

# 安曇野産食材を使ったフレンチのコース料理

*Cours complet avec des ingrédients d'Azumino*

2022年12月5日  
ロティスリー ル・ボヌール 板花

安曇野市農政課



## はじめに

「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発見してもらい、消費拡大につなげていきたいという思いで取り組んでいる本事業。

今日は、第2弾としてフレンチのフルコースのお披露目会です。

寒さが厳しい安曇野の冬は、収穫できる農産物が限られる時期ではありますが、実は、寒さの中だからこそ美味しく、美しくなる農産物も数多くあります。

そこで、今回は、安曇野らしく「冬の寒さ」や、「清らかな水」をたっぷり蓄え美味しく育った農産物をメイン食材としました。

古くからこの地で伝わる伝統的な野菜や特産品のわさび、りんごだけでなく、近年生産が盛んとなりつつある西洋野菜をとりいれ、板花芳博シェフにメニュー考案いただいております。

本日のために特別に考案された、工夫を凝らした美しく美味しい料理を皆さまとご一緒にいただくことを心より楽しみにしております。

安曇野市長 太田 寛



# 会場を彩るさまざまな「安曇野産」

## DRINK

### ワイン・ビール

日本アルプスワインバレーの中心に位置している安曇野。市内には3つのワイナリーがあり、日照時間が長く冷涼な気候のため高糖度のぶどうが栽培でき、コンクールでの受賞も得ている。また、近年は、オール安曇野産によるクラフトビールも誕生し、豊富な水や農産物を原料としたワイン、ビール、日本酒、シードルなどさまざまなお酒を楽しむことができる。

本日は、オール安曇野産フルコースの食事とともに、お召し上がりいただきます。



## 会場装飾

### 藤原雅江さん

#### (FUJIWARA NURSERY)

安曇野市(旧堀金村)の鉢花生産農家に生まれる。農業研修としてオランダにて植物の栽培等を学び、帰国後は都内生花店にてフラワーアレンジ・ガーデンデザインの仕事に携わる。2013年、両親が営む花卉生産事業「藤原ナーセリー」の三代目として、安曇野と東京を拠点に、暮らしに植物を提案する「FUJIWARA NURSERY(フジワラ ナーセリー)」を設立。本日は、クリスマスイメージし、安曇野産の花材で会場装飾をしていただきました。



## カッティングボード

### さとぷろ。

「さとぷろ」とは、安曇野市の里山再生計画に関する活動の愛称。市民、事業者、団体等が各プロジェクトの主体となり、里山再生につながるイベントや企画・運営など、さまざまな活動に取り組んでいます。今回、毎年開催している「あづみの里山市」で参加者ノベルティとして配布された、安曇野で育った「ヒガンザクラ」を加工したカッティングボードの提供をいただきました。



ITAHANA YOSHIHIRO

## 板花 芳博

(プロフィール)

安曇野生まれ。

調理師学校卒業後、東京の有名ホテル等で勤務。

その後、フランス、ドイツ、スイスを2年かけて巡り、

料理やワインを探求。

帰国後はホテルメトロポリタン長野に勤務され、

2002年からは16年間総料理長を勤めた。



## 本日参加の生産者（順不同）

- ・青柳 菜々子さん(果樹農家)
- ・斉藤 岳雄さん ((有)斎藤農園/(合)安曇野プルワリー)
- ・山本 利孝さん (山本農園、クレソン農家)
- ・三吉 雅子さん (FARM SANKICH!/信州ゆめクジラ農園)
- ・降籬 房子さん (JA あづみ女性部西穂高支部牧大根プロジェクト代表)
- ・小宮山 潔さん (小宮山商店、わさび農家)

# 本日の MENU

## Fast drink

### クレソンハイボール / クレソンスパークリング



シェフが、千葉県船橋市での、特産品を使った「小松菜ハイボール」から着想を得た一品です。

#### PICKUP 食材

#### クレソン



安曇野では、かつてわさびが栽培されていた場所で生育されているクレソン。栄養価も高く、そのまま食べても、火を通してもおいしく食べられるため、近年市内直売所内でも継続的に販売される人気商品。水だけで育ち、一年を通して栽培できる。独特の辛みが特徴。

#### 料理に使った安曇野産食材

・クレソン（山本農園）

## Amuse1

### ガレット風タルトフランベ 玉ねぎ プチベールとベーコン添え



「タルトフランベ」とは、フランスのアルザス地方の郷土料理。通常は、小麦粉の生地で作りますが、今回は安曇野らしくそば粉を使用しています。「さとぷろ。」で作った安曇野で育ったカッティングボードで提供します。

#### PICKUP 食材

#### そば



標高500~700mに位置する安曇野は、標高の高さに加え、みずはけの良い土壌、昼夜の寒暖差が大きいという気候条件に恵まれた、そば栽培の適地。実が締まり、風味がよいのが特徴。安曇野市のそば生産量は県内一位。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・そば粉（齊藤農園）
- ・安曇野放牧豚（藤原畜産）
- ・牛乳（北アルプス牧場）
- ・卵（幸泉園）
- ・玉ねぎ、プチベール（市内直売所）

## Amuse2

### 一口安曇野食材を使った前菜3種



### 玉葱のローストヴァニラ風味 安曇野放牧豚の生ハム添えビーツソース



安曇野市の特産の玉ねぎをゆっくりと加熱しました。市内産の鮮やかなビーツのソースと一緒に召し上がってください。

### PICKUP 食材

#### 玉ねぎ



県内一位の生産量を誇る玉ねぎ。常備野菜として、1年中食卓で食べられていて、どんな調理方法にもあいます。横山タカ子さん考案の和食編でも、酢の物、蒸し物に登場しました。

保存状態が良ければ、市内産は、6月に収穫し、年内いっぱい美味しく食べることができます。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・安曇野放牧豚（藤原畜産）
- ・玉ねぎ、ビーツ（市内直売所）

## 牧大根と安曇野放牧豚のポトフ クレソンのグリーンリゾット添え



通常は、漬物として使用する牧大根ですが、今回は、「安曇野らしい冬の食材の代表」として「フルコースに取り入れてほしい」市から要望し、フレンチへのアレンジにチャレンジしました。

### PICKUP 食材

#### 牧大根



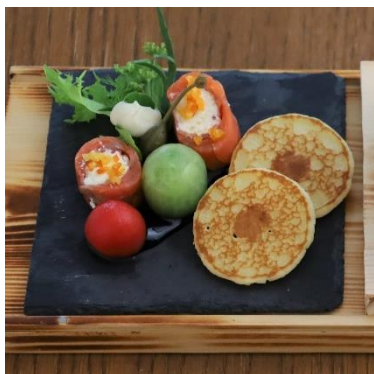
牧地区だけで採れる「信州の伝統野菜」。

形は先端に行くほど太くなる独特な形をしています。通常の大根に比べると水分が少なく、繊維が細かくて硬く、辛みが強いのが特徴です。一般的には漬物にされることが多く、漬物にするとパリパリとした独特の歯ごたえと甘味があり、ごはんのお供やお茶うけとして食べられています。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・安曇野放牧豚（藤原畜産）
- ・牧大根（JA あづみ女性部西穂高支部牧大根プロジェクト）
- ・クレソン（山本農園）
- ・米、にんじん、セロリ、玉ねぎ、にんにく（市内直売所等）

## 安曇野産わさびを使ったクリームチーズの 信州サーモンスモークと生ハム巻き



北アルプス牧場の牛乳から作った自家製クリームチーズにすりおろした生わさびを混ぜた「ワサビクリームチーズ」がポイントチーズとわさびの相性の良さをお楽しみください。

### PICKUP 食材

#### わさび



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。

近年は日本国内だけでなく、海外での人気も高く、フレンチなど日本食以外にも活用の幅が広がっています。市でもわさびの海外プロモーションに取り組んでいます。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・信州サーモン（辰巳）
- ・安曇野放牧豚（藤原畜産）
- ・わさび（小宮山商店）
- ・牛乳（北アルプス牧場）
- ・レタス（安曇野小町）
- ・ペティトマト（市内直売所）

Soup

## ビーフボールと茸の蒸しスープ



信州牛のビーフボールを、冬においしい、ねぎ(今回は西洋ねぎのポワロ)や白菜、カブと一緒に召し上がってください、

### PICKUP 食材

#### 信州プレミアム牛



信州プレミアム牛肉とは、「安全・安心」について長野県の認定を受けた農場で育てられた牛のうち、県独自に設定した牛肉の香りと旨味を重視した「おいしさ基準」により認定された牛肉です。(県HP引用)

今回提供するお肉は、明科の高原牧場のお肉です。高原牧場は、和牛一貫経営をしている日本でも数少ない牧場です。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・信州プレミアム牛（高原牧場）
- ・卵（幸泉園）
- ・牛乳（北アルプス牧場）
- ・ポワロ（ほりがね一ゼ）
- ・えのき、しめじ、白菜、小かぶ（市内直売所）



## Viande

### 信州牛肉のロースト爽やかな香草の香り 蕎麦の実入りタブレと共に



安曇野産の「信州プレミアム牛肉」に、今回のテーマ食材のタルディーボの「赤」とクレソンの「緑」を添えた、クリスマスのディナーをイメージしたメイン料理です。

#### PICKUP 食材

#### タルディーボ



晩秋に大きく生育した株を一旦土から根ごと引き抜き、それをコンテナにびっしりと根を下にして立てた状態で詰め、湧き水に浸した状態で数週間更に水耕栽培後、余分な外葉を取り除いて、新たに伸びてきた芯の部分だけが食用として出荷されます。

市内では、現在2件の農家で栽培されています。栽培が難しく手間がかかり、出回る時期も短いので非常に希少価値が高く季節感の強い食材です。

一般的には、飲食店等で使われることが多く、一般の方にはまだまだなじみのない野菜ではありますが、「安曇野の水」のイメージにもあい、今後に期待の西洋野菜の一つです。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・信州プレミアム牛（高原牧場）
- ・安曇野放牧豚（藤原畜産）
- ・タルディーボ（信州ゆめクジラ農園）
- ・クレソン（山本農園）
- ・蕎麦の実（斉藤農園）
- ・ハーブ類（自家製）
- ・にんじん、セロリ、玉ねぎ、ベティトマト（市内直売所等）

## Desert

### 安曇野産リンゴを使ったカッサータ ベークドアラスカ仕立て



りんごをはじめとした安曇野産のフルーツが  
ふんだんに入ったカッサータ(アイスクーキ)です。

#### PICKUP 食材

#### りんご



三郷、堀金の山麓地域で主に作られているりんご。

市内では、8月から 11 月にかけてさまざまな種類のりんごが収穫されます。先人が築き上げてきた「安曇野ブランド」は、市場での評価も高く、若い農業後継者もがんばっています。

本日、食間で提供したりんごジュースは、三郷で新規就農した「信州安曇野フレンドファーム」の福嶋さんのグラニースミスのリンゴジュースです。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・りんご（ふじ）（青柳翔一郎さん）
- ・いちご、カシス、ラズベリー、干し柿（冷凍）
- ・牛乳（北アルプス牧場）
- ・卵（幸泉園）

## 黒豆コーヒー



乾燥した黒豆を鉄のフライパンで弱火でしっかり炒り、ミキサーで砕き、コーヒーのように抽出しました。

### PICKUP 食材

#### 黒豆



市の振興作物の1つである黒豆。中山間地域を中心に、転作作物として作られています。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・黒豆（穀屋ふりはた）

## 安曇野産小麦のパン



月日堂のパンは、フランスの伝統的な「ルヴァン種」で発酵させており、酸味が強いのが特徴。ただ、酸味は焼いた日から日ごとにまろやかになります。今回は、その違いを味わってもらえるよう提供します。

### PICKUP 食材

#### 小麦



2020年10月に穂高の森の中にオープンした「月日堂製パン」  
今回は、自作のフランス式薪窯を使い、安曇野産の小麦とライ麦でカンパーニュを作っていました。

#### 料理に使った安曇野産食材

- ・小麦（さまさまファーム：東稔文さん）  
（バジルクラブ：鈴木達也さん）
- ・ライ麦（三澤幸夫さん）

# MENU

## ～Amuse-gueule I～

ガレット風タルトフランベ 玉ねぎ、プチベールとベーコン添え

*Tarte flambée*

## ～Amuse-gueule II～ 一口安曇野食材を使った前菜3種

玉葱のローストヴァニラ風味

安曇野放牧豚の生ハム添え ビーツソース

*Oignon rôti à la vanille au jambon de porc fermier "AZUMINO"*

牧大根と安曇野放牧豚のポトフ クレソンのグリーンリゾット添え

*MAKI-Daikon et cuisson de porc de pâturage "AZUMINO" au pot avec risotto au cresson*

安曇野産わさびを使ったクリームチーズの

信州サーモンスモークと生ハム巻き

*Rouleau de saumon Shinshu et jambon cru au fromage frais au wasabi avec blinis*

## ～Soupe～

ビーフボールと茸の蒸しスープ

*Boulette de bœuf et chou chinois soupe*

## ～Viande～

信州牛肉のロースト 爽やかな香草の香り 蕎麦の実入りタブレと共に

*Rôti de bœuf parfumé aux herbes avec Taboulé aux graines de sarrasin*

## ～Dessert～

安曇野産リンゴを使ったカッサータ ベークドアラスカ仕立て

*Cassata aux pommes Azumino cuites à la façon de l'Alaska*

## ～Pain～

パン(月日堂製パン 製造)オリーブオイル添え

## ～Café～

黒豆コーヒー

*Café aux grains noirs*