

# 地元の自慢食材を大事に ～野崎洋光氏講演会・ レシピコンテスト～



11月2日、国見町主催の「野崎洋光講演会」と「国見のおいしいレシピ・コンテスト」が観月台文化センターで開かれました。

野崎さんは古殿町出身で、東京・南麻布で「分とく山」を開店する一方、アテネ五輪では日本代表野球チーム長嶋監督の強い要望で総料理長に就任した経歴があります。

講演で野崎さんは「化学調味料を使わずに地元の新鮮な食材を食べることで免疫力が高まる。『いただきます』と食材に感謝しながら、国見産の『自慢』を食べることが大事」と話しました。講演会の後半では、野崎さんが考案した国見産のゴボウとニラを使った2品を参加者全員で味わいました。

また、午後は野崎さんを審査委員長に「国見のおいしいレシピ・コンテスト」が開かれ、約30点の応募の中から1次審査を通過した6団体が、自慢の料理を披露。審査の結果、「鶏ゴボウとキノコの和風キッシュ」を作った

渡邊恭子さん(桜の聖母短期大学)が金賞に選ばれました。

講評で野崎さんは「それぞれに工夫を凝らした作品。食の原点はお母さんの知恵が詰まった家庭料理。知恵は『わざ』です」と話しました。なお、金賞以外の結果は次のとおり。▼銀賞 椎根愛由美(桜の聖母短期大学)▼銅賞 山田安希、小黑志穂(県立相馬農業高校)▼努力賞 千葉弘美(国見町)、畠山文香(桜の聖母短期大学)、遠藤恵美(国見町)



## 【野崎洋光さんのレシピ】

### ●ゴボウの竜田揚げ(4人分)

材料 ・たれ[しょう油(大さじ3、酒(大さじ1)、おろしショウガ(小さじ1)、おろしニンニク(小さじ1/2)]…A ・ゴボウ(10cm×3本) ・片栗粉(適量) ・揚げ油(適量)

① たれを合わせておく ② ゴボウはよく洗い、皮付きのまま縦4等分に切り、棒などで叩いておく ③ ゴボウをAで揉む ④ ③の汁気を絞り、片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる

### ●ニラとトマトの卵焼き(4人分)

材料 ・[卵(3個)、水(50cc)、濃口しょう油(小さじ1/2)、塩(小さじ1/2)、こしょう(少々)]…A ・トマト(小さめ1個) ・ニラ(5本) ・サラダ油(少々)

① トマトは湯むきして、小角に切る。ニラは小口に切る ② ボウルにAを入れ軽く溶き、①を入れ、サッと混ぜ合わせる ③ 卵焼き器(又はフライパン)で、だし巻卵を作る要領で巻く

## 【レシピコンテスト 金賞作品のレシピ】

### ●鶏ゴボウとキノコの和風キッシュ(4人分)

材料 ・タルト型(直径18cm) ・鶏ひき肉(100g) ・ゴボウ(60g) ・まいたけ(50g) ・ひじき(20g) ・しょう油(大さじ1) ・バター(大さじ1) ・サラダ油(大さじ1) ・卵(2個) ・生クリーム(100cc) ・チーズ(30g) ・パイシート(1枚半～2枚)

① パイシートは解凍し、タルト型よりも大きめに伸ばして敷く ② ゴボウは皮をこそげ、さかがきにして水にさらした後、水気を切る ③ ひじきは水で戻し、まいたけはほぐす ④ フライパンでサラダ油とバターを温め、ひき肉を中火で炒め、パラパラになったらゴボウを加え、炒める ⑤ ゴボウが透き通ってきたら、まいたけとひじき、しょう油を加えてさらに炒める ⑥ ⑤をバットなどに移して冷ます。冷めたら卵と生クリームを加え、混ぜ合わせる ⑦ パイに具を入れ、チーズを散らす ⑧ 180℃に温めたオーブンで30分ほど焼く

## 福島県オリジナル米 “天のつぶ”を全国に発信 東北未来がんばっぺ大使 「秋吉久美子さん」来町

11月5日、消費者庁の「東北未来がんばっぺ大使」を務める俳優の秋吉久美子さんが来町しました。

この日の1か所目は、国見町の米の全量全袋検査場を訪れ、検査責任者の佐藤長一さんに検査工程や結果などを熱心に尋ねていました。

その後、福島県オリジナル米「天のつぶ」を生産する小坂アグリ株式会社を訪ね、天のつぶを試食しながら、朽木勝之社長らと米の風評被害への思いを語りました。

また、太田町長とも懇談。「福島県出身者として、福島をずっと応援する。福島の皆さんもそれぞれに頑張っていて、復興を成し遂げてほしい」と語りました。

この事業は、消費者庁が秋吉さんに東北未来がんばっぺ大使を委嘱し、東日本大震災で大きな被害を受けた福島、宮城、岩手の3県の農林水産業者の思いを伝えたり、安全性をアピールしたりする事業で、これまでに宮城県のイチゴ農家や岩手県の水産業者たちとの対談を行っています。なお、福島県では、国見町が初の訪問先です。

