

東料産直しター



稀少食材の産直事業〈試行〉の実施をいたします。



魅力ある生衛組合とは、組合員のためにどのような事業を手がけ、どんな活動をしていくにかかっています。生衛法での組合の目的は、営業者の自主的活動を促進し、衛生施設の改善向上、経営の健全化、振興等を図り、併せて消費者・利用者の利益を擁護することとしています。

料理組合の活性化・話題づくり、 営業振興に繋げる

この度試行的に実施する「産直事業」は、こうした考え方で行うもので、単に良いものを早くということのみではなく、料理組合の活性化・話題づくりをベースに、組合員のお店が、まだ市場性が乏しい全国各地の稀少食材を使った料理を提供できるようにすることによって、その「売り」を一つの材料に非組合員のお店との差別化を図り、営業振興に繋げていこうとするものです。

また、料理組合という市場確保により生産地の産業振興にも寄与するという地域振興の一端を担うものでもあります。

求められる食材を的確に案内、組合員の積極的参画と活用がポイント

この産直事業が試行から本格実施に移行できるかどうかは、需給関係の整備と、定められたルールの中で発注・納品・支払がスムーズに行われることが必要です。その点で、組合員が求める食材をどれだけの確に案内し、提供できるかという供給サイドの問題と、この事業の趣旨を踏まえた組合員の積極的

参画・活用が重要なポイントです。

情報提供・案内は時期に応じた稀少食材等の案内と共にタイムリーな組合関係情報も掲載し組合機関紙の要素も盛り込んだものにしていきと思っています。

自治体がバックアップしている全国 各地の食材を案内できるよう努力

今回はその第一段階として、地域振興に意欲的な熊本県の稀少こだわり食材を案内していますが、今後の展開は情報収集に努め、熊本県を始めとして地場産業の振興に積極的に取り組み、自治体がバックアップしている全国各地の食材を案内できるよう努力していきたいと考えています。

つきましては、この趣旨にご賛同いただき、多くの組合員の皆様にこの産直事業をご活用いただき、育てていただきたいと願っております。

東京都料理生活衛生同業組合 理事長

三田 芳裕



組合事務局からのお知らせ

第97回全国料理業神奈川大会

10月4日～6日の3日間、横浜のバシフィコ横浜及びグランドインターコンチネンタルホテルで、盛大に開催されました。東京からは28名の組合員が参加し、開港150年を迎えた横浜を楽しみ、全国の組合員と懇親を深めました。

日本政策金融公庫融資

本年4月から振興事業貸付の運転資金融資に特別利率が適用され、組合員に有利な貸付制度に改善されました。また、新型インフルエンザに関する特別融資制度が9月4日から利用できるようになりました。

新型インフルエンザ・O-157対策

- ①新型インフルエンザ……早期受診、手洗い・うがいの励行、マスクの着用 相談センター0570-03-1203
- ②O-157………特定加工処理食肉は中心部を75℃で1分以上加熱
- ③食中毒………三重県の料亭旅館の仕出し弁当を食べた63人が腸炎ビブリオによる食中毒が発生。

産直コミュニケーション

熊本県の
食材

KUMAMOTO

三田理事長、野永副理事長が産地を視察。吉村事務局長も同行。

8月3日と4日の両日、三田理事長、野永副理事長、吉村事務局長が九州は熊本県へ食材の産地を視察。前日までは、雨の九州でしたが、訪問した3日は久しぶりの晴れということで視察も予定どおり順調に足を運ぶことが出来ました。熊本は地理的に九州の真ん中にあり、世界一のカルデラ火山の「阿蘇山」をはじめ、有明海、東シナ海、八代海に面した自然豊かで風光明媚な場所です。熊本県をはじめ南阿蘇村、御船町、合志市、山江村などの行政職員の方々のご協力によって珍しい、貴重な食材の産地を視察することができました。



自分の作った生産物をプレゼンテーションする山江村の「ヤマメ」生産者



紫蘇生産農家の方から紫蘇づくりのこだわりを聞く



南阿蘇村のあか牛の牧場で、説明を聞く

■視察した場所と生産品

- 南阿蘇村のあか牛
- 南阿蘇村のつまもの
- 益城町のからいも
- 御船町の水前寺菜
- 嘉島町の水前寺のり
- 熊本市の青紫蘇
- 天草市の緑竹
- 天草市のキクラゲ
- 天草市の魚介類

■プレゼンテーションされた生産品

- 合志市のアップルマンゴー〈まぼろしの玉文〉
- 合志市の桑の実ワイン
- 合志市の桑の葉茶
- 合志市の水前寺のり入りチーズ
- 合志市の桑の葉入りソーめん
- 山江村のヤマメ
- 山江村の栗

阿蘇のあか牛

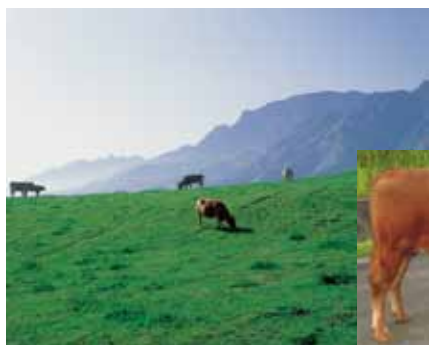
大自然の中で悠々と育った、バランスの良い肉質の褐毛牛。ブランド名は「阿蘇王」

阿蘇のあか牛は豊かな南阿蘇の草原で育ち、あか身が多く脂身が少ないヘルシーな肉として健康志向の方や女性に人気。しかも柔らかい肉質が特徴で評価を得ている。

紹介する商品は、村内で生産される「あか牛」で、全頭トレーサビリティ〈全国で最初に取り入れた〉で生産者名もすべて表示されている安心安全の肉である。

ステーキ、焼肉、スキヤキ、しゃぶしゃぶ、シチューなどの煮込みと幅広く活用されている。

「あか牛」は、熊本で誕生した日本の和牛である。 扱い等級はA2+～A4。



商 品 名
産地と生産者
食 材 の 種 類
出荷と取扱時期
年 間 出 荷 量
保存方法など
注文時最低ロット
おすすめ調理法
配達日と方法

あそのあか牛

南阿蘇畜産農業協同組合管内 あか牛の館
牛サーロイン・牛リブロース・牛特撰バラ・牛ラムイチ
通年

1頭毎に仕入れのため部位・数量によっては、品切れの時もあり
冷凍保存で3日間

1部位500gから
ステーキ・焼肉・スキヤキ・しゃぶしゃぶ
注文日の翌々日着・クール便



天草大王

赤身の美しさ、弾力のある歯ごたえ、コクのある味はどれをとっても一級品。



中抜き丸

大バラシ

正肉セット



●天草大王1羽、レバー、すなずり各1 (約2.5~3kg)



●もも肉、胸肉、手羽先、手羽元、ササミ以上5部位【半身分×2】レバー、すなずり×各1、鶏ガラ (約2.5~3kg)



●もも肉、胸肉、手羽先、手羽元、ササミ各2 (約1.4/1羽分)

かつて「天草大王」は我が国最大級雄の最大のもので背丈90cm、体重7kg)の鶏で、「博多の水炊き」用として、たいへん珍重されていた。明治中期ごろから天草地方で肉用に適するよう極めて大型の品種に改良されていたという記述があり、飼育地名から「天草大王」と呼ばれていたという。しかし、産卵率の悪さ、養鶏農家の減少などで昭和初期に絶滅した。その後、熊本県農業試験研究センターで、10年の歳月をかけ復元改良され、くまもとの「地鶏」として生産されている。水炊きはもちろん、鶏すき、たたき、焼き鳥、唐揚げなど地鶏本来の弾力ある歯ごたえと味が特徴で濃厚な味わいだ。

商 品 名	くまもとの地鶏「天草大王」
産地と生産者	熊本県養鶏農業協同組合
食 材 の 種 類	中抜き丸・大バラシ・正肉セット
出荷と取扱時期	通年
年間出荷量	全養鶏農家17件で150,000羽
保存方法など	賞味期限は要冷蔵5° Cで7日間
注文時最低ロット	1ケース / 2羽より
配達日と方法	月火曜の注文は水曜発送・水木曜の注文は金曜発送・金曜(正午迄)の注文は翌月曜発送(約翌々日着)・クール便

シンデレラ太秋柿 宮崎マンゴーに匹敵する熊本の高級ブランド柿



商 品 名	シンデレラ太秋柿
産地と生産者	福馬果樹園
食 材 の 種 類	シンデレラ2k 6個入り、贈答品2玉
出荷と取扱時期	9月末~12月中旬
年間出荷量	3万ケース
保存方法など	賞味期限は常温15日 商標登録商品
注文時最低ロット	1ケース / 2kgより
配達日と方法	注文受注日の翌々日着・普通便

条紋(ひび)があり、見かけは少し悪いが、果実は果汁が著しく多く、食味は非常に優れているのが特徴。生産者が栽培をはじめて12年の歳月が経ち、安心・安全、品質、味、などおすすめできる高級「柿」を作り上げた。「シンデレラ太秋」は、福馬果樹園のみの名称で、品質はもちろんだがその名のユニークさや高級さがうわさとなり、全国版のテレビなどから取材が多くあり、現在少しずつその名が知られるようになった。今では贈答品として政界、財界でも重宝がられている。

やまえ栗(利平栗) 皇室の献上品としてのブランドを確立した利平栗。

全国的に年々栽培量が減少し、稀少価値が高まっている「利平栗」を栽培し、山江村の産地証明を取得。生産者を特定し、厳選した栗のみを出荷。かま土といわれる保水性の高い土壌で形成される日当たりの良い南向きの丘陵地帯で栽培、球磨盆地特有の寒暖の差が糖度の高い良質の栗を育てている。昭和時代は皇室の献上品として扱われ、いまでも老舗の菓子メーカーより高い評価を得ている。



商 品 名	やまえ栗(生栗)
産地と生産者	熊本県山江村 (有)やまえ堂
食 材 の 種 類	生栗・生栗(利平)
出荷と取扱時期	・生栗(利平の渋皮付き、ヘタ付き、冷凍)
年間出荷量	生は9月~10月
保存方法など	1トン
注文時最低ロット	冷蔵で約1週間
配達日と方法	10kg
	注文日の翌々日着・クール便



商 品 名	やまえ栗の渋皮煮
産地と生産者	熊本県山江村 (有)やまえ堂
食 材 の 種 類	渋皮煮(ノーマル)渋皮煮(大粒利平)
出荷と取扱時期	9月~4月
年間出荷量	3トン
保存方法など	常温で3ヶ月
注文時最低ロット	5kg
配達日と方法	注文日の翌々日着・クール便

水前寺菜 その昔、水前寺の湧き水で栽培され「水前寺菜」と呼ばれていた伝統野菜。ブランド名は「御船川」



商 品 名	水前寺菜「御船川」
産地と生産者	熊本県御船町 水前寺菜の里づくりの会
食 材 の 種 類	水前寺菜
出荷と取扱時期	通年(露地・ハウス)
年 間 出 荷 量	20t
保存方法など	冷蔵保存で約1週間
注文時最低ロット	1箱(20袋入り)3kg(1袋150g)
おすすめ調理法	天ぷら、煮浸し、おすまし、和え物、炒め物
配達日と方法	注文日の翌々日着・夏場クール便

宝暦9年、京都から伝えられたといわれている。熱湯に入ると“水前寺のり”に似てるから、水前寺成趣園の茶席で用いられていたことなどから「水前寺菜」と呼ばれるなど名前の由来は諸説ある。高さ30～60cmに育ち、多肉質の葉を食べる。茹でるとぬめりがあり、酢のものや和え物、天ぷらに適し、葉の裏面は鮮やかな紫色をしている。生活習慣病予防に抗ガン効果、老化防止や美肌づくりに効果があると言われ、ポリフェノールは、ほうれん草やキャベツの約50倍と多くふくんでいる。他にもビタミンAやC、カリウムイオンなども豊富。茹で汁に酢を垂らすと鮮やかなピンク色となることを活用して、水菓子作りにも適している。

天草緑竹 天草の温暖な土地で育つ、珍しい夏の筍。

緑竹は上品な甘みと歯ごたえが特徴で、アク抜きせずに生で食べられることから『タケノコの王様』と言われている。料理の用途も「和」「洋」「中」と多様に活用できる。栽培は農薬や化学肥料を使わず、堆肥で作られている。旬が6月～10月に収穫される稀少なタケノコである。10月よりレトルトパックで受付。



商 品 名	天草緑竹のレトルトパック
産地と生産者	熊本県天草市 天草緑竹生産組合
食 材 の 種 類	夏筍のレトルトパック(秀L・秀M・優[混合])
出荷と取扱時期	通年
年 間 出 荷 量	4t
保存方法など	冷蔵保存[20℃以下]で製造日より1年間
注文時最低ロット	1パック[200g]
配達日と方法	注文日の翌々日着・夏場クール便

天草きくらげ 授産施設の人たちが心をこめて丁寧に作り上げた国産キクラゲ。



現在日本で使われているきくらげの90%は中国産で国産きくらげは大変稀少である。天草の授産施設で栽培されているキクラゲは身も厚く、手のひらほどの大きさもある。生も出荷しているが、乾燥ものは丁寧に、固い茎などを取り除きハウスの中で数日天日干しをし出荷している。

商 品 名	天草きくらげ
産地と生産者	熊本県天草市 社会福祉法人啓明会第二茶山寮
食 材 の 種 類	生きくらげ・乾燥きくらげ
出荷と取扱時期	生は5月下旬～10月、乾燥は通年
年 間 出 荷 量	生は1,000kg、乾燥は2,000kg
保存方法など	生は冷蔵保存で3～4日、乾燥は冷暗所で1年間
注文時最低ロット	両方100g
配達日と方法	注文日の翌々日着・夏場クール便

水前寺海苔 阿蘇山系の伏流水で育つ神聖なラン藻で淡水のりの一種。

水前寺のりは江戸時代に細川藩から幕府への御献上品であったことや、俳人芭蕉が大変賞味したとの記録が残されている。国の天然記念物に指定されている、珍奇な藻類で外皮は寒天質で覆われ、カルシウム、ビタミン、鉄分、たんぱく質、炭水化物などが多く含まれている。現在、熊本においては、ほとんど自然に生息はしておらず、嘉島町の地下清水を利用して、その清水の栄養分だけで養殖を行っている。たった一人の生産者で作られており市場には出ていない。一部の業者の間では乾燥したものが高い値段で取引されているのみの大変稀少な食材である。生のときは、黒い色をしているが、「さっと」湯をくぐらせればきれいな緑色になる。



商 品 名	水前寺のり
産地と生産者	熊本県嘉島町 丹誠堂
食 材 の 種 類	生を1回湯通ししたもの
出荷と取扱時期	通年(生産者が1人のため量に限りがあります)
年 間 出 荷 量	1,100kg
保存方法など	賞味期限は冷凍室で約10ヶ月、冷蔵で1ヶ月
注文時最低ロット	1kgより
おすすめ調理法	そのままにタレをかける・お吸物・ゼリー寄せなど
配達日と方法	毎水曜日まで注文受付、月曜日着・クール便