

農林水産省総合食料局 外食産業・農業等連携ビジネス確立支援事業

“神々の国しまね”希少食材発掘プロジェクト

東料産直レター

2010.12月号

特別版
島根

神々の国しまねで
古今の食材に出会う

島根ならではの
農水産物を視察

島根県現地視察報告会&
サンプル試食会レポート

島根の歴史・風土・環境に基づいた食材を視察 伝統食材から新たに誕生した オリジナルブランドまで ストーリー豊かな島根食材。

10/
21・22
(木) (金)

in 島根

そよ風が心地よい秋晴れの中、10月21日(木)・22日(金)に飲食関係者など9人で島根県・出雲市の食材視察に行きました。「日本橋ゆかり」野永氏、「たいめいけん」茂出木氏、「日本橋いづもや」岩本氏、「料理研究所 青山クラブ」遠藤氏、「吉祥グループ」小熊氏、「日本料理研究会」理事・三宅氏、島根県より「島根庖友会」安田氏にご参加いただきました。

出雲にはこの土地でしかできない希少な食材が多くありました。首都圏ではお目にかかれない姿の「西条柿」、品質と生産高向上の研究開発が盛んな「多伎いちじく」。共に素晴らしい品質で、視察参加者の皆様もその場でご購入されたほどです。また出雲市斐川地区でしか育たない伝統野菜「出西生姜」や産学連携で誕生した「出雲おろち大根」などストーリーを持った食材の生産地をまわりました。食材の調理提案では、生産者と視察調理人の皆さんとの間で有意義な意見交換が行われました。



イラスト
Ai Ohara



<秋田県データ>

中国地方の北側に位置し、北は日本海、南は中国山地に囲まれ、県土は東西約230キロにおよびます。本土の出雲、石見と日本海に浮かぶ隠岐の3つの地域からなり、この3つの地域は自然と農業がもたらす風土性と、文化交流や旧藩の生活様式、政策、宗教がもたらす歴史性との差異によってそれぞれ異なった地域性を形成しています。特に出雲と石見は、陸続きにあるにもかかわらず、地域個性に大きな差異があることも特徴です。大量生産できる品目が少なく、なかなか市場に出回らない隠れた希少食材が数多くあります。

食材に対するプロと プロとの想いを交わし合い、 商談の活性化につながる交流会

首都圏の外食産業者の方々に出雲の食材を見て・触れて・試食していただくための試食・交流会を開催。多くの生産者にご参加いただき、生産物のPRもしていただきました。当日はNHKや地元放送局や新聞社などメディアの取材も入り、この事業に対し注目が集まったようです。今回は島根庖友会の皆様に調理をお願いし、地元ならではの素材をいかした調理をしていただきました。今まで知らなかった食材に感動した首都圏料理人の方や、首都圏の著名な料理人の方々に直にご意見をいただけてよかったというお話もあり、良いご縁が生まれました。生産者と使う側が情報交換し、信頼関係を結ぶことで、今後の取引の活性化が期待できそうです。



大和しじみの味噌汁



出雲おろち大根

MAP:①

島根県出雲市

名 前 の 由 来 は 出 雲 神 話 の

「 ヤ マ タ ノ オ ロ チ 」

穴 道湖畔を中心に自生する浜ダイコンを品種改良した出雲原産の辛味大根。ヒゲ根の多い形状は「ヤマタノオロチ」を彷彿させ、「オロシ(チ)」で食べると強烈な刺激があることから「出雲おろち大根」と命名されました。水分が非常に少なく、おろしてもサラサラしていて辛味があり、ワサビ替わりにも使えます。魚・肉ともに好相性です。

試食調理人の声

試食したものは、おろしてから少々時間が経っていましたが、それでも辛味が強かったです。薬味として使うには充分だと思います。店で出している牛肉と合わせてみようかな。



出荷と取扱時期 11月中旬～2月
年間出荷量 10,000本
配達日と方法 5日後

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|----------|-----|--------|
| ①出雲おろち大根 | 3kg | ¥2,700 |
| ②出雲おろち大根 | 5kg | ¥4,000 |

※送料 ¥950

1. ヒゲ根の部分を天ぷらにする地元料理人も。
2. 鮮度保持のため「土つき」で出荷します。
3. 辛味はすりおろしてから30分程度持ちます。

しまね和牛・かつべ

島根県出雲市

人 肌 で 溶 け る ほ ど 融 点 の 低 い 脂 肪 は 、

も た れ に く く 毎 日 で も 食 べ ら れ る

神 話のふるさと出雲の地で「しっかり食べて、しっかり寝た牛」は、良質の脂肪、肉のやわらかさ、風味が際立ちます。「登録証」(牛の戸籍)が“かつべ産”の証。精選された「しまね和牛」は、まさに希少な名産品です。

試食調理人の声

今回の試食品はA3とは思えないほどサシが多かったです。最高級品を少しだけ出す、料亭料理店などに向いていると思いますね。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 160頭
保存方法など 冷蔵でと畜より45日
注文時最低ロット ヒレは2kg、ロース、モモは3kg
配達日と方法 6～7日後

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|-------------|--------|---------|
| ①ロースブロック A3 | 1kg当たり | ¥9,180 |
| ②ロースブロック A4 | 1kg当たり | ¥10,530 |
| ③ヒレブロック A3 | 1kg当たり | ¥9,180 |
| ④ヒレブロック A4 | 1kg当たり | ¥10,530 |
| ⑤モモブロック A3 | 1kg当たり | ¥5,375 |
| ⑥モモブロック A4 | 1kg当たり | ¥6,075 |

※送料(クール) ¥1,400

1. 2. 「これでA3なの?!」と皆さん驚かれた肉質。
3. 首都圏サンプル試食会では、しゃぶしゃぶに。



どっちの料理ショーでも取り上げられた極上の逸品

島根県斐川町産の完熟ミニトマトを100%使ったトマトジュースとケチャップ。トマトの加工品は数多くありますが、ミニトマト100%のものは全国でも珍しく、ミニトマトならではの濃厚な甘味とほどよい酸味を味わえます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 ①2000本、②10,000本
配達日と方法 2日後

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|------------------|----------|---------|
| ①トマトジュース 500g/本 | 12本入/ケース | ¥9,600 |
| ②トマトケチャップ 400g/本 | 24本入/ケース | ¥22,800 |

※送料 ¥600~

ひかわの恵み
トマトジュース &
ケチャップ
島根県斐川郡斐川町

MAP:③



ビタミンEはオリーブ油の約5倍! 希少価値の高い国内産「ひまわり油」

斐川町で栽培するひまわりは、オレイン酸含有の高い「春りん蔵」という品種です。その種子から搾油された「ひまわり一番搾り」は、溶媒抽出せず圧搾法のみで丁寧に搾った油です。脱臭・脱色もしていませんので、安心してお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
配達日と方法 2日後

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|-----------------|----------|---------|
| ①食用ひまわり油 270g/本 | 20本/1ケース | ¥17,500 |

※送料 ¥630

ひまわり油
「ひまわり一番搾り」
島根県斐川郡斐川町



健康志向にマッチした食材として 重宝されている“ハトムギ”

ハトムギは斐川の新たな特産として栽培が本格化し、西日本では最大、また全国でも有数の大産地に成長しました。ハトムギは、イネ科ジュズダマ属のもち系でモチモチとした甘味のある穀物です。高タンパク質で脂質、カルシウム、鉄分、ビタミンB類、食物繊維などが豊富に含まれています。

出荷と取扱時期 通年
配達日と方法 2日後

| 商品名 | 内容 | 価格/送料込(税別) |
|----------------|-----|------------|
| ①雑穀ハトムギ 200g/個 | 10個 | ¥6,000 |

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|--------------------|----------|--------|
| ②発芽はと麦茶 (6g/20包)/個 | 12個/1ケース | ¥8,400 |

※送料 ¥630

雑穀ハト麦、
発芽ハト麦茶
島根県斐川郡斐川町



豊かな香りに、シャキシャキの歯ごたえ。町内の厳選の広葉樹のみ使用の舞茸。

自然豊かな奥出雲町内の広葉樹のみ厳選して栽培した舞茸です。シャキシャキとした食感と特有の豊かな香りが特徴です。澄んだ空気や山々から湧き出る清浄な水、標高の高さによる気圧の加減などの自然特性を活かし、じっくりと無農薬栽培で育てています。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100t

| 商品名 | 内容 | 価格/送料込(税別) |
|-----|-----|------------|
| ①舞茸 | 5kg | ¥7,500 |

※送料 ¥830

奥出雲舞茸
島根県仁多郡奥出雲町



焼畑農法で栽培された奥出雲の 仁多かぶ

仁多かぶは奥出雲町で永年堆積した落葉と山焼き灰を天然肥料にし、焼き畑農法で栽培されました。自然豊かな奥出雲の土と水と太陽の恵みをいっぱい受けて育った赤かぶ。色の鮮やかさが違います。

出荷と取扱時期 11月～12月(雪が降るまで)
年間出荷量 60kg
注文時最低ロット 5kg
配達日と方法 3日後

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|-------|-----|-----------|
| ①仁多かぶ | 5kg | ¥2,600 |
| | | ※送料 ¥850～ |

焼畑
仁多かぶ

島根県仁多郡奥出雲町



清らかな地下水で養殖されたチ ョウザメ

地下水を使用し、養殖されているチョウザメは臭みもなく、食べやすいのが特徴。また、生食も可能で、燻製やカルパッチョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。チョウザメは皮から骨まですべて食べることができます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日と方法 4～5日

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|--------|--------|------------------|
| ①チョウザメ | 1kg/1尾 | ¥2,600 |
| | | ※送料(クール便) ¥1,050 |

チ
ョウザメ

島根県邑智郡邑南町



島根で育った、世界三大珍味のひ とつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれてゆったりと成長したチョウザメから取り出されるのは、えも言われぬ高貴な香りのキャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えることで濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 500個
配達日と方法 2～3日

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|-------|--------|------------------|
| ①キャビア | 30g/1個 | ¥8,750 |
| | | ※送料(クール便)冷凍 ¥850 |

み
ずほキャビア

島根県邑智郡邑南町



出雲・松江を代表する秋～冬にか けての特産品

津田かぶは勾玉のように湾曲しており、表皮は紅紫色で身の中は白く、切り口の赤と白の鮮やかさは津田かぶ独特のもの。原菜は、契約農家の採れたてをお届け。鮮度がよく、生食もOK。漬物は津田かぶの色と風味を生かした手造りです。

出荷と取扱時期 原菜は雪が降るまで、漬物は1月末
年間出荷量 15万本
注文時最低ロット 10個
配達日と方法 2日後

| 商品名 | 内容 | 価格(税別) |
|-----------|------|----------------|
| ①津田かぶ(原菜) | 10個 | ¥1,400 |
| ②津田かぶ浅漬 | 250g | ¥3,400 |
| ③津田かぶぬか漬 | 250g | ¥3,680 |
| ④津田かぶ甘酢漬 | 130g | ¥3,680 |
| | | ※送料(クール便) ¥800 |

津
田かぶ(原菜・漬物)

島根県出雲市

島根県現地視察報告会 & サンプル試食会レポート

11/11
(木)

in 有楽町

東京国際フォーラム・
ごはんミュージアム内



皆さん、真剣なまなざしで
希少食材を吟味されていました。



島根県で視察した食材を首都圏の飲食関係者をはじめ、首都圏の調理人の方々に紹介する島根県サンプル試食会を行いました。首都圏の市場に出回らない食材が多いこともあり、新規の方も増え50名ほどのオーナー・調理人の方に来場いただきました。参加された調理人の方々の中には国産のキャビアや初めて見る香茸にたいへん興味をしめされる方も。また、西条柿のあんぽ柿や香茸などはすぐに気に入っていただきその場で商談が決まるなど、今後取引が活性化していくようです。

1. 島根県ならではの希少食材の数々。
2. 小熊さんの逸品 ふるふき柿の天ぷら、柚子味噌かけ。
3. 今回調理を担当していただいた、
社団法人日本料理研究会副会長「吉祥グループ」小熊義秋氏。

島根県に続く、 熊本県現地視察交流会 参加者募集

【実施の概要】

1. 外食事業の経営者様や調理人の方による現地視察。
(※今後の開催県は、熊本県1月17、18日頃を予定しております)
2. 外食産業者様・当該県の調理人様・生産者の三者による交流会の開催。
3. 現地視察・交流会の成果報告会を東京にて実施。

以上を踏まえたうえで、(株)アイフィスでは、現地視察交流会にご参加いただける外食産業者・調理人の方々の募集をいたします。

※参加費は実費となりますが、現地にて生産者の方々と接し、交流を深める良い機会です。是非ともみなさまのご参加お待ちしております。

【お問い合わせ】 株式会社アイフィス：03-5395-1201

食材発掘ツアーも
いよいよ
第3弾!!

今回は**熊本**の希少食材を発掘してきます!

九州の中心に位置するため、九州のへソといわれる熊本県は阿蘇・天草という国立公園をもち、観光資源はもとより、農畜水産物も豊富な県です。海沿いの温暖な気候の土地や、寒暖の差が大きな山、豊穡の海もあり、素晴らしい食材が発掘できそうです。乞うご期待ください!

熊本の首都圏報告会は2月10日(木)です。皆様のご来場をお待ちしております。



ご発注・ご相談、
お問い合わせは

株式会社アイフィス

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206
mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp