

くすなたん

神無月号

Vol.16

2005年10月

毎月10日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します



■ 清秋の候

東京でも秋を感じとれる季節となりました。今年の夏は、クールビズが浸透し環境問題を身近に感じとり行動を起こした『環境元年』の夏になったのではないのでしょうか！都会ではお水を買う事が日常となっています。空気までを買わなければいけない時代にならないように皆の心がけて環境改善出来ればと思います。さあ、秋商戦が始まっています。お奨めの一品、お料理に合う飲料。準備は万全ですか。。おっと、お土産も重要なアイテムです。サービス向上で年末年始の顧客開拓に取り組んで行きましょう。

食材のお話

金糸瓜 (きんしゅうり)
ウリ科 かぼちゃ属 ペポカボチャ種



錦糸瓜、
俗名でソーマカボチャ、
糸カボチャ
縦長で楕円形。
直径20cm、長さ30cm
7月から9月に収穫される夏野菜です。

完熟した果肉を水から茹でます。身にはしがとおるまで茹で上げるとそうめんの様に糸状にほぐれます。しゃきしゃき感を残すように茹ですぎないように注意下さい。夏場の涼を楽しむ食材ですが、酢の物、サラダ、汁物にも重宝します。カロテン、ビタミンB群、ビタミンC、植物繊維を豊富に含みます。美しい黄色と歯ごたえは、逸材の食材です。

珍しい食材は、お客さまとの会話も弾みますね。

こーいちのグルメ散歩

さんぽ7 大きなクリの木の下で 木村 幸一

バンザイ……！。味覚の秋がやってきました。どういうわけか栗が大好きで、この季節になると、きんとんを取り寄せ、栗餡だんごを買いに走りまわっております。以前ノーザンCC赤城ゴルフ場でコンペがあったとき、栗拾いをするか、予定通りゴルフをするかで悩んだものです。コースにはたわわに実をつけた栗の木があり、拾ってくださいといわんばかりでした。とにかく、ボールをできるだけコースの真ん中めがけて打つことにしました。飛距離ははったことではありません。あとは栗をめぐって一目散です。結果ニキ口は拾いました。なんとコース真ん中打ちが効を奏したのか、コンペには優勝するし栗はいただけるし、盆と正月が一緒にきてしまいました。

デパートの果物売り場にある栗がうまかったので、産地を聞くと、山口県は美祿市西厚保町の厚保(アツ)栗でした。デパートが閉鎖になったときにはあわてました。以来宅配便で取り寄せております。

栗といえば、釜飯ははずせません。早速、渋谷の『むつみ』に出かけ栗釜飯を堪能しました。むつみのごはんは艶がちがいます。またお米の味付けも微妙に甘く美味しいなら、栗のホクホク感にもノックアウトされます。いつもは小さな茶碗で一膳の私ですが、ついつい三膳も食べてしまいました。

天高く馬肥ゆる秋。
秋は2、3キロの体重増を覚悟しています。



スローフード情報

(味の箱舟)プロジェクト in 岩手(岩泉町)

横浜スローフード協会会員 藤本高司

～スローフード協会と(味の箱舟)プロジェクト～

(味の箱舟)プロジェクト

様々な食品が工業化される中で、地域の気候・風土にあった農業生産や食を生み出す職人の技が次々と失われつつあります。スローフード協会では、大量生産された食品に押されて消滅しかけていた伝統的な農産物や食品をリストアップし、様々なプロモーション活動を通じて伝統的な生産を支援することで地域の活性化につなげる運動を展開しています。これが、(味の箱舟)プロジェクトです。

日本の(味の箱舟)候補として岩手県の『短角牛』『安家地大根』をご紹介します。

いわいずみ短角牛(たんかくぎゅう)

短角牛は、赤べこの愛称で親しまれている肉用牛です。南部牛に由来し寒さに強く、放牧に適し子育て上手という特徴があります。春から秋にかけては、山の上の放牧地でたくさんの草を食べ、冬が近づくと里に下がり牛舎の中で育ちます。



岩泉町甘目岳からの牛下げです。自然交配によりうまれた子牛も大きく育ち降りてきます。



短角牛は低脂肪の“赤身肉”です。黒毛和牛が高カロリーな穀物飼料を中心に育つのに対し、短角牛は広大な牧草地で運動し牧草をたくさん食べて育つために、滋味深い赤肉が出来ます。安全安心なヘルシー短角牛は、ステーキはもちろん、ローストビーフ、シチューに。筆者は塩コショウしたモモ肉の網焼きを安家地大根のおろしをそえて食してきました。美味かった！



岩泉町の自然景観は、人々が暮らしの中で創りあげてきたものであり、短角牛も大きな役割を果たしてきました。櫃取湿原の水芭蕉、早坂高原のツツジ、安家森の野芝、これらは短角の放牧が無ければ笹の侵食等により失われてしまいます。短角牛は安全で美味しい赤身肉を提供してくれるだけでなく、美しい景観を作り出し地域文化の担い手としてなくてはならない存在です。

(味の箱舟)選出基準

- 地域の自然や人々の生活に深く結びついている。
- 小さな作り手による限られた生産量である。
- 現在、あるいは将来的に、絶滅の危機に瀕している。
- 遺伝子組換えが、生産段階において一切関与していない。などなど

安家地大根(あつかじだいこん)

安家地大根は、安家(アッカ)アイヌ語で清流が流れるところの地大根です。主にこの地区を中心に栽培され当地の食べ方は、凍み大根や漬物のほか、硬めの豆腐を炭火であぶった豆腐田楽やそばの薬味として使われています。



特徴は、
鮮やかな赤い色
硬く繊維質に富んでいるため貯蔵性が高い
ビタミンC含有量が青首の1.5～2倍ある
辛味が強く同時にほのかな甘みがある



安家大根のように、先祖代々種をつないで栽培されてきた作物を「在来種(地域在来種)」と呼んでいます。在来種は農業や化学肥料のない時代からその土地の気候、風土に合うように進化し、人々の命の糧として栽培されてきました。交配種の種はお店で簡単に買う事が出来ますが、在来種は自分で種を取らなくてはなりません。

参考資料 (株)岩泉産業開発 資料

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社

http://www.fujimoto.co.jp

〒166-0011

東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823