

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あり、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。店を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。

宍道湖産	大和しじみ	自	然	が	育	ん	だ	健	康	食	材	と	し	て	注	目	を	
MAP:②	ひかわぐんひかわちょう 島根県簸川郡斐川町	浴	び	る	、	宍	道	湖	産	「	大	和	し	じ	み	」		

日本海の海水と神話の川・斐伊川の清流が混ざり合う日本屈指の汽水湖「宍道湖」。「大和しじみ」は、その大きさと美味しさに誰もが驚きます。アミノ酸やビタミンB12、ミネラルなどが豊富なことから肝臓の守護神といわれるしじみ。美味しく食べるには、真水ではなく薄めの塩水(約1/3海水)での砂抜きがおすすめです。

試食調理人の声

現在店で使っているしじみと比べ、その大きさと味の良さに驚きました。この大きさはインパクトがありますね。



出荷と取扱時期 周年
年間出荷量 110t
配達日と方法 2〜3日

商品名	内容	価格(税別)
①宍道湖産 大和しじみ M	5kg	¥6,250
②宍道湖産 大和しじみ L	5kg	¥9,375
③宍道湖産 大和しじみ 3L	5kg	¥12,500

※送料 ¥1,300

天然キノコ「香茸」	奥	出	雲	の	伝	統	食	材	、								
島根県仁多郡奥出雲町	独	特	な	香	り	が	特	徴	の	香	茸						

標 高300m以上の広葉樹林に生える「香茸」。独特の芳香があり、香茸の名前が付けられました。その風味は絶品。松茸同様、発生数が少ない希少な茸です。地元奥出雲では、香茸ご飯、煮しめ、呉和え、白和えなどにします。

試食調理人の声

- ・非常に希少な茸で、なかなか手に入らないものだね。
- ・初めて本物を見ました。どんな料理にしようかイメージが膨らみます。



▲白和え



出荷と取扱時期 生: 9月〜10月
冷凍: 在庫確認の上、受注
(在庫がなくなり次第終了)
配達日と方法 1週間

商品名	内容	価格(税別)
①香茸	1kg	¥7,500

※送料(クール便) ¥1,060

飯南町産やまと芋 (山の芋)	強	い	粘	り	と	濃	厚	な	旨	味	・	甘	味	・	香	り	
いいしぐんいいなんちょう 島根県飯石郡飯南町																	

ヤマトイモは消化酵素を多く含み、栄養価も高いことから健康野菜としても人気です。標高500m級の飯南高原は寒暖の差が激しいため、寒さから身を守るために芋も栄養価や旨味成分を蓄えます。採りたてはアクが少々強いですが2月〜5月はベストシーズンを迎えます。

試食調理人の声

トロ口ご飯にもよく合うイモですね。イモの旨みが凝縮された感じがします。



出荷と取扱時期 12月中旬〜完売次第
年間出荷量 3t
保存方法など 冷蔵(新聞紙に包んで)2週間程
配達日と方法 3日 ※AM指定の場合は4日

商品名	内容	価格(税別)
①飯南町産やまとイモ (400〜600g/個)	5kg	¥8,125

※送料 ¥1,160(クール便は210円増し)



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

雑穀ハトムギ、
発芽ハトムギ茶

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
奥出雲町

いのしし肉 かのあしくん つわのちよう 島根県鹿足郡津和野町	処	理	を	確	実	に	行	っ	て	い	る								
	安	全	・	安	心	の	天	然	い	の	し	し	肉						

中国地方に生息する大自然で育った天然のいのしし肉です。下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けします。

試食調理人の声

- ・あまり市場に出ていない、いのしし肉なので、非常に興味がある。肉質もやわらかく、とろけるような脂でおいしかった。
- ・しゃぶしゃぶで食べられるいのしし肉なんて初めてです！



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 300頭
保存方法など 冷凍で3ヶ月
配達日と方法 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①いのしし肉ロース	1kg当たり	~¥8,600
②いのしし肉バラ	1kg当たり	~¥8,600
③いのしし肉内もも	1kg当たり	~¥6,920
④腹抜き・半身・ブロック	1kg当たり	応談

※送料 ¥1,160

多伎の干しいちじく MAP:④ 島根県出雲市多伎町	い	ち	じ	く	は	数	あ	れ	ど										
	多	伎	の	い	ち	じ	く	は	お	す	す	め	の	逸	品				

出雲の西に位置し、自然豊かな多伎町。特産のいちじくは、小ぶりで高い糖度が特徴の品種「蓬萊柿(ほうらいし)」です。このいちじくをてん菜糖でじっくりと煮込み、時間をかけて乾燥させた高級干しいちじく。ポリフェノールや植物繊維を多く含む機能食品としても人気です。※生は8月~10月

試食調理人の声

- ・本当に美味しいですね！うちの水菓子に早速使ってみます。
- ・たいがいの干しいちじくは硬いけど、こんなにやわらかいのは初めて！



出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 6.7t
注文時最低ロット 10袋
配達日と方法 3日

商品名	内容	価格(税別)
①干しいちじく 100g/1袋(6~8粒)	10袋	¥6,250

※送料 ¥800

出雲國仁多米、 仁多丸もち 島根県仁多郡奥出雲町	旨	さ	の	カ	ギ	は	、	出	荷	直	前	の	精	米					
	新	鮮	な	お	米	を	お	届	け	し	ま	す							

良質な地元和牛の完熟堆肥を使った堆肥施用米です。籾のまま低温貯蔵し、出荷直前に精米をします。仁多餅は、仁多米のもち米を奥出雲の水で仕込み、そして丹念に杵で付き上げました。粘り・香り・甘みを兼ね備えた丸餅です。

試食調理人の声

- ・仁多米は甘くて香りも良く、質が高いですね。餅は米の風味が生きていて美味しいです。
- ・昔、うちの店でも使っていました。また出会えるなんて懐かしいです！



出荷と取扱時期 米は通年、
丸もち11月~12月20日
年間出荷量 800kg
保存方法など 常温で5ヶ月
配達日と方法 4~5日後

商品名	内容	価格(税別)
①出雲國仁多米	5kg	¥3,300
②出雲國仁多米	5kg×2	¥6,400
③仁多丸もち 340g(8個入)	3袋	¥2,400
④仁多丸もち 340g(8個入)	5袋	¥3,800
⑤仁多丸もち 340g(8個入)	10袋	¥7,400

送料 米¥400~500、もち¥1,000



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を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です。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・調理人の方々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!!

次回は**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、九州のヘ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いたしております。



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