。

- ・料理もおいしく素晴らしい企画だと思いました。
- ・この活動を応援していきます。
- ・料理もお酒もとてもおいしかった。
- ・こういったイベントの積み重ねが重要だと思います。

など、福島県食材の魅力に満足されただけでなく、企画自体に賛同していただいた方が非常に多く見られたイベントとなりました。

自宅でも気軽に作れる!



RECIPE

## メイプルサーモン 会津地葱かぶら蒸し 2人前

### ■材料

- ▶ メイプルサーモン（切り身） 1切れ
- ▶ 会津地葱 2本
- ▶ 蕪または大根5cm 1個
- ▶ 人参 2cm
- ▶ きくらげ 1枚
- ▶ 卵白 1/2個分
- ▶ ゆず胡椒 適量
- ▶ 菊花 適量
- ▶ 三つ葉 適量

### ■材料（葛あん）

- ▶ だし 200cc
- ▶ 薄口しょうゆ 10cc
- ▶ 本みりん 10cc
- ▶ 純米酒 10cc
- ▶ 塩 少々
- ▶ 水溶き葛粉 適量

### ■作り方

- ①メイプルサーモンは1切れを半分に切り、薄く塩を振りかけ、余分な水分をふきとり、軽く酒を振りかける。
- ②きくらげ、人参は千切りにする。会津地葱を長さ2cmに切って、焼き目をつけて火を通し、フードプロセッサーで攪拌する。
- ③蕪は皮をむき、すりおろして軽く水分を切る。軽く泡立てた卵白と薄口しょうゆ少々、②の地葱半分を混ぜ合わせ、さらにきくらげ、人参を加えて混ぜる
- ④器に②の会津地葱を敷き、①のメイプルサーモン、③をかけ、蒸気のあがった蒸し器で7～8分蒸す。
- ⑤葛あんを作る。小鍋にだし、みりん、純米酒を入れて沸かし、塩と薄口しょうゆを加えて調味し、水溶き葛粉でとろみをつける。蒸しがあがった④を取り出して葛あんをかけ、ゆず胡椒をのせて菊花、三つ葉を散らす。



