

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

“美の国あきた”希少食材発掘プロジェクト

東料産直レター

2010.10月号

特別版
秋田

秋田の素晴らしい
手仕事に出会う旅



秋田の
海の幸、山の幸を視察

秋田県現地視察報告会&
サンプル試食会レポート

秋田県の海の幸、山の幸を視察！

希少食材と調理人との 新しい出会いが生まれました。

9/1・2
(月)・(火)

in 秋田



東北・秋田とは思えない37度の暑さの中、9月1日(水)・2日(木)に飲食関係者など9人で秋田県内の食材視察にいてまいりました。首都圏からは「濱田家」三田様、「東京會館」鈴木様、「六本木クラブ」西宮様、「日本橋いづもや」岩本様、「日本料理研究会」理事・三宅様、秋田県より「田中屋」田中様、「懐石・石山」石山様、「味治」佐々木様、「光琳」鈴木様にご参加いただきました。

秋田ならではの海藻の数々、希少な肉類、生産者こだわりの加工品などの生産地をまわりました。商品ができるまでのストーリーや、栽培方法、生産方法、こだわり製法などを生産者から説明を受け、みなさん頷いたり、質問したりとプロとプロのコミュニケーションが活発化し、充実した視察になりました。加工品を開発している女性グループの方からは、開発中の食材の相談もあり、プロの料理人からたくさんのアドバイスをもらい、今後良質な加工品の誕生が期待できそうです。

<秋田県データ>

秋田県は東北地方の日本海側に位置し、十和田・八幡平や田沢湖、男鹿半島、烏海山、そして世界遺産である白神山地などがあります。変化に富んだ豊かな自然は、色彩感あふれる四季の変化をもたらし、県の大きな財産になっています。

また、「あきたこまち」に代表されるおいしい米や美酒を育む気候風土、「秋田杉」や原油・非鉄金属など多くの天然資源が生んだ産業や技術など、たくさんの恵まれた地域特性があります。



生産地との交流会も開催しました。

1日目の夜は飲食関係者と生産者との交流会を開催。今回視察に回れなかった生産地の生産者にもお集まり頂き、総勢41名の方にご参加いただきました。「ホテル大和」の武藤様の調理で、食材のサンプル料理を作っていただき、実際に味・食感・形などを吟味しました。食材の感想や詳細な食材の説明などをお互い情報交換し、作り手と使い手の信頼関係が築けたようでした。

参加いただいた調理人の方からは「飲食関係者同様、生産者の方も必死で食材を作っているということが分かり、食材をもっと大切に扱わなくてはいけないと思った」「地元にながら知らない食材があり、すごく勉強になった」など色々なお話をいただきました。「生産者の方からは一流の料理人の方と直接交流ができ、アドバイスいただけるとても良かった。」というお話もあり、皆様により有意義な交流会となりました。

モロヘイヤ麺



白神あわび茸 MAP:① 秋田県三種町	世 界 遺 産 白 神 山 地 に こ だ わ っ た 、																			
	コ コ で し か 作 ら れ な い あ わ び 茸																			

エ リンギとバイリング茸のかけあわせでできたきのこ。肉厚で海あわびのようなコリコリとした食感が特徴です。白神山地系秋田杉作りオガと広葉樹を使用するなど、原材料からこだわりぬいた商品です。

視察調理人の声

最初の食感が海のアワビのようでびっくりした。見た目のよさと食感を活かすためには、姿・形を残した調理法がいいかもしれない。主役としても充分つかえるね。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約60t
保存方法など 冷蔵1週間
注文時最低ロット 6パック
配達日と方法 クール便で1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①白神あわび茸	1パック	¥950
※送料(クール便) ¥550		



1. ひとつひとつすべてスタッフの手仕事です。
2. ひとつ瓶につき1本のみ選抜。多くの芽の中から最も優れた一本だけを出荷します。
3. オガの断裁にも気を遣っているという生産者の安井さん。

しよつる MAP:② 秋田県男鹿市	こ だ わ り の 製 法 と 長 期 熟 成 に よ っ て																			
	醸 し 出 さ れ た 極 上 の 旨 味																			

「秋田しよつる」はハタハタと天日塩、ただそれのみで発酵させ3年にも及ぶ熟成期間を経て造ります。ハタハタのみで作ったこのしよつるは臭みも無く深みのあるコクと味を持ちつつ、香りが穏やかで、色々な料理に使うことができます。

視察調理人の声

しよつるの工場見学をして、こだわり製法に感動しました。作り方ひとつひとつの説明がすべて理にならなくて、生産者の方の商品に対する思い入れが伝わってきました。だからいい商品ができるんですね。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 制限無
保存方法など 常温保存2年間
注文時最低ロット 12本入り 1ケース/500mlは3本
配達日と方法 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①しよつる	130g	¥620
②しよつる	500ml	¥1,500
※送料 ¥840		



1. 消えかけていた本物のしよつるを復活させた生産者の諸井さん。
2. 一般的に知られる「しよつる」よりも、驚くほど臭みがなく、まろやかな風味が特徴。

豆板醬

MAP:③

秋田県三種町

全 国 で 初 め て の “ 純 国 産 ” 豆 板 醬

唐辛子と塩などの調味料以外は、すべて地元産の大豆、米、そら豆で作られているこだわりの逸品。薄皮むきや麴づくり、仕込みまでの一連の作業は、加工グループに参加しているそらまめ栽培農家のお母さんたちの手仕事です。

視察調理人の声

生のそら豆も十分使えるし、手作り味噌も美味しいから、豆板醬も美味しいんだろーね。もっと熟成したらさらに美味しいんじゃないかな。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 800kg
保存方法など 常温保存1年用
注文時最低ロット 1c/s 36個
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①豆板醬	120g	¥330
②豆板醬	1kg	¥2,050
③豆板醬(辛口)	120g	¥330

※送料 ¥500

▲そら豆栽培農家のお母さんたちが、規格外のそら豆をどうにか売れないかと考案したのが始まり。

希少国産たまご

MAP:④

秋田県湯上市

全 国 的 に も 珍 し い ! 純 国 産 鶏 か ら 生 ま
れ た こ だ わ り 卵

純国産鶏種「さくら」と「もみじ」の卵。飼料にこだわり、よもぎや海藻、炭(木酢)をはじめ、にんにく、唐辛子、ワインの絞り粕、ぶどうの種子油、乳酸菌、納豆菌などの天然の飼料を親鳥に与えた上質な卵です。

視察調理人の声

この時期は白身が弱いのに、この卵はすごく弾力があり他の卵と違う品質です。値段とロットが合えば、質もいいので普段使いに検討してみたいですね。



▲何の味付けをしなくても、たまご自体がほんのり甘くオムライスにも最適。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100t
保存方法など 10℃以下で保存 2週間
注文時最低ロット 5kg(Lサイズで75個前後)
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①もみじ(特)	1kg15個	¥525

※10kg以上の場合 1kg 15個 ¥480
※送料(クール便) ¥630

モロヘイヤ麺

MAP:⑤

秋田市雄和向野

生 産 者 が 原 材 料 す べ て に こ だ わ っ た 麺

「モロヘイヤ麺」は、農薬を一切使わずに自家栽培で育てたモロヘイヤを練り込んだもの。シンプルに塩と、厳選された小麦粉だけで仕上げた「モロヘイヤめん」です。健康を考えたオーガニック食品です。

視察調理人の声

食べたときののどごしに粘りがあり、面白い麺ですね。体にもいいし、値段も安いし、東京で出したらOLさんが行列するんじゃないかな～。



▲麺に練りこむモロヘイヤは、新芽など柔らかいところのみを使用しているという生産者の浅野さん。



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 約10万食
保存方法など 10℃以下で保存 2週間
注文時最低ロット 50袋
配達日と方法 2～3日後

商品名	内容	価格(税別)
①モロヘイヤめん	乾めん200g	¥325
②モロヘイヤめん	生めん300g	¥325

※送料 ①¥525
②¥630



TVでも話題!!昔からの伝統食材

モチモチしたトコロテンのような食感の「エゴ」。原料となる海藻(エゴ草)を海水で洗い天日で乾かすという下処理を数回施したのち仕込むので、色が薄い灰色をしているのが特徴。海藻100%の天然食品なのでダイエット食品としても注目されています。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵保存 夏6日間 冬7日間
 注文時最低ロット ①10袋 ②20袋
 配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①えご	200g/1袋	①¥320
②えご	400g/1袋	②¥630
※送料		2kg ¥1,050
		5kg ¥1,260

エゴ

秋田県男鹿市

MAP:⑥



わずか1日15分の素潜り漁でしか取れない男鹿の代表的な海藻

見た目は「もずく」ですが、男鹿北浦産「クロモ」は、他のクロモより太く、ねばりも歯応えも他に勝る逸品です。カルシウム、リン、鉄分をはじめデータカロチンなど栄養価も含み、一味も二味も違う「高級なクロモ」として好評です。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵保存
 注文時最低ロット 10袋
 配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①クロモ	200g/1袋	¥480
※送料		2kg ¥1,050
		5kg ¥1,260

クロモ

秋田県男鹿市

MAP:⑥



男鹿半島だからできる。とろ〜りわかめ

男鹿半島で取れた天然わかめを、秘伝の技法で塩もみと湯通しを行い、わかめの表面に粘りを出したものです。表面はネバネバしているのに芯がシャキシャキしていて「これがわかめか」と驚くような食感です。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵保存
 注文時最低ロット 10袋
 配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格(税別)
①トロトロわかめ	250g/1袋	¥340
※送料		2kg ¥1,050
		5kg ¥1,260

とろとろわかめ

秋田県男鹿市

MAP:⑥



癖になる美味しさ。ミネラル豊富な秋田ならではの希少食材

ホンダワラ科に属し、男鹿半島の波の荒い磯に自生するためハタハタが卵を産み付ける海藻です。熱湯をかける事でよりねばりが出て、磯、独特の香り風味を楽しめます。粘りの成分がメカブの3~5倍。抗ガン作用や免疫力強化作用も。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵保存 夏6日間 冬7日間
 注文時最低ロット 10袋
 配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ギバザ	200g/1袋	¥340

ギバザ

秋田県男鹿市

MAP:⑥



日本海の魚の宝庫から届く高級魚

男鹿半島は日本海の南と北から魚が回遊してくることから、魚介類が豊富にとれます。水深70~140m前後から獲れるノドグロは、肉質、脂ののり、香りや甘さが他県とは違います。

出荷と取扱時期 11月中旬まで
 保存方法など 冷蔵保存
 注文時最低ロット 5kg以上
 配達日と方法 当日夕方注文でクール便翌々日午前中着

商品名	内容	価格(税別)
①ノドグロ	1kg	¥3,700
		※送料 ¥1,050~¥2,000

ノドグロ

秋田県男鹿沖



秋田ならではの美しい姿かたち

男鹿でとれるヒラメは薄いオリーブ色で、美しいのが特徴。秋田から味のうまさを残したまま新鮮な姿で届きます。

出荷と取扱時期 11月中旬まで
 保存方法など 冷蔵保存
 注文時最低ロット 5kg以上
 配達日と方法 当日夕方注文でクール便翌々日午前中着

商品名	内容	価格(税別)
①ヒラメ	1kg	¥1,900
		※送料 ¥1,500~¥2,000

ヒラメ

秋田県男鹿沖



市場にあまりでることのないホウボウの仲間

肉量が豊富で、白身の肉は歯ごたえがあり甘さもあります。刺身でも煮ても焼いても何にでも使えます。

出荷と取扱時期 11月中旬まで
 保存方法など 冷蔵保存
 注文時最低ロット 5kg以上
 配達日と方法 当日夕方注文で翌々日午前中着

商品名	内容	価格(税別)
①ヒラメ	1kg	¥800
		※送料 ¥1,500~¥2,000

カナガシラ

秋田県男鹿沖



低アミロース米だから、もちもちしていて、さめてもおいしい

十和田八幡平国立公園に囲まれた冷涼な気候と直播栽培により、低アミロース米「淡雪こまち」は作られています。かめばかむほど甘みが広がり、おいしさが実感できるお米です。秋田県内でも知る人ぞ知る隠れた逸品。炊き込みご飯などに大変適しています。水加減は普通より少なめにすると美味しく炊き上がります。

出荷と取扱時期 10月中旬~
 年間出荷量 300t
 保存方法など 常温保存
 配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①淡雪こまち		お問い合わせください

淡雪こまち

秋田県鹿角市

秋田県現地視察報告会 & サンプル試食会レポート

9/13
(月)

in 有楽町

国際フォーラム・
ごほんミュージアム内



首都圏調理人総勢47名にお集まりいただきました。



9/1(水)・2(木)に秋田県を視察した首都圏の飲食関係者を初め、首都圏の調理人47名、一般・報道関係者30名の計77名にお集まりいただき、秋田県で発掘した食材の報告とサンプル試食会を行いました。参加された調理人の方々は、秋田県内でも希少な食材を熱心に試食し、全国にまだ隠れている希少食材の発掘により興味深々といった様子でした。

1. 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師範「六本木クラブ」西宮孝哲氏。
2. 3. 秋田県の希少食材を使った見た目にも美しい料理の数々。

秋田県に続く、
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。
(※今後の開催日は、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

今回は **島根県・出雲** の希少食材を発掘してきます！

古代日本国誕生のロマン溢れる出雲神話で知られる出雲市は、海底から隆起してできた全国でも稀な重粘土質でミネラル豊富な土壌があり、北には日本海、東には国内最大の汽水湖「宍道湖」など、水と緑豊かなまちです。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るのも特徴。11月のサンプル試食会はこの島根県の希少食材を使ったサンプル試食会を行う予定ですので、次回も乞うご期待ください！

※正式な日程、開催場所のお知らせは11月上旬発行の「東料産直レター」をご覧ください。



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