

伝統に新しい風を吹き込む



新会津伝統美食研究会

県産品のPRにも貢献したい

▼八重桜羊羹(野崎シェフ)

新会津伝統美食研究会事務局
☎0242(85)7767
県庁農産物流通課
☎024(521)7371



▲会津赤かぼちゃの
ズッパイングレーゼ(鈴木シェフ)



▲ヒメマス八重の桜盛り(西シェフ)



▲身欠きニシンのまっ黒焼き(田代シェフ)



▲ニシן山椒漬け奉書巻き(山際シェフ)



▲取扱店マップ表紙

こづゆやしんの山椒漬けなど、数々の伝統料理が受け継がれて来た会津。新会津伝統美食研究会は、地元郷土料理や伝統食材を活用し、「食の文化でのおもてなし」を目的に平成24年10月に発足しました。本県

ゆかりの野崎洋光さん(古殿町出身/分とく山代表)、田代和久さん(川俣町出身/ラ・ブランシユ代表)、鈴木眞雄さん(郡山市出身/KIHAACHI総料理長)、西芳照さん(南相馬市出身/元Jヴィレッジ総料理長)、山際博美さん(郡山市出身/山際食彩工房代表)ら有名シェフと、福島県の食文化研究者・平出美穂子さんをアドバイザーに迎え、既存の伝統料理を現代風にアレンジ・進化させた新しい会津の伝統料理を考案。7回の研究会活動で料理の実演と会員間の意見交換を行い、61品目の新たなオリジナルレシピが誕生しました。



すずき まさお
鈴木 眞雄さん
(KIHAACHIレストラン/総料理長)



たしろ かずひさ
田代 和久さん
(ラ・ブランシユ代表)



のぎま ひろみつ
野崎 洋光さん
(分とく山代表)



ひらいで みほこ
平出 美穂子さん
(福島県の食文化研究者)



やまぎわ ひろみ
山際 博美さん
(山際食彩工房代表)



にし よしてる
西 芳照さん
(元Jヴィレッジ総料理長)

「八重の桜」の放映が始まり、会津への観光客の増加が見込まれています。食分野での観光資源の創出や県産農林水産物の活用を通して、福島県の復興につながればいいですね」と、渋川さんも研究会の活動に期待を寄せています。

「例えば和風の棒だらに洋風ソースをプラスしてみる。そんな意外な組み合わせも、素材を生かす味にできるのはシェフの力が大きいと感じています。今までの郷土料理はもちろん大事なのですが、そこに現代の味覚のニーズに合ったアレンジをプラスしてバリエーションを多くすることは、新しい顧客の獲得にもつながります」と会長の渋川恵男さん。これらオリジナルレシピを自由に使用できる会員は、今年2月現在で228施設・329人となり、提供店はホームページや取扱店マップで紹介しています。4月中には62店舗が取扱店としてメニューの提供を始める予定であり、当面100店舗での提供を目標に、美食メニューの普及とPR活動に努めていきます。

「例えば和風の棒だらに洋風ソースをプラスしてみる。そんな意外な組み合わせも、素材を生かす味にできるのはシェフの力が大きいと感じています。今までの郷土料理はもちろん大事なのですが、そこに現代の味覚のニーズに合ったアレンジをプラスしてバリエーションを多くすることは、新しい顧客の獲得にもつながります」と会長の渋川恵男さん。これらオリジナルレシピを自由に使用できる会員は、今年2月現在で228施設・329人となり、提供店はホームページや取扱店マップで紹介しています。4月中には62店舗が取扱店としてメニューの提供を始める予定であり、当面100店舗での提供を目標に、美食メニューの普及とPR活動に努めていきます。



新会津伝統美食研究会 会長
しぶかわ 恵男
渋川 恵男さん
<http://aizubishoku.com/>