



# #安曇野フルコース

育てる人、料理する人、食べる人、地域で結ぶ美味しさ

**北** アルプスからの湧水や恵まれた気候で育った新鮮な野菜や米、わさび、そして調味料や肉まで揃う安曇野は、まさに食材の宝庫といえます。

新鮮で美味しい食材が身近にある安曇野の食の魅力を活かすため、市では、オール安曇野産食材を使った「安曇野フルコース」の考案に取り組んでいます。

本年度は第一弾として、横山タカ子さんによる和食、第二弾として、板花芳博さんによるフレンチのコースを作り、生産者の皆さんと味わい、食の魅力を発信しました。

本号では、おいしい食材を届けようと日々奮闘する生産者と地域の食材に精通した料理人がタッグを組んだことで生み出されたおいしい取り組みと紹介をします。



## 生産者に寄り添い 食材の新たな一面を引き出す



**メニュー考案**  
**板花 芳博さん**  
 松本広域安曇野調理師会副会長

世界各地の食材に触れた後、県内のホテルで料理長に。5年前、ふるさとである安曇野にフレンチ料理店を開店。

**COMMENT**

今回は冬の食材ということで、伝統野菜の牧大根などフレンチには難しい食材もありましたが、タルディーボやクレソンという新しい食材と、信州プレミアム牛、安曇野の代名詞ともいえるわさびを中心に、サプライズ感のあるメニューを考案しました。好奇心旺盛な生産者が新たな品種に挑戦しているので、それらを地元の皆さんに届けるため、勉強の日々です。



果樹農家 青柳翔一郎さん 菜々子さん



安曇野を代表する農作物  
**リンゴ**



(有) 斉藤農園 / (同) 安曇野ブルワリー 斉藤岳雄さん



生産量県内一位  
**ソバ**

### 旬のときに旬のものを

土地や環境に合わせ、リンゴやブドウ、モモ等を栽培している新規就農の青柳さん。「安曇野では7月から12月までさまざまな果物が楽しめる。旬を見逃さず一番美味しいときに食べられるのが産地の魅力。地元でもぜひたくさん食べてほしい」と翔一郎さん。また菜々子さんは「安曇野の太陽をたくさん浴びて育ったサンふじの美しさが際立つ演出で、デザートとして提供されて嬉しかった」とお披露目会の感想を笑顔で話してくれました。

### オール安曇野産の力

米やそば、麦などの土地利用型の作物を中心に、ホップや野菜も生産している斉藤さん。「そばというと和食のイメージが強いが、美味しいフレンチの一品として提供され、生産者としての気づきも多かった」とお披露目会での感想を話します。自身も農家仲間と「安曇野産 100%のビール」の醸造を始めており、オール安曇野産でのPR効果に期待を寄せています。

### シェフとの交流で広がる可能性

5年前、定年を契機に荒廃したわさび田を借り受けクレソン栽培を始めた山本さん。安曇野の清らかな水で育てるクレソンは、茎まで柔らかく食べられるのが特徴。「板花シェフは、定期的に農地に足を運んで、作物の出来について率直な評価をしてくれるので、励みになる。また食べ方の提案もしてもらえるので、マーケティングにも活かしています」と話します。地域の認知度が高まり、添え物としてだけでなく、クレソンが主役の料理が普及していくよう今後も研究に励みます。

**安曇野フルコースとは**

① 安曇野を代表する農作物等をメイン食材とする。  
 (生産量が多いもの、伝統野菜、安曇野の環境を生かした特徴のあるもの)

② 農作物等はすべて安曇野産とし、調味料もできる限り市内産とする。

③ 安曇野の農と食に精通した料理人がメニューを考案する。