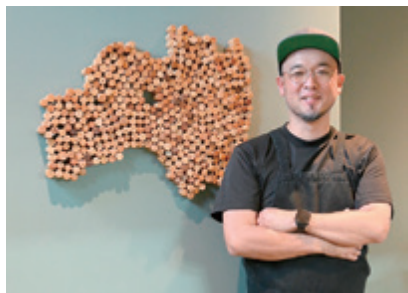




フェアのコースの一部。①鶏と椎茸のポルペッティーネ②山田ドライエイジングビーフのタルタル③雪つ娘かぼちゃ・相馬産渡り蟹のズッパ④山田ドライエイジングビーフのグリル⑤宇宙帰りの笑ごまの田舎風チョコレートケーキ



オーナーシェフの加藤智樹さん。イタリア料理の真髄にある「地産地消」をコンセプトに、よりよい食材を求め生産者と広く交流しています。

雪つ娘かぼちゃは、生でも甘く、澱粉質が強い。いろいろな調理法を試して、今回はスープにしました。クルトンに見えるのは、粉をまぶして2度揚げした凍み餅です。

また、高野靖夫さん・笑子さんが育てる鶏は、骨も砕いてミートボールに。クラシクなチョコレートケーキに入れた空炒りのエゴマは、プチプチとパフのような食感になっています。

僕は作り手と会うことを常に大切にしています。飯舘村の生産者は職人気質で、よいものをつくることにこだわりがあり、料理人として、とても魅力を感じます。付加価値が高い、いい食材がたくさんあるので、県内のみならず、関東圏のレストランなどにも使ってもらえるといいですね。僕も定期的に、飯舘のおいしい食材を取り入れていこうと思っています。

catoe
郡山市のイタリアンレストラン。地産地消にこだわり、生産者の思いも料理に表現します。



ドライエイジングビーフのハンバーグ弁当。(要予約)

山田さんの所(肉のゆーとぴあ)のお肉はおいしいですね。手間のかかるドライエイジングで肉質を柔らかくし、旨みを引き出す技術を持っているのは、県内では山田さんしかいないと思います。

catoe
加藤智樹さん

飯舘村の農産品の安全性やおいしさを都市部の消費者に伝える「魅力向上発信事業」の一環で、11月、郡山市のイタリアンレストラン「catoe(カトール)にて「飯舘村フェア」が行われました。

飯舘ならではの食材を味わう

まだまだある、飯舘村が育む、可能性に満ちた農産品の数々

あぶくまもち

福島県農業総合センターが高冷地向けに開発したオリジナル品種のもち米「あぶくまもち」。飯舘村は、震災で中断された「あぶくまもち」の栽培を、福島県相双農林事務所の協力の下で復活させ、青田豊実さんを組合長に発足した生産組合と共に、生産拡大に努めています。「あぶくまもち」は、現在飯舘村でのみ生産されています。

今年収穫された34tの「あぶくまもち」は全て一等米。「あぶくまもち」を使った切餅が、大手コンビニエンスストア、セブン-イレブンの冬ギフトカタログで全国デビューを果たし、また、同社の「おこわおむすび」にも使用され全県で販売される予定です。また、村内の飲食店なども工夫を凝らして、「あぶくまもち」の加工・販売を行っています。

※写真は令和5年のパッケージ

洪宝豚 はんぼうとん

神内ファーム二十一株式会社神明事業部が、八木沢地区の「大空ファーム」で繁殖を行っている洪宝豚。ハンガリー固有の名品種で、食べられる国宝とも言われる「マンガリッツァポーク」の四元豚で、ハンガリーの漢字表記「洪牙利」の洪の字を名称に入れています。肉質は柔らかく、サラッとした脂に甘味があり、オ



レイン酸を多く含むヘルシーな豚肉になります。

神明事業部代表の高橋義一さんは、20代の頃、福島県内の養豚場で働いていたそうです。「震災後に福島県産の肉の価格が下がり、それが完全には回復していないと、いいものをつくっているのに相応しい評価がないことに対して、我々の取り組みが一助になればと考えています。現在は、生産体制を試行中ですが、おいしい豚肉ができています。村で生まれる子豚を、銘柄豚として押し出していきたいと思います。」



宇宙エゴマ

エゴマ(荳胡麻)が「じゅうねん」と呼ばれるのは、「これを食べれば10年長生きする」ほど体にいいと言われてきたからだそうです。村では古くから親しまれてきた食材です。

「いいたて結い農園」が育てるエゴマは、「東北復興宇宙ミッション2021」で宇宙を旅したエゴマの種から育てた「宇宙エゴマ」です。大久保・外内地区の農場で、手間暇をかけて栽培されています。刈り取りや脱穀作業は



手作業です。収穫した実は洗浄し、ハウス内の台に広げて遮光幕をかけ、自然の風でゆっくりと乾燥させています。

加工場では、選別した実の袋詰め、エゴマ油の製造なども行っています。エゴマ油が含んでいるαリノレン酸は熱に弱く、劣化が進みやすいため、成分を損なわないよう低温圧縮法で搾油し、搾り立てにもこだわっています。

