

安曇野産食材でフルコース お披露目会

-開催報告版-



日時 令和4年10月2日(日)

場所 古民家やど 初太郎

はじめに

安曇野には、恵まれた気候風土を生かし、実直な生産者が丹精込めて育てた、さまざまな農畜産物が豊富にあります。

北アルプスからの恵みをたくさん蓄え、育った、とれたて新鮮な野菜やお米、わさびはもちろん、調味料やお肉まで揃う安曇野は、まさに食材の宝庫。

ただ、新鮮でおいしい種類豊富な食材が身近に当たり前にありすぎて、その贅沢な環境に気づいていない人が多いのは、あまりにも、もったいないのではないか。

そんな思いから、「オール安曇野産」でフルコースを作り、多くの人に安曇野の農産物をはじめとした食材の魅力を再発見してもらい、改めて安曇野の農産物等の価値を見出だしてもらえたらという思いから取り組んだ事業です。

本事業の実施においては、郷土料理研究家の横山タカ子さんにメニューすべてを考案いただき、また、当日お越しの生産者のみなさまに食材提供等をご協力いただきました。

お披露目会では、横山さんに調理いただいた素材の良さを引き出した美しい料理を参加の皆さまと一緒に美味しくいただきました。

なお、今回のレシピは、11月にパンフレットや動画で公開予定です。ぜひご家庭でも、安曇野の食材をふんだんに使い、ご賞味いただき、「安曇野の食の魅力」を感じていただけますことを願っています。

安曇野市農政課

当日のお品書き

主食

わさびごはんと3種の箸休め

(みそわさび、糀わさび、わさびとかつおぶし)

一汁

沢煮梅味噌味

主菜

蒸し豚

煮物

季節の煮物

酢の物

トマト酢和え

漬物

かす漬け3種

(わさび、わさびの葉、にんじん)

水菓子

豆乳ゼリー夏秋いちごソース



参加の生産者（順不同）

- ・安田 洋子さん (米農家)
- ・石田 香文さん (石田わさび農園、わさび農家)
- ・岡山 きみ子さん (玉ねぎ・会場提供、農業委員)
- ・清水 早美さん (夏秋いちご農家)
- ・三澤 育子さん (Vif穂高理事、穂高いんげん生産者)
- ・藤原 喜代子さん ((有)藤原畜産、養豚農家)

当日使用された主な安曇野産食材の紹介

わさび ～生産量日本一～

北アルプスからの伏流水を主な水源として、栽培される安曇野のわさびは、ツンとした辛みとさわやかな風味が特徴。

捨てる場所がないため、今回のメニューでも、芋以外の葉や茎などもふんだんに使用されています。



お米 ～県内有数の収穫量、一等米比率もトップクラス～

安曇野では、昼夜の寒暖差や、少雨で冷涼な気候により、旨味のつまった安心安全な米作りができます。

また、先人から引き継いだ堰のおかげで北アルプスからの豊富な水をかけ流すことができ、温暖化が進む中でも品質の高い米づくりができています。



安曇野放牧豚 ～北アルプスを望む 標高 800mの山中で育つ～

安曇野の山中で、ストレスのない環境で育った安曇野放牧豚は、きめ細かく、野性味のある食感と、甘く歯ごたえのある脂身が特徴です。

県内外の有名レストラン等でも使用されています。



玉ねぎ ～生産量長野県一位～

旧豊科町で、25 年ほど前に町を挙げて生産振興を進めたことがきっかけで生産が広がりました。市では、特産品である玉ねぎを PR するため、毎年6月に「玉ねぎまつり」を開催しており、今年も多くの方に来ていただきました。



穂高いんげん ～穂高地域で代々生産されてきた 伝統野菜～

以前は、中信地域の広範囲で栽培されていましたが、育てやすい品種が増えたことで栽培地域が減少。現在、「信州の伝統野菜」の再認定に向け、種とりの厳密化、品質の目合わせ、若手農家の育成等に取り組んでいます。

豆は、煮豆にしても美味しく食べられます。



夏秋いちご ～夏にとれる希少ないちご～

日本では、冬に生産されるいちごが一般的ですが、標高が高く、夏、涼しい安曇野では、夏から秋にかけて栽培される「夏秋いちご」とよばれる四季成りのいちごの生産が盛んです。

はっきりした酸味が特徴で、ケーキ用など加工で食べられるのが一般的です。



菜種油 ～特定非営利活動法人 JA あづみくらしの助け合いネットワークあんしん「菜の花プロジェクト安曇野」～

遊休荒廃地の有効活用や資源の循環などを目的に、今年で 20 年目となる菜の花プロジェクトで作られた油です。プロジェクトでは、ひまわり油も加工しており、加工した油は、学校給食用に寄付したり、市内の直売所で販売されています。

素材にこだわる横山さんは、日頃からこの油を使用しています。



味噌 ～地元のお母さん手作り～

米どころ安曇野では、「転作物」として、そばや大豆においても県内有数の産地です。

市内には、直売所が数多く存在し、地元産の原材料を使い、それぞれの場所で味噌加工をして販売をしています。今回は、明科地域が会場だったため、「あかしな農産物加工交流ひろばえべや」のみそを料理に使用しました。



トマトジュース ～太陽の光をたっぷり浴びた トマトをふんだんに使用～

長野県は、古くからトマト栽培が盛んな地域。県内有数の産地である安曇野でも真夏の最盛期は、たくさんのコンテナをつみあげ、加工トマトを収穫する風景が見受けられます。加工トマトの多くは、契約栽培のため、飲料メーカー等に納品されますが、自身で6次産業化して販売する生産者も。今回は、市内にある「南安曇農業高校」が、実習の一環で、栽培、加工した「南農トマトジュース」を使用しました。



豆乳 ～安曇野市産の大豆「ナカセンナリ」使用～

今回のデザートは、市内の障がい者就労施設「ま・めぞん」で作っている安曇野市産の大豆を使用した濃厚な豆乳で作りました。

ここで作られる「ぎゅぎゅっと濃厚きぬごし豆腐」も、横山さんおすすめの品です。



メニュー考案者

横山 タカ子さんプロフィール

長野県大町市生まれ。長野市在住。

身近な食材と郷土食を大切に、「素にして上質」を心がける料理研究家。

長野県「おいしい信州フード公使」に選任されている。

親族が安曇野市在住でもあるため、安曇野に来訪する機会も多く、安曇野市の食についても詳しい。

著書「四季に寄り添い暮らしかさねて」プロフィールより一部抜粋



レシピの考案にあたり

- 食材の選定 -

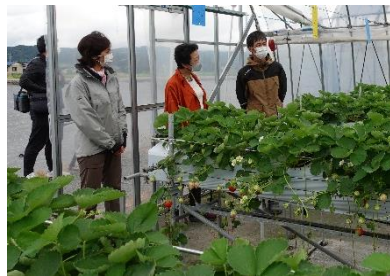
今回のテーマは初秋の安曇野。

「10月初旬に市の直売所等の売り場に並ぶ、安曇野らしい農産物」をメイン食材として市が選定し、横山さんに提案しました。

- レシピ考案 -

メニューの考案にあたっては、横山さんに生産現場にも直接足を運んでいただきました。生産者の思いを聞き、圃場を見ることで新たな発想も生まれ、今回のレシピ開発に生かされています。

家庭でも、気軽に美味しく「安曇野」を味わってもらえるよう、素材も作り方もシンプルなものとなっています。近日中には、レシピも公開する予定です。



会場を彩るさまざまな「安曇野産」

生け込み (フラワーアレンジ)

田中彰さん (YARI FLOWER FARM)

フローリストとして技術習得後、東京で花屋を数店舗 経営 (創業) 7 年間代表を務めたが、2020 年に代表を退任し、青木村で研修後の 2021 年 11 月に安曇野市(穂高)で就農。

本日は、自社農園で育てた草花を用い、会場と食事に合わせ「和」の雰囲気合った生け込みをしていただきました。



食器 (小皿・箸置き)

柴田早穂さん (鑄金作家)

香川県小豆島育ち小豆島在住。東京藝術大学大学院修了。

「長野県 令和4年度 東京藝術大学連携事業 安曇野アーティスト・イン・レジデンス」で、8月下旬から約2週間、今回会場となった「初太郎」に滞在。

滞り期間中に安曇野市を巡り、インスピレーションを受けた雲や水の流れ、大小さまざまな動植物の営みをイメージして、漬物用の小皿と箸置きを制作いただきました。



会場

古民家やど 初太郎

築 180 年かやぶき屋根の古民家。普段は家主の岡山さんのご自宅ですが、夏の期間限定で、一棟貸しのお宿となります。

コロナ禍の前には、都会の小中学生を受け入れる「農家民宿」にもご協力いただいていたいました。



今後の予定

- 11月 パンフレット「あづみのの食卓 和食編」発行
PR 動画&料理レシピ公開
- 11月30日 銀座 NAGANO
「横山タカ子さんの信州の長寿ごはん 安曇野」開催

第2弾

- 12月 初旬 安曇野フルコース (フレンチ) お披露目会 (予定)



制作 安曇野市農林部農政課農業政策係

電話：0263-71-2427 E-mail：nousei@city.azumino.nagano.jp