



全国商工会連合会

「山の幸」食材を使って 4人のシェフがレシピ開発!

取材協力：全国商工会連合会



伊勢沢庵に
使われる伝統野菜
「御園だいこん」
三重県/小俣町商工会
P24 だいこんジャム



古から愛されてきた日本の果実
「柿」
岡山県/浅口商工会
P25 柿酢



希少柑橘、河内晩柑
「愛南ゴールド」
愛媛県/愛南町商工会
P26 (写真左から) 愛南ゴールド ポン酢、
愛南ゴールド つけ麺のたれ、愛南
ゴールド 味噌ディップ、愛南ゴールド コン
フィチュール ブラック



日本が誇る
醸造の技が息づく
「酒・
リキュール」
岡山県/浅口商工会
(写真左から)
P25 とろりんグルト、
ももふわ



βカロテン豊富な
健康素材
「ブロッコリー」
福岡県/粕屋町商工会



甘い香りが
口福を呼びます
「桃」
岡山県/浅口商工会
P25 桃酢



もちり! つるり! 伝統製法
「手延うどん」
岡山県/浅口商工会
P25 鬼の金棒うどん



美容と癒し効果で食材にも!
「ばら」
福岡県/粕屋町商工会
P27 ばらん酢(ばらの飲む酢)



小さいけれどビタミンA
たっぷり!
坊ちゃんかぼちゃ
岡山県/浅口商工会

世界的に和食が注目されたこと
で、海外のシェフたちから、ますます
憧れと羨望の眼差しを受けているも
の。それは、日本では四季折々、豊
富でクオリティの高い食材が、しかも
地域の特色豊かに揃っていることだ。
全国津々浦々まである商工会で
は、そうした地域が誇る食材を活か
した商品開発やブランド化も進んで
いる。中には地域独特の製法や伝統
の加工品もあり、ぜひ飲食店に活用
していただきたいものばかり。そこ
で今号では、4人のシェフに「ニッポ
ンいいもの再発見!ぐるなび西国
編」でセレクトした、「山の幸」を活用
して開発された食材を提供し、レシ
ピ開発にチャレンジしてもらった。
いつもは扱わない食材ばかりだっ
たにも関わらず、どの料理もさすが
シェフ!と、唸りたくなるような
逸品に。食材の可能性を広げると
もに、飲食店におけるメニュー開発
のヒントがきら
めいている。ま
ずは次頁からの
4名のシェフの
料理をご覧あ
れ!そして貴店
ならどんな料理
に活用するかな
ど、ぜひ参考にし
ていただきたい。

ニッポンいいもの再発見!
食材情報はこちら
[http://pr.gnavi.co.jp/promo/
iimononippon2014/](http://pr.gnavi.co.jp/promo/iimononippon2014/)

だいこんジャムと鶏のサンドウィッチ!

小俣町商工会 (三重県伊勢市) ☎0596-22-3619 (取材協力:全国商工会連合会)



1 だいこんジャムと鶏のサンドウィッチ!



ドス ガトス
高森敏明シェフ
<http://r.gnavi.co.jp/g010200/>

1.2.だいこんジャムの甘さに負けないよう、強めの塩味をつけた鶏肉を使う。サンドウィッチやカナッペなら手軽さもあり、イベント等のPR活動にも活用しやすい。
3.三重県立明野高等学校の生徒が栽培から製造までを手掛けた「だいこんジャム」。4.ジャムをなじませるため、そぎ切りにした鶏肉に塗っておく。5.焦がしバターと「だいこんジャム」はベストマッチ。このソースを豚肉のソテーにかけるだけで一品料理に。



2

伝統野菜を伝承する

大正時代から栽培が始まり、いまでも伊勢沢庵の材料として使われる「御園だいこん」。特徴は一般的なだいこんより長く、辛みが強いこと。三重県の伝統野菜のひとつだが、栽培が難しく手掛ける農家が減少している。そこでこの野菜を未来へ残すためにスタートしたのが「神都伊勢・伊勢平野の恵みを活かした特産品開発プロジェクト」である。

そこで素材には安価で手に入りやすい鶏肉をチョイス。「だいこんジャム」「だいこんの千切り、たくあんを合わせた「だいこん尽くしサンド」となった。「同じ素材を使って盛り付けと少し調味料を変えれば、さらに手軽なカナッペにもできます」と高森シェフ。また焦がしバターとジャムの相性が良いことも発見。「ソース仕立てにして、豚肉のソテーにかけるだけで、立派な一品に。だいこんが鬼おろしくらいに粗くすりおろされているので、火を通して食感が残る。ジャムとしてもソースのベースとしても活用できます」。

焦がしバターと合わせればソースにも

「これまでさまざまな材料のジャムやコンフィチュールを使ってきましたが、さすがにだいこんは未体験。最初は『えっ!』と思いましたが、意外性があった使用方によっては面白い」。そう高森シェフは伝統野菜である御園だいこんを使った三重県伊勢市小俣町の『だいこんジャム』を評価する。またこのジャムを地元の高校生がつくったと聞き、文化祭や地元のお祭りやイベントといった本格的なキッチンがない場所でも、高校生や地元の方々が提供しやすいサンドウィッチを考案してくれた。「それに手軽な料理なら手に取りやすい。いろいろな方にPRできますからね」。

サンドウィッチに使い、食材をPRしやすく

ニッポンいいもの再発見!

食材情報はこちら

[http://pr.gnavi.co.jp/
promo/iimononippon2014/](http://pr.gnavi.co.jp/promo/iimononippon2014/)

鬼の金棒うどん / 柿酢

鬼の金棒うどんを使ったタパス 柿酢を使ったエスカベッシュ

浅口商工会 (岡山県浅口市) ☎0865-44-3211 (取材協力:全国商工会連合会)



4 鬼の金棒うどんを使ったタパス



フィッシュボール篤
園田洋平シェフ
<http://r.gnavi.co.jp/gavu000/>

1.「鬼の金棒うどん」は90cmもの長さ。うどんをパスタとして使うときは、一度冷水でしめると食感が損なわれない。2.3.(写真左から)「鬼の金棒うどん」、浅口市内の柿と桃を使って造られた「柿酢」と「桃酢」、桃の味わいと風味が楽しめる「ももふわ」、自家製ヨーグルトを使った「とろりんグルト」。4.うどんの特徴である長さを活かすため、丸めてひと口で食べられるようにアレンジ。うどん1本がひと口の目安 5.ほのかな甘味の「柿酢」は、野菜のうま味を引き立てる。



5 柿酢を使ったエスカベッシュ

豊富な特産品が揃う

山海の幸に恵まれた岡山県浅口市。浅口市と隣接する浅口郡里庄町の山海の特産品を地域ブランド「あさくちブランド」として認定し、成長させることを目的としたプロジェクト。現在、「平成25年度全国展開支援事業」に引き継がれ、手延べ麺、お酢、清酒、海産品、ジャム、洋菓子など19品をラインナップする。

さらに園田シェフが魅力を感じたのが同じ浅口商工会の特産品『とろりんグルト』と『ももふわ』だ。「このリキユールはカクテルへの展開力がありますね。『とろりんグルト』と牛乳に『桃酢』(『柿酢』の姉妹品)をちょっと加えると柔らかな甘みの優しいカクテルに。『ももふわ』は炭酸で割れば夏向けのカクテルになる。うどんをはじめとする浅口の食材は、どれも実力派揃いです」。

アレンジしやすいお酒もラインナップ

料理の創作意欲をかきたてる食材
岡山県浅口市の特産品「鬼の金棒うどん」を見たとき、90cmという長さに驚いたという園田シェフ。「食べると喉がよぐ、むっちりとした食感に、手延べの伝統の技を感じます」と大いに気に入った様子だ。今回は特徴である長さを活かすため、そのまま巻いて、ひと口でいただくタパスを考案。「縁起ものと聞いたので、合わせる食材をサーモンといくらの親子にしました」。もう一品が「柿酢」を使ったエスカベッシュだ。「白ワインビネガーと果実酢を合わせたような、独特の風味が魅力。甘さもあり、野菜の美味しさを引き立ててくれます」。ただし「火を入れ過ぎると、柿酢の風味が飛んでしまうのでほどほどに」。そして「年間1000リットルしか生産されない希少性が高い。もっと限定色を打ち出してもいいのでは」との感想も。

愛南ゴールド 味噌ディップ／愛南ゴールド コンフィチュール ブラック／
愛南ゴールド ポン酢／愛南ゴールド つけ麺のたれ



豚肩ロースステーキ 愛南ゴールドの甘酢ソース

愛南町商工会 (愛媛県南宇和郡) 本所 ☎0895-73-0700 城辺支所 ☎0895-72-0963 (取材協力:全国商工会連合会)



2



1 豚肩ロースステーキ 愛南ゴールドの甘酢ソース



3



葡萄酒キッチン La Qutaro
榎本 亮シェフ
<http://r.gnavi.co.jp/a602401/>

1.豚肉はカリッと焼き上げ、野菜は
ポイルしたのちバターで炒める。
爽やかな酸味を持つ愛南ゴールド
の特徴を活かした特製ソースは
豚肉の脂、バターとよく絡む。
2.3.ソースは愛南ゴールドを使っ
た「愛南ゴールド 味噌ディップ」
「愛南ゴールド コンフィチュール
ブラック」「愛南ゴールド ポン
酢」「愛南ゴールド つけ麺の
たれ」をブレンド。4.コンフィ
チュールは柑橘系が合う肉類の
ソースにおすすめ。



4

愛南ゴールドを全国に

「愛南ゴールド」とは文旦の突然変異種である河内晩柑のこと。生産量日本一である愛媛県愛南町の名を冠してブランド名とした。愛南町商工会では「希少柑橘「愛南ゴールド(河内晩柑)」を活用した新商品展開プロジェクト」を発足。さまざまな製品を通して、愛南ゴールドの美味しさを知ってもらい、愛南町特産品としてPRすることを目的としている。

さっぱりした味わいは豚の脂身と相性抜群
「柑橘系の食材はよく使いますが、河内晩柑(愛南ゴールド)という品種は初めて」と語る榎本シェフ。今回は愛媛県愛南町の特産品、愛南ゴールドを活用した「愛南ゴールド 味噌ディップ」「愛南ゴールド コンフィチュールブラック」「愛南ゴールド ポン酢」「愛南ゴールド つけ麺のたれ」の4品をチョイス。「どれもつくり込み過ぎず、爽やかな風味を生かした優しい味わい。これらをブレンドしたら、さぞや美味しいソースができるはず」と、「愛南ゴールド コンフィチュールブラック」がベースのソースをつくり上げた。「柑橘系が合うのは肉類。さっぱりしたソースに仕上げているため、脂身が美味しい豚のロースを選びました」。

魚や炒めものにも使える汎用性の高さが魅力
今回はブレンドして使用したが、単体として見ても完成度は高いと榎本シェフ。「優しい酸味ときりっとした香りの『愛南ゴールド ポン酢』と『愛南ゴールド コンフィチュールブラック』を合わせれば、白子を使った料理のソースになりそう。また『愛南ゴールド 味噌ディップ』の濃縮された旨味はチャーハンや野菜炒めに使え、オイルで伸ばして、バーニャカウダのようにアレンジするのもいい」。愛南ゴールドの素材力を活かしたシンプルで味わいゆえに汎用性が高いと語る。

ニッポンいいもの再発見!
 食材情報はこちら
[http://pr.gnavi.co.jp/
 promo/iimononippon2014/](http://pr.gnavi.co.jp/promo/iimononippon2014/)

ばらん酢

薔薇香る バーニャカウダスタイル 薔薇香る スイートクリームチーズ

粕屋町商工会 (福岡県粕屋郡) ☎092-938-2456 (取材協力:全国商工会連合会)



4 薔薇香る バーニャカウダスタイル



炭火焼・水炊き うる虎 横浜店
 穴井 真シェフ
<http://r.gnavi.co.jp/p436701/>

- 1.バラの香りとピンクの色合いをリンゴ酢に移しとった「ばらん酢」。
- 2.細かく刻んだ野菜に、「ばらん酢」をたっぷり加えた特製ドレッシング。
- 3.スイートクリームチーズは「ばらん酢」を多めに使えば、大人の味わいに。甘み付けには、はちみつでは香りが強いためグラニュー糖をチョイス。4.ココット皿に入れて、ディップスタイルでいただく。
- 5.「ばらん酢」とグラニュー糖の加減で、お酒のおつまみや、子どものおやつに応用できる。



5 薔薇香る スイートクリームチーズ

地域の力をフル活用

福岡県粕屋郡粕屋町では「粕屋町独自の健康素材を見つけることで粕屋町の未来を育もう」プロジェクトの一環として、町花であるバラと特産品であるプロッコリーを使った加工食品を開発中。製品づくりには地元業者、生産農家、住民や学生といった幅広い人材が参加。地域が見える、地域力が感じられる製品の完成を目指している。

一般的にはレモンとはちみつが使われるスイートクリームチーズ。レモンの代わりに『ばらん酢』を、はちみつの代わりにグラニュー糖を使用する。「バラの香りを壊さないためにも、香りの強い食材と合わせるには控えるべき」と穴井シェフ。二品を試食で提供したところ、ともに女性に人気だったそう。粕屋町はプロッコリーの産地でもあることを伝えると「ばらん酢を使ったドレッシングとプロッコリーを合わせた『粕屋町サラダ』が完成しますね」と笑顔を見せた。

粕屋町の特産品を合わせた特製サラダも

「バラの香りと聞いたただけで、メニューのフックになると思いましたね」と穴井シェフ。福岡県にある粕屋町の『ばらん酢』を「バラは女性に人気ですから、女性向けメニューが開発できると期待しました」と語る。実際に試してみると、バラの甘い香りが感じられ、酸味もマイルド。そこで考案したのが、特製ドレッシングとクリームチーズだ。「バラの香りを活かすことを考えると、火を入れた料理は不向き。それならば、野菜をたっぷり入れたドレッシングをつくり、バーニャカウダのようにディップして食べていただくことを考えました。これならお酢がはのかにピンク色だということもわかりますから、目でも楽しめます」。

特徴がわかりやすく、アレンジしやすい

飲食店のお悩み解決隊が行く! ③

番外編

全国商工会連合会には、飲食店が興味津々の食材が満載! そんな中から今号の123では、「ニッポンいいもの再発見! 西国編」にエントリーしたあわら市商工会の「柿の葉すし」に注目! まだ商品開発中ながら、飲食店にとっても価値ある商品になるに違いない。

教えて

123



全国商工会連合会

なぜ、福井県・芦原温泉の まちで「柿の葉すし」なの?

あわら市商工会 (取材協力・全国商工会連合会)

1 昔から地元で 食べられていたの?

柿の葉にくるまれた柿の葉すしといえば、奈良や和歌山の名物。と想像していたら、今回、福井県あわら市商工会で商品開発が進んでいるということがわかった。昔から地元で食べられていたのか? まずは、越前あわらの柿の葉すし「開発チーム」に話を伺おうと、現地に飛んだ。



迎えてくれたのはあわら市商工会事務局次長の南谷真也さんと井当製造 株式会社三丹本店代表取締役の久田恭司さん、越前柿部会会長の山口義雄さん。なぜ、柿の葉すしなのだろうか?

「実は北陸新幹線が通ることが決定して、特色ある特産品を開発したいと考えたんです。そこでかねてより地域の特産である越前柿の葉を使った、柿の葉すし開発に着目していた久田さんの構想を聞いていたので、「越前あわら」ブランド特産品開発支援事業として専門家も交え、本格的に取り組みしようということになりました」と南谷さん。あわら市は県内一の平種柿の産地で、越前柿というブランド名もついている。柿農家の山口さんも「次世代の柿農家の可能性を広げる取り組みになる」と参画。チーム一丸と

2 あわらの「柿の葉すし」 の魅力は?

すでに他の地域で名物になっている柿の葉すし。あわらならではの魅力ある商品にするために、どのようなポイントを押さえているのだろうか。



「まずは柿の葉ですが、一般的には塩漬けした葉が多く、しかもほとんどは輸入品に頼っています。越前あわらの柿の葉すしは、地元の生の越前柿の葉だけを使い、しかも若葉や紅葉した葉も使うなど、季節によって変わる葉の表情を楽しんでもらえるようにしたいと、考えています」と久田さん。柿の葉の色で季節の移ろいを伝えることができる、粋な柿の葉すしというわけだ。



さらに時間がたっても食味のよい米を採る中で、「これから栽培が本格化する、福井県が開発した希少な抵アミロースの新品種米をいち早く導入できる道筋もつけたんですよ。すしネタも新鮮な福井県

3 飲食店との 取り引きは?

販売先として狙っているのは、駅弁やお土産の需要ばかりではない。「地元の飲食店やホテルなどで、軽食やコース料理などに使ってもらえるようにし、まち全体で盛り上げていきたいと考えています」。さらには数日の日持ちがするので、お取り寄せも可能。つまりB to B商品として、他県の飲食店が使うことができることも視野に入れている。ランチやコース料理に手軽にプラスでき、まさに「和」のテイストが演出できるうれしい一品になる。こうした特色ある特産品を上手に活用すれば、飲食店のメニューの幅も広がる。発売が楽しみだ。



(写真左から)
株式会社三丹本店 代表取締役 久田恭司さん
「ごはんソムリエ、米飯管理技能士の資格も。おいしいごはんに妥協なし!」
あわら市商工会 事務局次長 南谷真也さん
「中小企業診断士として、支援事業の経営指導も行なっています」
あわら市園芸協議会 越前柿部会 会長 山口義雄さん
「安心安全な柿の葉をお届けできるように、日々、研究を重ねています」

今月の まとめ

今回のあわら市の柿の葉すし開発の現場取材で実感したこと。それは飲食店がメニュー開発に心血を注ぐのと同じように、各地の商工会でも魅力ある商品を開発するために、日々、力を合わせて奮闘しているということ。そして何より、飲食店とのコラボレーションにより、互いにさらなるメリットが生まれそうだ! という手応えだ。

生産量が少ないものは多いが、逆手にとって店のこだわり食材と打ち出せば自店のPRに結びつく。全国津々浦々にある商工会には、そんな商品がどっさり宝の山だ。

P 24~27では、各地のこだわり食材を使ったシェフのレシピ開発記事も。こちらも併せてぜひご覧いただきたい。



店のメニューに活用。