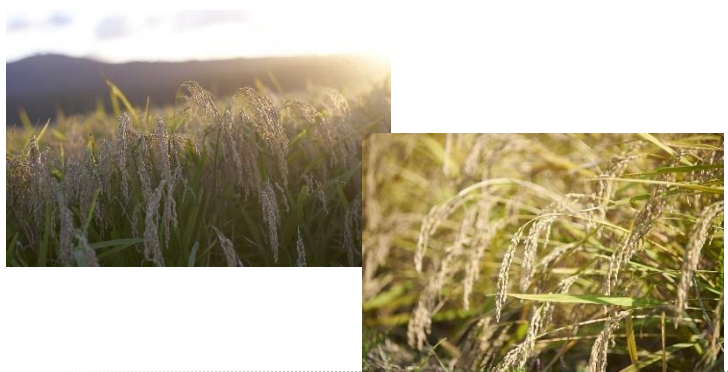


2020.10.29

秋田米新品種ネーミング案 最終候補



新品種 “秋系 821”令和 4 年秋、市場デビュー



【秋田米新品種 “秋系 821” ブランド化戦略本部会議】
 「日時」：二〇二〇年十月一日
 「場所」：秋田県庁
 「主催」：秋田県庁 秋田県農林水産部水田総合利用課秋田米ブランド推進室
 「目的」：秋田米新品種 “秋系 821” のブランド化戦略の策定と実施

【戦略本部レポート】
 昨年度より、秋田県の秋田米新品種ブランド化戦略本部会議に、委員として ChefooDo 特別会員の中嶋貞治さんが参加されています。今後、この秋田米の新品種が秋田県の看板商品として、全国各地に知られ、秋田を代表するブランド米として成長出来るための施策を策定、実施するために戦略本部が設置されています。中嶋さんは、戦略本部会議の中で、プロの料理人という立場から、食味への感想、評価を伝えながら、メニューの方向性や売り方のヒントなどのアドバイスを行っています。協議会は、昨年度より数回に渡り開催され、今年四月七日～五月十七日の期間には新品種のネーミング案の

「詳しくは、秋田米ホームページをご覧ください。」
 公募が行われました。全国、さらに海外からの応募もあり、応募総数二五万八九三件のネーミングが集まりました。名称の発表は十一月中旬を予定しているとのこと。新品種のプロモーションには、中嶋さんも参加予定です。その他、ChefooDo メンバーへのサンプル配布、試食等も計画しており、新品種が全国のみならず、さらに海外の方々にも広がるようお手伝いして参ります。



広報誌「電気ふるさと」レシピ掲載

【一般財団法人電源地域振興センター】広報誌「電気ふるさと」特産品トライアル企画
 「主催」：一般財団法人電源地域振興センター
 「目的」：電源地域ニカ所より取り寄せた食材を使用したレシピを開発し、食材の魅力を伝える。
 「参加メンバー」：ChefooDo 会員中田耕一郎さん
 【実施レポート】
 二〇二〇年十月十六日に、代官山にある LeJapon にて、一般財団法人電源地域振興センターが発行している広報誌「電気ふるさと」に掲載するレシピ撮影が行われました。レシピを担当したのは、ChefooDo 会員である中田耕一郎さんです。
 電源地域とは、『建設準備中・工事中・運転中の発電所などが所在する市町村とその周辺の市町村のことです。私たちの暮らしを支える電



気はこれらの地域でつくられており、いわば「電気ふるさと」といえます。』(一般財団法人電源地域振興センターホームページより抜粋)
 今回は、この電源地域より取り寄せた、車海老としいたけの二品を使用し、掲載用のレシピ撮影が行われました。

中田さんはフレンチがご専門ですが、和食の修行もされており、見事に和とフレンチが融合した素晴らしいお料理を作ってくださいました。食材の良さを引き出し、その魅力がより一層伝わるレシピとなったのではないのでしょうか。
 このように、日本には、様々な地域に素晴らしい食材があります。ChefooDo ではより多くの方々に、その魅力を発信できるようにお手伝いをしてまいります。



全国「和食」連絡会議 第六回交流会
 「1204 和食セッション」
 「次世代に次ぐ和食の集い」
 二〇一三年十二月四日に和食がユネスコの無形文化遺産登録されたことは、みなさんもご存じかと思えます。和食が無形文化遺産に登録されたことを記念して、二〇一五年より一般社団法人和食文化国民会議の一部門である全国「和食」連絡会議は、全国で「和食」の保護・継承に取り組んでいる方々との交流会「1204 和食セッション」を開催しています。今年度も開催されるというところで、開催のご案内です。ChefooDo の名譽顧問である服部幸應先生が議長を務められており、開会のご挨拶と、「今、そしてこれから私たちにできること」という演題で基調講演をされます。その他にも講演会やワークショップ等を予定されており、非常に濃い内容となっております。この機会に、和食

の素晴らしさを改めて感じてみてはいかがでしょうか。うか。
 「日時」：二〇二〇年十一月四日(金) 十三時三十分
 開会 十七時五分終了予定
 「主催」：一般社団法人和食文化国民会議
 「場所」：富士ソフトアキバプラザ アキバホール・レセプションルーム
 東京都千代田区神田練堀町三 富士ソフト秋葉原ビル五F (JR秋葉原駅)
 ※オンラインでの同時配信あり
 新型コロナウイルスの影響もあり、会場の人数制限は行いますが、同時にオンラインでの配信も行われるため、会場参加が難しい方は、オンラインを活用してみてはいかがでしょうか。
 詳細につきましては、別紙をご参照ください。





熊本トッププロモーション

～熊本の食文化「馬刺し」を守るため、安全安心な馬刺しを全国へ～

「※全文：熊本県馬刺し安全・安心推進協議会様より提供」
「馬刺し」という熊本の食文化を守りたい。
熊本県馬刺し安全・安心推進協議会は、そんな想いに賛同した人々が集まって設立されました。冷凍処理した安全安心な熊本県の馬刺しを全国へお届けするための取り組みを行っています。

Chefoodoでは、地域応援の一環として、都内のBBQ場にて、熊本の食材を使用した、「熊本を食べよう！オンラインBBQ」の開催を予定しております。
熊本市長自らがオンラインにて出席し、熊本の食材の良さを首都圏バイヤーにPRし、これまでの支援に対する感謝の気持ちを伝えるとともに、今後の新規取引に向けてのマッチングを行います。
そこで、今回は熊本の食文化でもある「馬刺し」についてご紹介いたします。



二〇一一年、厚生労働省の通達により、生食用馬刺しは規定の冷凍処理を実施してから流通・販売するというガイドラインが設けられました。
当協議会では、それまでのチルド馬肉といかに品質を変えないか、そのためにどのような加工したらよいか、約一年間の研究を行い、複数の加工処理方法を見出しました。
いずれも、国の規定よりも厳しい規定を設けて冷凍処理を行うので、安全安心です。また、より美味しく食べていただくための氷水解凍を考案し、大きめのボウルに冷凍真空パックされた馬刺しと氷水を入れ、冷蔵庫に一時間ほど置いておくことで、ドリップも少なく、早く解凍することができますようになりました。

馬肉の赤身部分が桜色のように見えたことから「桜肉」とも呼ばれている馬肉は、高タンパク質で低カロリーなヘルシー食材です。脂の質も良く、あっさりしているのが胃もたれしにくいという特徴もあります。子どもから高齢者まで、幅広い方に、また、アスリートやダイエット中の方にもおすすめの食材です。(桜肉の由来には諸説あります)
馬肉の食べ方の一番のおすすめは、やはり馬刺しです。レバ刺しやユッケなど、馬肉にしかできない生食の



馬刺し盛り合わせ



赤身ユッケ

味わいもありますが、火を通しても美味しく食べられます。ただし、肉の繊維が粗いため、火を通しすぎると身が縮まってしまします。
しゃぶしゃぶや軽く炙るなど、短い時間火を通す調理法や低温調理をして、レアで召し上がってみてください。



馬肉の炙り



馬もつ味噌煮込み

熊本の郷土料理としても親しまれている馬刺しですが、新型コロナウイルス感染症の影響で、県外から

【熊本県馬刺し安全・安心推進協議会】
熊本県の特産である馬刺しの安全・安心な供給を推進し、熊本県の馬刺しのブランド化に寄与することを目的に活動しています。



Chefoodoでは、その土地ならではの食材を守り、広めていくために、今後も様々な地域産品のPRをお手伝いして参ります。



白い卵『穂の香卵』レシピ開発



【令和二年度茨城県儲かる農業ステップアップ事業】
ひたち野 穂の香卵の販路開拓支援企画
【日時】…二〇二〇年十月
【目的】…【小幡畜産】飼料用米給餌の「穂の香卵」米卵の販路開拓支援(需要動向調査、メニュー開発、試食調査など)
【主催】…小幡畜産
【協力】…国産株式会社・一般社団法人 Chefoodo
【参加メンバー】…
Chefoodo 副会長の野崎洋光さん、Chefoodo会員の浅水屋敷さん、今井寿さん、尾身奈美枝さん
【内容】…米を食べて育った鶏の卵「穂の香卵」の活用幅を広げるためのレシピ開発。

【実施レポート】
今年八月に築地キッチンスタジオにて、インフルエンサー等を対象に、茨城県小幡畜産の『穂の香卵』の試食会を実施いたしました。『穂の香卵』の特徴は、本来黄色いはずの黄身が、白い色をしているところです。黄身が黄色い通常の卵は、とうもろこしをエサとして育った鶏の卵です。一方、穂の香は、飼料自給率向上のため、飼料用米をエサとして育てられています。そのため、お米の色である白い黄身の卵となります。
今回は、この白さを活かしたレシピをChefoodoのメンバーが開発いたしました。黄身の色が白くても、味はもろろん卵の味がする。通常の卵と同じような使用もできます。しかし、今回はこの白さを活かすことでより美味しくなるレシピをChefoodoメンバーが開発いたしました。



卵料理の定番である、「卵かけご飯」や「卵焼き」、「茶碗蒸し」なども、穂の香を使用するだけで、見た目の雰囲気や味が変わります。その他に、白さを活かしたいお菓子とも相性がよく、美しい見た目に仕上げる事ができます。
このように、食材の特徴を引き出すレシピを開発できるのもプロの料理人だからこそその技。「シンプルなお卵かけごはん」も、プロの技が加わることでより素材の味を活かすことができます。

メンバーそれぞれが、商品の魅力を引き出すレシピを開発してくださいました。料理のジャンルによっても、使い方は様々あり、どれも美味しく、商品の魅力が溢れるレシピとなりました。



試食アンケートも実施！
さらに、他のChefoodoメンバーによる試食アンケート調査も併せて実施いたしました。参加メンバーは、工藤敏之さん、高橋典子さん、舘野雄二さん、中田耕一郎さん、堀江ひろ子さん(五十音順)の五名。味や色、使いやすさ、どのようなメニューに向いているかななどの商品評価や商品への関心度などをヒアリングし、今後の発展に活用していただきます。
このようにプロの料理人の視点から、試食評価やアドバイスをお求めの企業様は、お気軽にお問い合わせください。Chefoodoでは、様々なジャンルのシェフがそれぞれの視点から評価・アドバイスさせていただきます。日本の素晴らしい食材や商品が、少しでも多くの方に届くお手伝いを行っております。