# 生産者の想いと素材の味を生かしたディナーコース
## 十和田産品がよりおいしく、おしゃれになる魔法

鏡シェフの手によってよりおいしく変身した十和田産の食材。メニューの一部を生産者のかたと合わせてご紹介します。

桜肉のマリネと奥入瀬ガーリックポークのロースト
にんにく味噌とバジルのソース

**◆奥入瀬ガーリックポーク**
**みのる養豚 中野渡稔さん・由紀さん**

飼料にニンニクを使い、循環型を目指した豚肉です。くさみがなく、ビタミンＢ１が多く含まれています。その奥入瀬ガーリックポークが上質な口当たりの料理となり、用途の幅が広がったいい機会となりました。

**◆ルッコラなどハーブ各種**
**藤森農園 藤森光枝さん**

ハーブの誇り高い香りを嗅ぐと幸せな気持ちになります。その幸せを多くのかたに届けるために西洋野菜を育てています。ルッコラの素揚げは意外性があり、色もきれいに出ていますね。

沼袋の水で育てた岩魚のグリエ
川田農園の小松菜パスタと共に

**◆岩魚**
**沼袋養魚場 松本東さん・典子さん**

日本の名水 100 選に選ばれた沼袋の水で育てた岩魚は、エサを加減しながら育て、味は淡白でくせがないです。一流のシェフの手で本来の川魚のイメージとは違った上品な仕上がりとなり、感動しました。

**◆小松菜**
**川田農園 川田正人さん・聖子さん**

温泉水を使用して育てているので、持ちがよく、味にしょっぱさがほどよく出ているのが特徴です。沼袋養魚場さんの岩魚とのコラボにより、小松菜の味が引き立っていますね。驚きです。

干し餅でパネをした穴子のフリット 長葱とコリンキーのグレック
カシスクリームのアクセント

**◆ぼけしらず（長葱）**
**JA 十和田おいらせ 斗澤康広さん**

十和田のミネラル野菜であるぼけしらずは、夏場でも糖度が高く甘味があります。シェフの技でやわらかな甘味に仕上がり、ぼけしらずの新たな一面を見ました。十和田市にはどこに提供しても恥ずかしくないおいしい食材がたくさんあることを実感しました。

**◆カシス**
**農楽郷 hibiki 日野口敏章さん**

カシスは熟すと奥深い甘味が出るし、用途がいろいろあります。生産だけではなく、加工、販売といった６次産業化を視野に入れながら取り組んでいこうと思います。

**◆つるむらさき**
**道の駅とわだ 高橋陽子さん**

自然に近い状態で育て、朝採りの新鮮なままの提供を心掛けています。おひたしに多く使われますが、揚げたことで衣のさくっとした食感とつるむらさきの粘り気がいい形で表れていますね。

ブルーベリーとマスカルポーネのムース
山葡萄のソルベをアクセントに

**◆山葡萄ジュース**
**中善農園 中村善一郎さん**

できるだけ自然のままを心掛けて育てています。酸っぱさは少なく甘味があります。十和田産品をもっと地元・十和田市の皆さんに味わっていただき、広めていきたいです。

**◆そのほかに提供されたメニュー**
十和田湖ひめます 小田藤一郎さんの黒ニンニクのヴィネグレット
青太きゅうりとリンゴのサラダ
低温で加熱した十和田湖和牛 野月博征さんの長芋と牛蒡のキャラメリゼ添え 藤森農園ハーブのソースとこうじなんばん味噌
鳩正宗の「吟醸酒グラッパ」を使用したカクテル「十和田湖」
…など

*"TOWADA" special dinner course*



# 十和田ならではの食文化を生かしたPRを

*Kagami Tomoyuki*
**鏡 智行さん**

1990 年渡欧し、スイス、フランス、ベルギーを回り、料理の修業を積む。ベルギーでは三ツ星レストラン「ブルーノ」に勤務。1992 年帰国し、センチュリーコート調理部へ。2001 年レストラン「ロゼット」料理長に就任。

レストラン「ロゼット」では、地域の活性化のため各地の食材を使った特別フルコースディナーを企画しています。このたび、十和田市とご縁があり、この企画が実現しました。

４月に食材を探すため十和田市を訪れた際、十和田産品を味わい、感動を受けました。土壌が違えば、同じ食材でも味が変わります。

また、驚いたのは十和田の食文化です。例えば、馬肉を食べることが昔からの根強い習慣となっていることです。これは、ぜひ刺身として使おうと思いました。また、偶然道の駅とわだで目にしたなんばん味噌。白飯にかけて食べたり、さくら鍋に入れたりしているんですよね。これは用途の転換ができるなと。

このように、地元の土地に根付いた古くから受け継がれている食文化が、新しい時代の人々に受け継がれ広がっている様を見ることができました。

何より生産者の皆さんの情熱を感じました。牛の飼育や、温泉水を使用した野菜作りなど、こだわりが感じられました。皆さんのポリシーを受け継ぎ、十和田の食文化を知ってもらおうとメニューを考えました。

フレンチは何を使っているか食べただけでは分からない料理もあります。しかし、わたしは食材の原型を生かし、味わったお客様が食材が何か分かるようにシンプルに調理するよう心がけています。実際、「このゴボウがおいしい、産地はどこですか」といったお客様の声がありました。産地のPRにつながりますね。

十和田市は海はないが、代わりに湖や川があります。そこで育った十和田湖ひめますやわかさぎ、岩魚といった川魚などをどのようにPRしていけるかが今後の課題だと感じました。

十和田産品は全国どこのレストランでも耐え得る力があります。まだまだ使いたい食材が十和田にはありました。今回は夏の食材だったので、機会があればまた別の季節に使いたいですね。

## チカラの結集

普段当たり前のように口にしている十和田産品が、一流レストランでその実力を認められました。食材同士のコラボにより、それぞれの良さが引き立ちました。フルコースとして通用する食材の豊富さ。味わい深さ。まさに「十和田産品のチカラ」の結集です。

自分の作っている食材がこのような形で提供されていることを目の当たりにした生産者の皆さんは、用途の幅が広がったことで自信に繋がったと話します。

「十和田産品は、おいしい」

十和田が持っている素晴らしい資源を、市民が認め、誇りに思うことは大切なことです。十和田産品のPRは、皆さんの「おいしい」という一言。みんなで地元の食材を味わい、魅力を今一度再発見してみませんか。

食はチカラの源。十和田市のチカラは十和田産品により作られているのです。

●巻頭特集
十和田産品のチカラ　おわり