

第2回食のアカデミーセミナー 12月4日開催について

Presented by ALFAE
Supported by フードアルチザン

一般社団法人ALFAE



第2回：食のアカデミーセミナー

日時：平成25年12月4(水)11:00～14:30
会場：Bistro GINSAI 銀座(イタリア料理)
(東京都中央区銀座7-4-14 光ビルB1)
会費：5,000円
募集：40名



アクセス】
地下鉄銀座駅 徒歩5分
JR新橋駅 徒歩4分
JR有楽町駅 徒歩8分



タイムスケジュール

11:00～ 受付

11:30～ 開始

-レクチャー (ALFAE会長 亀岡孝治 三重大学 教授)
(マスターソムリエ高野豊(株) 高野総本店代表取締役)

-フードアルチザンの安納芋を含む3種類の食べ比べ
-Soilプロジェクト小松菜を使った調理法の違いによる食べ比べ

12:30～ メインディッシュの用意

-フードアルチザンの産品をつかったお食事
(安納芋、オコッペいも、木頭ゆず果汁、雪木花、アセローラ、しょっつる)
アンジェレトマト、きのこマイスター協会オススメきのこ5種類を使ったスープ
キクミカンの紹介

-シェフからの料理の説明 質疑応答
-アンケートの記入のお願い
-フードアルチザンリーフレット配布・ALFAEリーフレットの配布

14:00 終了

アンケートの回収



イオン・フードアルチザン



イオン株式会社は「フードアルチザン(食の匠)活動」を通して、日本で類いまれな食文化を支える食材や伝統技術といった伝統そのものを、地域の方々と対等なパートナーシップのもとで、保護・保存のお手伝いを進めています。

平成19年4月 ALFAEはフードアルチザンと業務委託提携開始



食べ比べ体験

フードアルチザン・安納芋を含むサツマイモ3種類の食べ比べ

- 安納芋(鹿児島県種子島)
- 他2種類のサツマイモ



Soilプロジェクト小松菜の調理法の違いによる食べ比べ

- 小松菜(生食)
(炒める)
(マリネ)



メニュー

- アンジェレトマト
(市場でもまだ珍しい、これまで日本になかったタイプの糖酸バランスに優れたミニトマト)
- きのこマイスター協会オススメ・きのこたっぷりスープ
(木頭(きとう)ゆず・徳島県・那賀町 & 長野県産キノコ・ヤマブシ茸・タモギ茸など5種 & 話題のえのき氷使用)
- オコッペいも・安納芋 & 有機ルッコラ・セルバチコのジェノベーゼ
(安納芋・鹿児島県・種子島 & オコッペいも・青森県・大間町)
- アセローラロールと雪木花のソース添え
& 雪木花(リンゴのアイスワイン)
(アセローラ・沖縄県・本部町 & 雪木花・長野県・高山村)
- 伊勢キクミカン
(ウンシュウミカン栽培の進化形で新商材と期待されているキクミカンのご紹介)
- 竹炭コーヒー or 紅茶



フードアルチザンの食材



【安納芋・鹿児島県・種子島】

鹿児島県種子島の自然が育んだ、しっとりとした食感と甘みの特徴の「安納いも」。生の状態で糖度は16度ありますが、じっくり焼きあげると40度になります。スイーツのような濃厚な甘さにあふれ、舌の上でまったりクリーミーにとろけていきます。一度食べたらやみつきになってしまう、この甘くまろやかな余韻。ほっぺたがよるこぶ、自然からもらった甘いごちそうです



【オコッペいも・青森県・大間町】

津軽海峡の冷たい風が育てる「オコッペいも」は、皮色が黄色、形が偏卵形の大きないもで、いも質はホクホク系で皮ごとふかすと皮がぷちんと弾け、ほっこりホクホクした食感、男爵いものそれと似ていますが、さらにサラサラしているのが特徴です。煮えやすく、茹であがるとほどよく粉をふき、口に入れるとサラサラとした食感が心地よく、淡白でいてコクがあり、何個食べても飽きがきません。

フードアルチザンの食材



【木頭(きとう)ゆず・徳島県・那賀町】

剣山を主峰に連なる緑豊かな山々と清流那賀川が生み出す自然環境がほのかな甘みのある、香り豊かな木頭ゆずを育み続けています。

木頭ゆずの魅力は、「鮮やかな色合い」と「香りの豊かさ」です。いつもの料理に加えるだけで、料亭のような高級感漂う風味が加わります。



【しよつるはたはた100%・秋田県・男鹿(おが)市】

海の恵みの調味料「しよつる」。ハタハタと天日塩だけという素材本来の味を生かした魚醬で、琥珀色をしていて美しく透き通っています。パスタ(特にペペロンチーノ)や、炒め物にも使用するとより味が引き立ちます

フードアルチザンの食材



【アセローラ・沖縄県・本部町】

本部町は、果実栽培に適した酸性の土壌と弱アルカリ性の土壌が混在する土地と、沖縄には珍しい昼夜の寒暖差がある気候の町です。そんな環境で沖縄の太陽の光をたっぷり浴びてアセローラは育ちます。アセローラのビタミンC含有量は100g中1,700mgと果実の中では多く、レモンに比べると約34倍にも！アセローラを1粒食べることで、レモン5個分のビタミンCを摂取できることとなります。



【雪木花・長野県・高山村】

果実が樹上で凍る環境にない日本において、安曇野ワイナリーでは、果汁を凍らせることで濃縮されたエキスを抽出することができ、りんごの特長を活かしたアイスワイントイプのお酒の製造を実現しました。完熟の信州高山さわやかりんごを厳選し、手間と時間を贅沢にじっくりかけた大人の甘いワインです。

ALFAE食材提案

Soilプロジェクト小松菜の調理法の違いによる食べ比べ

「よい土」ってなんだろう？



化学物質の乱用による土壌汚染や連作障害により、豊せていく土。一方で、試行錯誤を繰り返し、作物に適した豊かな土壌を作り上げている農家さんたちがいます。「よい土」はなんなのでしょう。「土の豊かさ」はなんなのでしょう。

土は命を育むの。多様な生物が活発に活動している土こそが、これからの時代の「よい土」であると考えています。わたしたちは、土壌の「微生物多様性・活性値」という新たな指標を提案します。



豊かな土の新指標

SOIL

BIODIVERSITY
PROJECT

Soil Biodiversity Project

— 土壌微生物多様性・活性値に着目した「豊かな土」づくりの推進プロジェクト —





ALFAEからの食材提案

アンジェレ(ANGELLE) ～糖酸バランスに優れたミニトマト

※JA全農協力



果皮がしっかりしていて甘味と酸味とのバランスが良い、これまで日本になかったタイプのミニトマトです。抗酸化作用のあるリコピンを豊富に含んでおり美容と健康にもよく、また、ゼリー質が少ないため果汁が飛びにくく、トマトのヘタを付けずに収穫するので、さっと洗ってスナック感覚でいただけます。



国内ではJA全農が適性試験などを行っており、11年度から試験栽培・販売をスタート。同年度は全国9JAで1.7haを作付けした。東京、大阪でそれぞれ特定の量販店を中心に試験的に販売したところ好評を得たため、JA全農では「新しいカテゴリー(スナック、おつまみ)のオリジナルブランドトマトとして、計画的に生産販売していきたい」と考えています。



きのこマイスターは、きのこのソムリエです。きのこの魅力を総合的に学び、自らの目標、夢に重ねてその実現にひた走る方々を応援するのが日本きのこマイスター協会の役割です。平成19年からスタートしたきのこマイスター認定講座は、きのこの権威ある大学教授、第一線で活躍するきのこの生産者、専門家の講師を配置する日本で唯一のきのこの専門的な総合知識を学び、認定を得る講座です。

今、閉塞感の強い社会情勢にあって、国民の健康に対する不安から健康になりたいとの思いは、他の何よりも強いものがあります。安心して食べられるきのこが、年間を通していつでも手に入るこの時代、もったきのこを中心に据えた食スタイルを普及したい、その願いを皆様に伝えたいのです。

きのこマイスター認定講座には、次の3つのコースがあります

- 入門コース** きのこのおおむねの基礎知識を学ぶ
- 探究コース** きのこを食生活に活かすための実践的知識を学ぶ
- 専攻コース** きのこを食生活に活かすための実践的知識を学ぶ

ALFAEからの提案食材

えのき氷～長野県の中野市が発祥の地・話題の食材

※平林産業㈱協力

「エノキタケをミキサーでペースト状にして煮出して凍らせたもの」です。長期保存が
でき「だし」として煮物・炒め物・みそ汁・カレーなどにも使えます。どんな料理の中
でも簡単に入れられるので、楽々毎日の食事に取り入れられるのです。

えのきの栄養には、糖質を分解する酵素を助けエネルギーにかえます。疲労回復や
ストレス緩和に効果があるビタミンB1、皮膚、粘膜、髪、つめの健康の保つ効果があ
るといわれているビタミンB2、湿疹や肌荒れなどの改善や二日酔いも予防もあるナイ
アシン、免疫力を高め、抗ガン作用もあるといわれている
βグルカンがあります。エルゴステリンは、体内でビタミンDに変わり、カルシウムの吸
収を助ける効果があるとされ、食物繊維は、腸の働きを活性化させ、便秘に効果があ
るといわれます。



※食のアカデミーFacebookで紹介！

えのき氷にするとキノコキトサンが12倍に増え
るそうです。キノコキトサンは腸の中にある余分
な脂を排泄してくれる働きがありダイエット効果
が期待できるという。さらに善玉コレステロール
を増やし、悪玉コレステロールを減らすという
データもあります。

ALFAEからの提案食材

きのこマイスター協会食材手配の協力 ※以下きのこ&中野市取扱いのキノコ3種類

ヤマブシ茸～別名：ウサギ茸 ※食のアカデミーFacebookで紹介！



山伏の衣装に付いた白い丸飾りにしているのが名前の由来といわれていま
す。ふさふさした白い針のかたまりがウサギの形に見えることから、ウサギ茸と
も呼ばれています。

味にクセがなく、他のきのこにはない非常に滑らかな食感が人気を呼び、また
栄養価が高いことでも注目されています。

何の料理にも合いますが、見た目が美しくおいしいダシも出るのでスープがお
ススメです。汁物にいれるとふわっとしていい感じです。

たもぎ茸～健康維持、増進に役立つ栄養素に注目！



※食のアカデミーFacebookで紹介！

香り、味ともに温和で、歯切れや口当たりが良く、一般によく食べられている同属の
ヒラタケ(シメジ)に比べて食味に勝るとも言われます。

たもぎ茸にタンパク質を形づくる物質で生命維持に不可欠なアミノ酸や、リンやカリ
ウムなどの各種ミネラル、オリゴ糖類、食物繊維、高分子多糖類のβ-Dグルカンな
どが豊富に含まれています。

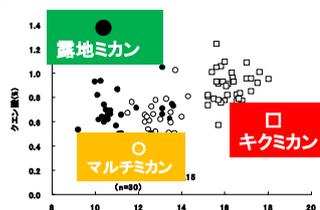
旨み成分であるグルタミン酸を多く含むので、「だしキノコ」と言われ、どんな料理に
も合います。特にみそ汁、鍋物ではよくダシがでて美味しいです。脂肪分の多い料理
と、淡白な料理のどちらにも合います。

ALFAEからの食材提案

伊勢キクミカン・ブランド化推進協議会(仮称)の協力
キクミカン：ウンシュウミカン栽培の進化形



- ・夏の乾燥を利用し、シートマルチで秋雨を防ぐことで、濃厚な味覚の果実を育みます
- ・見ればわかる！キクは高品質の証!!
- ・おばあちゃんが孫に食べさせたいミカン!!
- ・**三重大学ブースで試食可能!**



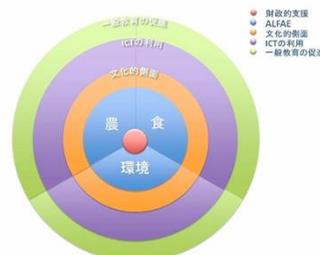
露地ミカン、マルチミカン、キクミカンの糖度、酸度の分布



露地ミカン マルチミカン キクミカン
 嗜好性：アンケート結果からもキクミカンの高い人気があります

一食のアカデミーが求める賢い消費者

- ① **安全・安心** を正しく理解している
 食の安全、フードセーフティ、フードセキュリティを整理して正しく理解できる消費者。
- ② **おいしさ** の本質を知っている
 「食のシステム」の現実(理由)を知り、食品の正しいおいしさについて問題意識を持ちながらキチンと考えられる消費者。
- ③ 正しい**歴史認識** を持っている
 時間軸、空間軸を変えて(例えば海外と日本との比較)、あるべき姿の追及ができる消費者。



食・農・環境→文化→教育



f 食のアカデミーfacebook

<http://www.facebook.com/shokuAC>

閲覧数が多かった記事



やまぶし茸 1168名閲覧



花菜 318名閲覧



トマト氷418名閲覧



葉生姜340名閲覧



皆様のご参加お待ちしております。