

安曇野産食材を使った中華のコース料理

2023年6月27日

ビレッジ安曇野

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。

本日は、第3弾として中華のフルコースのお披露目会です。

春の安曇野は気候が穏やかで様々な農産物にとって最適な環境となっていていきます。そして安曇野の厳しい寒さを乗り越えるための栄養をたくさん含んだ甘くて美味しい農産物が収穫できます。

そこで、安曇野の春から初夏にかけて旬となる農産物をメイン食材としました。

さらに古くからこの地で伝わる特産品のわさび、明科にある長野県水産試験場によって開発され、近年より一層生産が盛んとなっている信州サーモンを取り入れました。

今回は安曇野産の食材だけでなく、SDGs、食品ロスの観点から食材を余すことなく使う調理方法を取り入れたメニューを田島料理長に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

# 料理を彩る装飾

## 食器

### あづみのガラス工房

旧豊科町と多摩美術大学クラフトデザイン研究会の提携により昭和 60 年に創立。

ガラス工芸の実習、研究活動を通じて安曇野の地域社会に根ざした新しいガラス工芸文化の育成を目的として運営。

一般の方向けに吹きガラス体験も行っています。

今回のフルコースではあづみのガラス工房で作られた箸置きやエッグスタンドが使われています。



## 盛付

### 飾り切り

野菜などの食材をさまざまな形に切り、料理の美しさを引き立てる技術です。

野菜 1 つから緻密な作業によって同じ野菜から作られたとは思えないほど多彩な作品が出来上がります。

今回のフルコースのテーブルやお皿にも田島料理長ならではの華やか飾り切りが並びます。

ぜひ目で見て楽しんでください。



## 考案シェフ

---

TAZIMA SHUJI

### 田島 修二

1963年松本市生まれ。

高校で調理師免許を取得したのち東京の老舗ホテルで腕を磨く。

1983年に故郷に戻り、松本東急インホテルで和洋中を問わず幅広い料理の経験を積む。

その後「ビレッジ安曇野」に勤務し、2001年より料理長を務める。

2018年に安曇野調理師会 会長に就任。

(公社)日本調理師会 師範、長野県調理師技能指導員。



## 本日の参加者 (順不同)

---

- ・等々力 等さん (重柳農村振興委員会・玉ねぎ部会 玉ねぎほか農産物提供)
- ・等々力 康紀さん (南穂高農産加工株式会社代表 わさび提供)
- ・等々力 博さん (日の出養鱒株式会社常務取締役兼場長 信州サーモン提供)
- ・野口 雄貴さん (のぐちファーム セロリ提供)
- ・矢島 悦子さん (安曇野市産直センター 流通統括)
- ・三石 祥代さん (JA あづみ販売開発課 学校給食・食育・地産地消等)

# 本日のメニュー

---

## 食前酒

### 真っ赤な梅酒

梅酒を作る際に紅くるり大根を一緒に漬けることで鮮やかな赤色に色付けした梅酒。



## 前菜4種

### 信州サーモン皮の北京ダック風

安曇野のそば粉を使ったクレープに信州サーモンの焼いた皮やセロリなどを巻いた一品です。



### 信州サーモンの燻製

信州サーモンの鮮やかさを残すために火が入らないよう燻製。

### 皇帝玉子蒸し サーモンクリームのおせし ～山葵風味～

卵の殻の中に信州サーモンと豆腐で出来たクリームが入っています。わさびの花蒸しを添えてより安曇野を感じることができます。

### 梅豆腐

豆腐を梅紫蘇漬けの汁に漬けて外側を色付け、見た目も綺麗な一品です。

## 湯

### 釜冬瓜 信州サーモンすり身団子入りスープ

信州サーモンの身だけでなく、普段捨ててしまう骨から作った自家製の骨粉を使った団子を信州サーモンの出汁ベースのスープに入れた信州サーモンづくしの一品。

安曇野産のしいたけや筍、長ねぎが入っています。

料理長ならではの飾り切りによって器の冬瓜には安曇野市の市章を彫っていただきました。



## 主菜

### 射込み玉葱姿蒸し

玉ねぎを丸ごと1個使った見た目にインパクトのある一品。

玉ねぎの中には豚肉と信州サーモンで出来た肉あんがたっぷり。

信州サーモン出汁や骨粉もふんだんに使われています。



## 豚肉トマト巻甘酢あんかけトマトのハート盛り

トマトで作ったハートの枠にミニトマトを豚肉で巻いた団子を敷き詰めた見た目が楽しい一品。

あんかけには安曇野産加工用トマトで作ったケチャップも使われおりまさにトマトづくしの一品です。

下には錦糸卵や胡瓜が敷いてあります。



## 安曇野野菜の生春巻きサラダ ～三色サラダドレッシング～

三色のドレッシングはそれぞれ紅くろり大根、人参、わさびの花蒸しと小松菜によって色付け。

生春巻きの具も信州サーモンや色とりどりの野菜(セロリ、人参、赤黄ピーマン)を使っており、見た目がとても華やかに仕上がっています。



## 主食

### 信州サーモンと叉焼の炒飯竹筒蒸し

具材に叉焼だけでなく、信州サーモンもほぐし身を加えた贅沢な炒飯。

炒めるだけでなく、竹筒に入れた後に蒸すことによって竹の香りが移り食欲をそそります。

安曇野産えごま油も使用しています。



## 甘味

### 味噌とトマトのロールケーキ ～山葵ソース添え～

二色の生地にはトマトと味噌がそれぞれ使われおり、生地ベースには信州サーモンの骨粉も入っています。

甘さが加わったわさびソースがロールケーキによく合います。

安曇野産りんごジャムやはちみつも入っています。



## 飲み物

### 玉ねぎ茶 (夏秋いちご・オレンジ)

玉ねぎの皮を捨てずに煮出してつくるお茶。

玉ねぎの苦みはなく、玉ねぎに含まれる体に良い栄養素(ケルセチン等)をしっかりと残し、フルーツ等で香りや味付け。甘さがあり、飲みやすいです。

### わさび茶

わさびの花蒸しを作る際に出た汁をベースに緑茶や砂糖で味を整えたお茶。

わさびの風味があり、飲みやすく爽やかな一品。

