

## イベントレポート：『Ma Poule』（市岡徹也シェフ）

平成29年3月7日（火）と3月8日（水）、『Ma Poule』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『Ma Poule』の市岡徹也シェフです。

▼応援シェフ：『Ma Poule』市岡徹也シェフ  
開催店舗：Ma Poule  
〒113-0024 東京都文京区西片2-19-17  
北川ビル1階  
TEL：03-3868-2518

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

- ▶ 伊達鶏
- ▶ メイプルサーモン
- ▶ ホワイトアスパラ
- ▶ 米
- ▶ エゴマ豚
- ▶ 雪下キャベツ
- ▶ えごま
- ▶ えごま油
- ▶ いちご



ジュラ特産モルトーソーセージとコンテのケーキサレケ



伊達鶏とモリーユ茸 ソースヴァンジョーヌ  
会津米のリゾット



伊達鶏の温かいフラン



エゴマ豚の雪下キャベツ包みオープン焼き マクヴァンのソース



メイプルサーモンのマリネ 菜の花ムース 福島の雪どけ アブサン香り



エゴマドレッシングのサラダ添え



いちごとバニラアイスのヴァッシュラン パフェ仕立て



マドレーヌ

### 【交流会の様子】



#### 【『Ma Poule』市岡徹也様のご挨拶】

「今日は福島の食材とお店のコンセプトであるフランスのジュラ地方料理のコラボという形で提供いたします。食材は伊達鶏、メイプルサーモン、ホワイトアスパラ、エゴマなどを使っています。福島県はおいしい食材がいっぱいあるのでぜひお楽しみください。」ご挨拶いただきました。



#### 【生産者からの食材紹介】

##### 【株式会社林養魚場 養魚部 部長 石田信哉様】

「今日はこのような会を開催していただき感謝しております。メイプルサーモンの養殖をしております林養魚場と申します。まずメイプルサーモンの名前の由来をお話ししますと、今から25年前にカナダからやってきたことと、色が赤いこと、味がほのかに甘みを感じられることからメイプルサーモンという名前になりました。メイプルサーモンの一番のこだわりは鮮度です。お店に到着する前日のお昼頃に水揚げして活めますので、活めしてから24時間たっていない魚がお店に届きます。通常海外のサーモンは日本につくまで1週間かかるため熟成されて全身に油が回っているため全身トロサーモンになります。我々は全身トロサーモンになっていない、本物のサーモンの味を提供したいということで鮮度にこだわった出荷を行っています。本当においしいサーモンですので、是非お楽しみください。」とお話しいただきました。



### 【生産者からの食材紹介】

#### 【鈴木農園 鈴木翼様】

「福島県の磐梯町で農業をしています。農業を始めて3年ですが、地域の方々に教わりながら楽しんで農業をしています。農業を始めたきっかけは父親が震災後に米の価格が下がっていて悩んでおり、なんとか助けてあげたいという思いから始めました。現在の生産物は米、トマト、柿、エゴマです。今日の料理ではエゴマを使用させていただいています。エゴマは磐梯町で作っている方が一人しかおらず、その方がやめてしまうと磐梯町のエゴマがなくなってしまうのでは？との思いから栽培を始めました。エゴマは機械で収穫すると熱を持ってしまったり、作業が荒くなって酸化してしまったりと品質が著しく下がってしまうので、収穫・乾燥作業まで全て手作業で行っています。本日は自分が作ったエゴマが素敵な料理になるということで楽しみにしています。」とお話しいただきました。



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んにアンケートを実施いたしました。

- ・生産者の方とお話する機会は少ないので楽しかったです。
- ・おいしくお食事をしながら、福島のことを知れて良い機会でした。ありがとうございました。
- ・熱意が伝わりました！
- ・地道なことだと思いますが、小規模でも機会を作っていくことが大切なことだと思います。
- ・改めて福島県産を意識しました。

など、福島県産食材の魅力がしっかりとPRできたイベントとなりました。

自宅でカンタン！  
シェフ\*レシピ

メイプルサーモンのマリネ 菜の花ムース 福島の雪どけ  
アブサンの香り

材料（4人前）

<メイプルサーモン>

- ▶ メイプルサーモン 200g
- ▶ 塩 30g
- ▶ 砂糖 5g
- ▶ オリーブオイル 適量

<ヴィネグレット>

- ▶ しょうが 50g
- ▶ 玉ねぎ 50g
- ▶ オレンジジュース 200cc
- ▶ 白ワインビネガー 100cc
- ▶ レモン汁 50cc
- ▶ オリーブオイル 100cc
- ▶ 塩・こしょう 少々

<菜の花ムース>

- ▶ 菜の花 100g
- ▶ 鶏のブイヨン 30g
- ▶ 生クリーム 50g
- ▶ 板ゼラチン 3g
- ▶ アブサン 少々
- ▶ 塩・こしょう 少々

<牛乳の泡>

- ▶ 牛乳 50cc
- ▶ アブサン 少々
- ▶ 塩・こしょう 少々

作り方

<メイプルサーモンのマリネ>

1. メイプルサーモン200gに30gの塩、5gの砂糖で3時間マリネする。
2. 流水で塩を洗い、よく水気をとってオリーブオイルをまぶす。

<ヴィネグレット>

1. しょうが、玉ねぎをみじん切りにし、白ワインビネガーと一緒に水分がほぼなくなるまで煮詰める。
2. 1にオレンジジュースを加え、さらに煮詰める。
3. 2を冷ましてからレモン汁を加え、オリーブオイル、塩・こしょうで味を調える。

<菜の花ムース>

1. 菜の花をボイルして、ミキサーでまわし、ピューレ状にする。
2. 1と鶏のブイヨン合わせ、水でふやかしたゼラチンを加える。
3. 2を冷まし、生クリームの8部立てを加える。
4. 塩・こしょうで味を調える。

<牛乳の泡>

1. 牛乳を軽く温め、塩・こしょう、アブサンを加え泡立器でよく泡立てる。

<仕上げ>

1. メイプルサーモンのマリネ、ヴィネグレット、菜の花ムース、牛乳の泡をきれいに盛り付けて完成。