



全国商工会連合会

日本は豊かな水産資源を誇る国。今日も各地で特色ある四季折々の海の幸が、日本の食事を彩っている。海外から憧れの眼差しを向けられる和食は、豊富な水産資源はもちろん、その鮮度を保つ日本ならではの高い技術、パリエーションに富んだ調理や保存、加工する技術が支えている。全国津々浦々まである商工会では、その地域ならではの海の幸の食文化を活かした美味が潤沢に揃っている。

先月号に続き、今月号は3人のくるなびシェフが、西国の海の幸を活かすレシピを開発。その獨創性あふれる料理をご紹介します。

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/>

全国トップ3の水揚げ量の味力「ハタハタ」
兵庫県/香美町商工会
P20
(写真右上から) 沖漬け、缶詰、干しハタ塩麹漬け



獲れたて鰹のグルメで町おこし!
「鰹」
大分県/杵築市商工会
P22



栽培方法と完熟に
こだわりました
「梨」
大分県/杵築市商工会
P22
完熟梨のコンフィチュール

塩麹としょうゆの
豊かな風味
「塩麹醤油」
大分県/杵築市商工会
P22
塩麹しょうゆ



CAS冷凍だから獲れたての美味
「白いかに」
島根県/隠岐國商工会
P21 朝どれ白いかに



3~5月が旬! 自慢のブランド
「牡蠣」
島根県/隠岐國商工会
P21 いわがき春香



地元で愛されてきた
濃厚な味わい
「サル海老」
岡山県/浅口商工会

「海の幸」を使って3人の
「山の幸」シェフがレシピ開発!
取材協力/全国商工会連合会

沖漬け／缶詰／干しハタ塩麹漬け

ハタハタ入りニラとじ

ハタハタ入り出汁巻き卵／ハタハタの和風チヂミ



香美町商工会 (兵庫県美方郡) ☎0796-36-0123 (取材協力:全国商工会連合会)



2 ハタハタ入り出汁巻き卵



3 ハタハタの和風チヂミ



1 ハタハタ入りニラとじ



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.「沖漬け」を使ったニラとじ。溶き卵に入れても、最後に乗せてもOK。2.「缶詰」を使った出汁巻き卵。缶詰のつゆを調味料として活用。3.炭火で炙った「干しハタ塩麹漬け」を具材に使った和風チヂミ。4.一夜干したハタハタを麺に漬けた「干しハタ塩麹漬け」。5.骨まで食べられるよう柔らかく仕上げた「缶詰」。6.カニスキの出汁を使った特製タレに漬け込んだ「沖漬け」。7.中央に具材を入れてトロリと仕上げる。



7



4



5



6

山陰の美味なハタハタ

東北の食材というイメージが根強いハタハタだが、兵庫県の水揚げ量は全国トップ3。なかでも兵庫県香美町にある香住漁港と柴山漁港は全国トップに位置する。この地で水揚げされた新鮮なハタハタを使い、安全な食材を提供しようというのが「香美町特産「ひとハタあげる」シリーズ商品開発事業」だ。現在、ラインナップの拡充が進行中。

「ハタハタは小振りなサイズで、扱い勝手がとても良かった。骨も柔らかく仕上げているので、具材として使うのにも適しているし、どれも味が付いているので調味料もほとんど使わずにできあがる。手間をかけずに一品、これもスピード勝負の飲食店にとって魅力的な食材ですね」と大層な惚れ込みがある。また新しい食材はスタッフの教育にもつながると、新食材との出合いを喜んでくれた。「あとはどうやって情報を発信していくか。地元はもちろんです。商品を知るきっかけが、飲食店で食べた一品、だったらいいですね。」

メニューの幅を広げる救世主に
郡心部は多彩な食文化が輝くと思われているが、二入れの問題でメニュー構成が似通ってしまうのが数店舗の悩みと穴井シェフ。「そんなときに、地域性や素材の珍しさ」といった特徴を持つメニューの幅を広げてくれたら、お客さまとの「コミュニケーションツールになる、今回のような食材はとてもありがたい存在です」という。その食材とは、兵庫県美方郡香美町でハタハタをベースにつくられている『沖漬け』『干しハタ塩麹漬け』『缶詰』だ。「どれもその旨みで十二分に美味しく、味がしっかり付いているので、おもしろアレンジがしやすかったですよ」と、素材の味を活かした、匠を考察してくれた。

小振りで味付き。だからアレンジしやすい

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/jimonnippon2014/](http://pr.gnavi.co.jp/promo/jimonnippon2014/)

朝どれ白いか／いわがき春香

釜揚げ白いかとラタトウユの サラダ仕立て牡蠣カプチャーソース

隠岐國商工会(島根県隠岐郡) ☎08514-2-0376 (取材協力:全国商工会連合会)



3 釜揚げ白いかとラタトウユのサラダ仕立て牡蠣カプチャーソース



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

1.白いかは食感と味を引き出すため釜揚げし、食べやすいサイズにカット。2.野菜の食感を残したラタトウユをいかの胴体に詰めていく。3.ソースに使った岩牡蠣の殻を使って盛り付ける。4.生の岩牡蠣を使った贅沢なソースをたっぷり。5.「朝どれ白いか」は「釣りイカ」と呼ばれる漁法により収穫されたものをCAS冷凍。6.生殖前の3~5月に収穫。ふくらした、クリーミーな身が味わえる「いわがき春香」。



離島は食材の宝庫

隠岐(島根県隠岐郡海士町)をはじめ、対馬(長崎県)、岩城島(愛媛県)、奄美大島(鹿児島県)といった全国の島の食材や料理を、都道府県の枠を超えて紹介していくという試みが「離島キッチン」共創ブランド 戦略調査研究会事業」。島同士が互いに手を携えることで、食から島に興味を持ってもらい、食材流通の確立を目的としている。

CAS冷凍システムで、鮮度と味をキープ
 「朝どれ白いか」は冷凍ですが、名前のとおり、朝どれの鮮度が生きてますね。ソタやスミも使えます。「いわがき春香」はフリットとしたクリーミーな美味しさが詰まっている。どちらも品質が高い食感だと感激しました」と島根県隠岐郡海士町で獲れた食材を絶賛する榎本シェフ。現在、海士町は従来とは違う冷凍技術で長期品質保持ができるCAS冷凍システムを導入。これにより、鮮度を保ったまま、食材を各地に送ることができるようになった。白いかと岩牡蠣は冷凍してもドリップが本主に少ないし、灰もいり、癖もまったなしだ。

食材の鮮度が発想の柔軟さを引き出す
 今回、考えていただいたレシピでは、白いかと牡蠣の鮮度を言わし、「白いかは目みどフリットとした食感を出すためにさっと釜揚げしたただけですし、牡蠣は生で使っています。濃厚な味わいの牡蠣だからこそ、せいたくにソースに使ってみたい」と発想できた。普通なら、こうはいかないでしょうね。そして誕じたのが、白いかの柔らかい身と野菜のシャキシャキ感、そして牡蠣のクリーミーなソースの共演が楽しめる一品だ。「価格変動が少なく、安定して手に入る冷凍モノは、飲食店に欠かせない食材。こうして技術が進んで、どんどん地域産品が身近になればうれしいですね」。

鰹／完熟梨のコンフィチュール／塩糍しょうゆ

鰹のパエリア／鰹茶漬け、塩糍風味！ 鰹と完熟梨のコンフィチュール赤ワインソース



全国商工会連合会

杵築市商工会 (大分県杵築市) ☎0978-62-2539 (取材協力:全国商工会連合会)



1 鰹のパエリア



5 鰹と完熟梨のコンフィチュール赤ワインソース

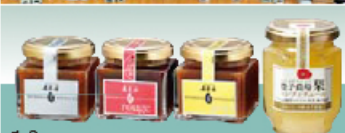


8 鰹茶漬け、塩糍風味!



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

1.2.パエリアの具材は、鰹とアサリのみ。米に鰹の旨味が染み込み、至福の美味しさ。3.5.1完熟梨のコンフィチュール1の生産者も感激の一皿。4.水槽で泳いでいた活鰹を捌く地元寿司店店主とシェフ。6.1完熟梨のコンフィチュール1の生産者を訪ね、旬の柑橘類に舌鼓。7.赤ワインは、なんと10分の1ほどに煮詰める。8.杵築名産の商品化もできるのではと、サプライズで用意された鰹茶漬け。9.参加者と記念撮影 10. 塩糍しょうゆ(左)と 完熟梨のコンフィチュール1



10



7

鰹を観光の目玉に

杵築の鰹の漁獲量は九州No.1.とはいえほとんどが高級魚として主に関西地方へ出荷されている。そんな鰹を見直し、「鰹をリーズナブルに食べられる町」として、観光の目玉にしようと「坂の城下町「杵築」観光・特産品開発事業」を推進中。地元で楽しめる和洋中の「やみつき」鰹料理、土産としての鰹商品などが、誕生している。

さらに参加者と実習しながらつくりあげたのが、パエリア。「身だけでなく、鰹の新鮮なアラと骨でじっくりと出汁をとり、パエリアに活かしました」。関西出身で鰹は昔から親しんできた食材という高森シェフだが、スペイン料理へのアレンジは初めてとか。その出来味は、「鰹鈣などを食べている参加者をも唸らせる美味しさ。」「地元でもさまざまな鰹料理を考案していますが、鰹をまるごと使い切っていたら、感激です」との声も。「新鮮だからこそできること。料理人としても嬉しい限り」と高森シェフ。同じ鰹出汁を使って、「塩糍しょうゆ」に漬け込んで焼いた鰹を使った、サプライズの鰹茶漬けも披露。料理はすべて完食!!会場は多いに盛り上がった。

旨味凝縮の鰹出汁で、和洋二品完成

焼いた鰹に甘く濃厚なソースがぴったり！
レシピ開発をした高森シェフが大分県杵築市を訪ね、生産現場を見学。杵築市商工会の方々にお集まりいただいたとき、考案メニューの試食会を開催した。最初の一品は、今朝別いたばかりの活鰹を皮三から香ばしく焼き、煮詰めた赤ワインに「完熟梨のコンフィチュール」を加えたソースを添えたもの。「梨のシャリッとした食感がとてもいい商品。完熟の豊かな旨味は、滋味あふれる鰹の味わいと食感がぴったりだと閉まりました」。

店舗情報

ドスガトス <http://r.gnavi.co.jp/g010200/>
 葡萄酒キッチン La Qutaro <http://r.gnavi.co.jp/a602401/>
 炭火焼・水炊き うる虎 横浜店 <http://r.gnavi.co.jp/p436701/>
 フィッシュバー ル 自由が丘店 <http://r.gnavi.co.jp/gavu000/>



シェフ4人の証言

全国商工会連合会との 出会いで地域食材への 興味がアップ!

先月号、今月号の2号にわたり7つの商工会からの食材提供を得て、4人のシェフがレシピ開発した料理を紹介した。思わぬ食材との出会いから生まれた料理の数々。最後にシェフ、そして各商工会からのコメントをいただいた。



地域の力になれるレシピを提案

ドスガトス 高森敏明シェフ
 小倉町商工会/たいじんシヤムと隣のランドワッヂ
 大田市商工会/鮎と岩魚のコンフィヤ、ールホソイン
 ソース、鮎のハチリア、鮎煮野菜、鮎揚げ!

小俣町商工会も件案
 市商工会も、地域の食
 材を活かして、一生懸命
 に商品開発に取り組んで、その熱意が
 伝わってくる食材でした。地域食材の魅力
 を再認識しましたね、だからレシピには地

域

元の名物づくり、新たな商品開発につなが
 る提案になればという想いをこめました。
 札幌市を訪ねて生産者と出会い、商品開発
 に努めているみなさんと意見交換したこ
 とでいい刺激になりました。

楽しく学びながらレシピ開発

葡萄酒キッチン La Qutaro
 坂本 亮シェフ
 厚狭商工会/金柑がにいかと、ウイラのサマシ仁立
 ては、精進料理ソノソノ
 愛宕町商工会/国産コメス
 テーキー、愛宕ニールドの甘酢
 ソース



驚くほど鮮度のいい遠坂商工会の岩
 牡蠣と白いか。さすが、最先端のCAS冷
 凍、プリプリの食感が最高でした。
 愛宕町商工会の愛宕ゴールドシリーズ
 は、どれも完成度が高く、風味豊かなので
 いろいろなんしんに使いやすいと思いま

ま

第15回グルメ&ダイニング スタイルショー春2014 「ニッポンいいもの再発見!」

2月5日(水)~7日(金)まで東京ビッグ
 サイトで開催された「第15回グルメ&
 ダイニングスタイルショー」において、全
 国商工会連合会主催の「ニッポンいい
 もの再発見!」も69ブース出展。平成25年
 度小規模事業者地域力活用新事業全国
 展開支援事業で開発された商品を中心
 に、産地や製法にもこだわった、安全安心
 なこれからの地域プレミアムブランドが
 大集結した。

今回、シェフがレシピ開発を手がけた
 浅口商工会、小俣町商工会、柏屋町商工会
 も出展。どのブースも試食を振る舞い、ア
 ンケートを実施。連日、多くの人を訪れる
 人気のブースとなった。その模様はWeb

の取材フォトアルバムで
 も紹介している。

(写真左上) 両山県/浅口商工会
 (右下) 三重県/小俣町商工会
 (左下) 福岡県/柏屋町商工会



ハタハタは東北の魚だと思っていたの
 で、香美町商工会のある兵庫県も産地と
 知って驚きました。魚のノリがよく、炙っ
 ただけでも十分に提供できる一品。今後も
 注目したい食材です。札幌町商工会の有機
 パラを使った「ばらん酢」は、パラの香りも
 色もいいですね。常連客に試食してもらっ
 たところ女性にたいへん好評でした。いろ
 いろなレシピに生かせると思います。



炭火焼・水炊きうる虎 横浜店
 穴井 真シェフ
 香美町商工会/ハタハタの和料理チヂミ、ハタハタ入り出汁
 巻き、ハタハタ入りニラとし
 地産地消(産)を旨とするバーニャ
 リフタスタイル、新登場のスイー
 トクリームテイス

した。日本の地域食材の魅力は、本当にす
 ごいですね、楽しくレシピ開発しながら
 もとても勉強になりました。

今後も注目したいものばかり

どのシェフからも「地域食材への興味が
 アップした」との声をいただいた。そして
 各商工会からは、「一流シェフならではの
 レシピは、素晴らしい一言」「地元産の飲食
 店でも提供したい」「イベントで披露した
 い「ホームページで紹介したい」など。今
 後の可能性を見いだせた取り組みだった。



浅口商工会の「鬼の金棒うどん」は、長
 さのインパクトに加え、手延べの板の素
 嗜らしさを再認識しました。味噌「相
 酢」は、本当に美味しくて、その肴汁から
 もシェフにとっては魅力的な食材、そのほ
 か、ノキエールもよかったです。

魅力的な食材との出会い

フィッシュバー ル 自由が丘店
 國田洋平シェフ
 式「商工会」の金棒うどんを
 使ったタバスコ・味噌を使ったエス
 カパッシュ