

福島 美味

福島 美味 めぐり

【表紙写真／撮影協力】

取材協力：めぐりどころヒコ 〒965-0033 福島県会津若松市 行仁町4-19
TEL&FAX0242-24-1136 <http://aizunuri.com>

【編集後期】

新春号で募集した「私がおすすめる福島の酒」。御礼が遅くなりましたがご応募ありがとうございました！TOMAKIさんからは喜多市にある喜多の華酒造場の「蔵太鼓」を、☆由紀☆さんからも同じ喜多市にある夢心酒造の「奈良萬」、特に生酒がおすすめとの情報をいただきました。とっておきのお酒を教えてくださいましたお二人には福島美味の「いちおし新商品&酒のつまみセット」をお送りいたします。届くのを楽しみにお待ちしておりますね。(商工会連合会/マリコ)

【加工食品放射能検査のお知らせ】

県内各地で放射能検査を実施中です。

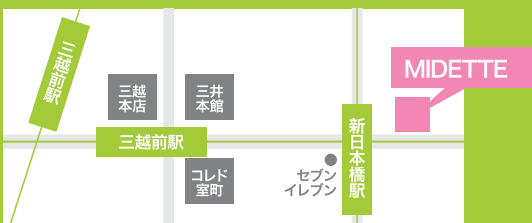
県内商工会では、消費者の皆様が、県産の農林水産物や加工食品を安全に召し上がって頂けるよう、震災後直ちに食品の放射能検査体制を全県で整備し、安全な"食"の提供に努めております。

<http://www.f.do-fukushima.or.jp/result-information.html>

(詳細は商工会連合会ホームページをご覧ください)

【福島美味 日本橋ふくしま館 MIDETTE 内】

住所：〒103-0022 東京都中央区日本橋室町4-3-16 柳屋大洋ビル1階 TEL: 03-6262-3977 FAX: 03-6262-3978



【福島美味ショップ／福島駅西口】

〒960-8068 福島県福島市太田町6-1

【福島美味のウェブサイト＆ブログ】

<http://www.foodbrand.do-fukushima.or.jp/>

<http://www.foodbrand.do-fukushima.or.jp/blog/>

発行元 福島美味めぐり編集室(福島県商工会連合会内)

広告掲載お問合せは [bimi-meguri@do-fukushima.or.jp] まで

VOL.4

福島 美味

【特集】

日本の伝統美を継ぐ
会津の達人たち

【ブロガーレポート】

会津下郷(1) 鳴海淳義さん

メルマガ会員募集中

「福島美味メールマガジン」にぜひご登録ください。
商品開発試食会やグルメイベントのご案内もあります。

<http://www.foodbrand.do-fukushima.or.jp/mail-magazine/>

日本の伝統美を継ぐ 会津の達人たち[1]

こんにちは。旬の食材を青・赤・黄・白・黒の5色に分類し、5色の食材で作るアンチエイジング料理『和美膳』主宰まさともようこです。

料理は五感の中でも「色」。特に視覚はとても重要です。目でも味わえる料理に欠かせないのが「器」。素敵な器に料理を盛ると、スポットライトを浴びた女優さんの如く、料理はより華やぎます。料理と器のマリアージュこそ、非常に重要です。

今回は、究極の器を求め、福島県会津若松市へ。今、最も興味のある「漆器」。中でも、日常使いの漆器として何百年もの歴史がある「会津漆器」を勉強するためです。漆器は水にも油にも強く、耐久性抜群！ 万が一、漆が剥離しても、修理すれば新品同様になり、一生使える究極のエコ食器です。

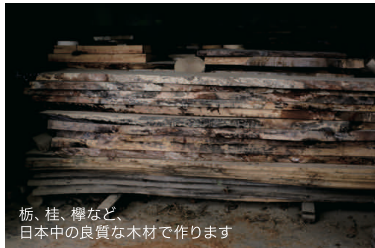


木目美しい皿は
木地師の高い技術力があってこそ

最高技術のバトン

会津塗の特徴は、職人さんによる徹底した分業制。お椀、杯、茶托、皿などを「丸物」と呼び、丸物専門の職人さんを丸物木地師（まるものきじし）。重箱、すずり箱、文庫といった箱状のものを「板物」と呼び、板物専門の職人さんを板物木地師（いたものきじし）と呼び、各々のスペシャリストの手で漆器のベースが作られます。

今回は、会津塗丸物木地師部門の長谷川木工所様の工房を見学させていただきました。代表の長谷川利之氏は経済産業大臣指定伝統的工芸品・伝統工芸士という肩書きをお持ちの凄腕！



栃、桂、樺など、
日本中の良質な木材で作ります



お手製のかんな棒作り。
木地師が鍛冶師になる場所

会津の伝統工芸士を料理研究家が訪ねる旅

INTERVIEW

インタビューレポート1

木地師 [kiji-shi]

かんな棒をセットしたるくろで器を美しく削り出す匠の技

木地師は木目を読む

木を横にして器を削るのか、縦にして器を削るのかで仕上がりが全く変わるそう。木目が横にくる「横木取りの横挽き」と呼ばれる木地の取り方をしているのが、会津の特色の一つでもあります。一方、縦挽きと言われる取り方もありこちらには狂いが少ないなどのメリットがあります。

美しい器は匠の技術にあり

様々な器の形状に合わせ、ひとつひとつ、全てが職人さんによる手仕事。ろくろに「かんな棒」をセットし、木を削って丸物を作るのですが、かんな棒に付ける刃から職人さんのハンドメイド！ 約1時間、ひとつの刃を作ってしまうんだとか！ 木地師は鍛冶師でもあるのです。

しかも、刃の切れ味によって、器の仕上がりの良し悪しが決まるので、常によく切れる刃にしておくため、常にメンテナンスされているとのこと。料理の世界でも、良く切れる包丁は美味しい料理作りには不可欠です。道具のお手入れの重要性、改めて体感致しました。非常に使いやすく、木目美しい会津漆器は、木地師職人さんの持つ最高の技術力があってこそ。素晴らしい時間をどうもありがとうございました！

取材協力：長谷川木工所 〒965-0865 福島県会津若松市川原町5-5-2
TEL.0242-27-5589 FAX.0242-27-5589



「どんな形状の器でも
要望があれば
作ります」と
語る長谷川さん



FOODBRAND INFO-MEDIA

日本の伝統美を継ぐ 会津の達人たち [2]

塗り師 [nuri-shi]

古から次世代へと継承される伝統と高い技

丸物木地師の手で木目美しく形成された器に、「塗り師」と呼ばれる職人の手で漆が塗られます。生地部門同様、塗り師も丸物と箱物に区分されているのが会津塗。最近では、垣根を越えて会津塗をより身近なものとして世界に広めたいという強い思いを持った方が増えています。

今回、見学させて頂いた工房が「ぬりどころヒロ」。代表の大森弘氏も、そのおひとり。経済産業大臣認定資格「会津塗」塗り部門伝統工芸士であり、一級技能士（厚生労働省）の資格をお持ちの凄腕です！

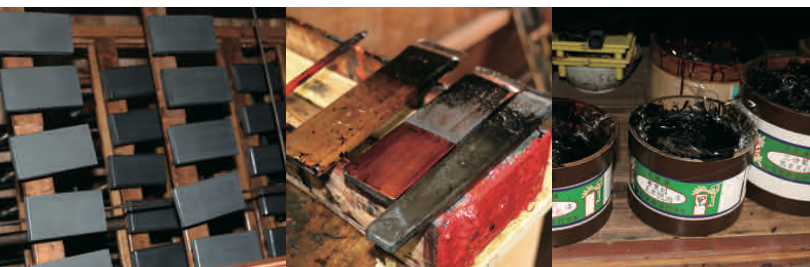
大森さんは「漆、漆器は英語でJAPAN（ジャパン）。JAPANING（ジャパニング）は漆で艶を付けること。漆工はJAPANER（ジャパナー）と表記します。漆工として、JAPANERとして、「てぬり」にこだわっています」と、手仕事だけで仕上げた「てぬり」という商品ブランドを掲げ、伝統と現代の技術を融合させた漆器を制作しています。



代々受け継がれる仏具や神具も、大森さんの修復で甦り次の世代へ。

幾重もの漆が奏でる究極の輝き

会津漆器を象徴する「花塗り」。漆の美しい艶と輝きは、塗り師の手で漆を幾重にも塗り、漆のミルフィーユ状態によって奏でられる芸術です。漆が薄すぎるとは刷毛目が残ってしまうし、塗りすぎるとはシワが出てしまう。漆の性質、調合の具合、気温や湿度といった天候など、日々変わるコンディションで仕上がりが左右する非常にデリケートなもの。



【左】湿度と温度を自動管理した回転風呂で漆器を乾かします。【中】年期の入った塗り師の命・刷毛の素材は女性の黒髪なんだとか！【右】1本の漆の木から取れる漆は約200gと極めて少量で貴重。

会津の伝統工芸士を料理研究家が訪ねる旅

INTERVIEW

インタビューレポート2



研いては塗り、研いては塗りを繰り返す、艶輝く究極の漆器が完成。

漆の美しい艶と究極の輝きは、塗り師の丁寧な仕事と高い技術力があってこそ！

独特の幾何学模様から覗く貝や銀粉が美しい「研ぎ出し」と呼ばれる塗り方も必見です。

漆器メンテナンスも超一流。どんなに破損した漆器も、塗り師の高い技術力で新品同様に修理してくれます。今回の工房見学で、『漆器は後世に引き継いでいきたい、究極のエコ食器』と改めて実感しました。



漆の種類や配合で変わる漆器の表情。

身体にも地球にも優しい抗菌作用

漆には抗菌効果があります。漢方でも漆が主成分の「乾漆（かんしつ）」という生薬があり、古くは寄生虫による腹痛や毒消し用として活用していたそうです。

冷蔵庫のない時代、おせち料理を漆の重箱で保存しておいたのも、漆の持つ抗菌作用を知っていた先人の知恵ですね。近年では、漆がサルモネラ菌やO-157など食中毒の原因菌を死滅させる最強の抗菌作用を持ちながら、人体には一切影響はないと科学的に証明されたそうです。

実は、今回の取材で個人的に一目惚れした花塗りの8寸皿を購入しました。上質を極めた会津漆器と厳選食材を組み合わせたヘルシーなレシピで、【世界に誇れる器と料理のマリアージュ】も可能ではないでしょうか？福島の美味しいものから、目が離せません！

取材協力：ぬりどころヒロ 〒965-0033 福島県会津若松市 行仁町4-19
TEL&FAX0242-24-1136 <http://aizunuri.com>



文 ■ まさとみ ようこ

5色の旬食材で作るアンチエイジング料理「和美膳」主宰。「病気ゼロプロジェクト」代表。予防医療診断士、薬膳アドバイザー、漢方スタイリスト、運動健康カウンセラー
「5色の食材で作るアンチエイジングレシピ（双葉社）」
「家族のきづなを深める 四季の行事レシピ（双葉社）」
「旬の食材で作る、美味しく食べる、楽しく語らう、元気に笑う、ご機嫌に歩く」そんな口福健康美人ライフを提唱し、病気ゼロの世の中を作るべく、日々精進。書籍、連載、講演、企業のメニュー開発など、精力的に活動している。
まさともようこ公式HP <http://www.masatomi.net/>

人気ブロガー・カリスマまとめ職人 鳴海淳義 (@narumi) 会津下郷の魅力を総まとめ!

会津下郷って意外と近くてびっくり

会津下郷の魅力はなんといっても都心からのアクセスの良さ、そして観光スポットとご当地グルメの充実度です。新幹線で白河に下車してレンタカーを組み合わせると、2時間もあれば、会津下郷の入り口である「しもごう」という道の駅に到着します。

まるでオープンテラスのカフェのような雰囲気、東北の澄んだ空気が涼しく、気持ちいい。



2009年にオープンしたばかりでオシャレな雰囲気



売店には地域の名産品がひと通り揃っていて、ご当地グルメをざっと把握できるようになっています。おすすめしたいのは地元の牧場産の牛乳を使ったソフトクリーム。きれいな景色を見ながら食べるという旅行気分になりますね。濃厚でとても美味しいです。

お腹を空かしてきた方は「会津ソース」を使ったソース焼きそばもぜひ。ほかにも会津下郷の名産品である「じゅうねん」（えごま）を使ったオイルやお菓子などが販売されているので、帰りにおみやげを買いに寄るのもいいですね。

BLOGGER REPORT

会津下郷
Part_1



写真と文 ■ 鳴海 淳義 (なるみ あつよし)

ウェブメディアの記者・編集者を経て、大手ネット企業のウェブ編集者となる。ダイエットやグルメ、書評、ガジェットなどについて発信し、多くの読者を獲得。持ち前の編集力を生かしてキュレーションサイトでも活躍する。コンビニを活用したダイエットを提唱しており、著書に『やせたいならコンビニでおでんを買いなさい』。

<http://narumi.blog.jp/>



この風景が紅葉で赤や黄色に変わっていきます

道の駅で観光スポットをおさらいしていると、会津下郷は思いのほか、観光地が密集していることがわかります。たとえば道の駅からほど近い「観音沼森林公園」は鬱蒼とした沼地に、木々が茂る紅葉の絶景スポット。

9月上旬に訪れたときはまだ秋の入り口で、トンボが行き交いはじめたころでした。

一度は訪れたい。一面のそばの花

会津下郷のお昼といえば、やはりおそば。なかでも「天翔そば」は看板のない人気店。そば粉が十に、つなぎが一の「十一そば」が特徴で、地元で採れたそば粉を使っており、とてもコシが強い。野菜の天ぷらは金時草やえごまをカラッと揚げていて、会津下郷の名産品を一度に味わえるのでおすすめです。



さて、そうなる前と見ておきたいのが、日本でも最大規模を誇る猿楽台地のそば畑です。こちらもお蕎麦屋さんから車ですぐ。白い花が絨毯のように一面に広がっており、人気の撮影スポットになっています。食べ物と生産地をどちらも楽しめるのは会津下郷の素晴らしいところですね。

旅は次号へと続く ●●●●



見渡すかぎり360度に広がる白い花

NEW FACE

あたらしい商品に「生まれ変わる」 お手伝いが進んでいます。

全国的に2、3番手のためあまり知られていませんが、福島県は米、野菜、果物、水産物の産地で、これら食材を使った美味しい食品が普通にたくさんあります。

ここ数年、国外では米の食味世界一を決める「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」で「天栄米」が金賞を受賞。

また国内では「全国新酒鑑評会」にて2012年から3年連続して金賞受賞酒蔵数が日本一と、県産の食材・食品の実力が国内外で認められつつあります。

福島美味プロジェクトでは、まだ知られていない県内の美味しい食品の魅力を引出し全国区に広げる商品開発支援を行っています。

2014年は自家牧場でとれた新鮮ジャージーミルクでつくる会津下郷 金子牧場さんの「ゴールデンヨーグルト」、独自農法で栽培する小麦の全粒粉から作る「矢大臣うどん」の開発を支援しました。

「ゴールデンヨーグルト」は福島県が主催する「ふくしまおいしい大賞2014菓子・スイーツ部門」で大賞を受賞し、現在、人気商品となっています。



商品開発支援も今年で2年目、次なるヒット商品を支援するためプロジェクトメンバーが引き続き県内各地を巡回し、事業者の背景、商品のこだわりを取材しています。

福島県民の特徴か、謙虚な方が多く商品の良さを伝えきれていない事が多いようですので、特に魅力を引き出す支援に力を入れています。

秋からは、きじおこわ、恵方巻き、きざみ昆布、魚醤油など新商品の販売を予定しており、

試食を兼ねて福島県の首都圏アンテナショップ「日本橋ふくしま館 MIDETTE」や11月28.29日の代官山蔦屋でのキュレーションフェア、12月5.6日の二子玉川ライズのフレンドリーキュレーションフェアにてお披露目いたしますので、ご来場ください。



大勢の来客で賑わいを見せた美味しいものフェア(いわき)の美味コーナー。購入申し込みの問い合わせなど多数ありがとうございました。

自然食カフェの『薬膳味噌カレー』

旨み、コクだしに「味噌」がオススメ!

家庭で作る定番カレーの仕上がりに、ひと工夫でヘルシーでコクのある薬膳味噌カレーに。

[材料]

味噌: 水120ccに味噌40g/生姜: 20~30gをすりおろし

《薬膳スパイスをブレンドしよう!》

お好みのスパイスを同量ミックスして1人前5g程入れるのがおすすめ。薬膳スパイスは、発汗・代謝アップ・利尿作用・消化を助け胃腸の調子を整えるなど、体内から健康にする効果が期待できます。

シナモン: 桂皮(けいひ) / ナツメグ: 肉豆蔻(にくぞく) /

クミン: 馬芹(ばぎん) / コリアンダー: 胡ずい子(こずいし) / クロブ: 丁子(ちようじ) 等

[玄米カフェNatural Crew]

www.natural-crew.com/

■営業時間 日~水、10:30~18:00LO

木金土、10:30~19:00LO

■定休日 水曜不定休(イベント等あり)

☆お店でも薬膳味噌カレーはお召し上がりいただけます



★市販の
カレーで
作ったカレーの
仕上がりに
入れてみよう!



レシピと文●朝日 ゆかり(あさひ ゆかり)
二子玉川 自然食カフェ「ナチュラルクルー」主宰
料理研究家 食育インストラクター・薬膳養生指導士・
シードマイスター

RECIPE

発酵王国からあなたへ、選りすぐりのみそとレシピを。
(わくわくみそレッスン定期購読のおすすめ)

福島
美味



「みそ生活」を始めてみませんか？

発酵王国福島は伝統的にみそ作りが盛んです。手間がかかる天然醸造で製造するみそ蔵も数多く残っています。そこで作られる本物のみそを日々の食事に取り入れてもらいたい。みそで腸の環境を整え、毎日元気な生活を送ってほしい。そんな強い思いから「わくわくみそレッスン」はスタートしました。みそソムリエ小野敬子さんが自ら福島に出向きセレクトしたみそと、同じく小野さんが考案したみそレシピが3カ月に1度届きます。あなたも、これを機会に「みそ生活」を始めてみませんか？

みそレッスン、福島美味、みそ生活、

検索



みそソムリエ・みそ汁エヴァンジェリスト●小野敬子
みそがキライで食べなくても生きていけると思っていたが、糀店の手作りみその美味しさに衝撃を受け、2013年にみそソムリエに。全国でみそ作り教室を開催するほか、自身の生活に取り入れている、みそと糀の活用法を出張料理教室や料理イベントで紹介。飲食店向けにレシピの提供も行っている。2014年に福島県のみそ蔵を訪問。受け継がれてきた伝統の天然醸造みそとみそ文化を多くの人々に伝えるため「わくわくみそレッスン」の監修を担当

MISO LESSON

わくわくみそレッスン

発行元 福島美味みそ発酵推進委員会 (福島県商工会連合会内)
お問合せ [miso-lesson@do-fukushima.or.jp] まで

もっと“みそ”を楽しんで欲しいから

福島のとっておきをお届けします！
発酵王国福島の数あるみそ蔵から、「これは！」と感じた会社の商品だけを選びます。みその奥深さをぜひ楽しんでください。

3種類のみそを食べ比べできます！
毎回3種類のみそをお届けします。同じ蔵でも、素材や製法が違うだけで、味が変わるんです。微妙な違いを食べ比べて楽しんでください。

いろいろ応用が効くレシピをお届けします。
みそ汁だけしか使わないのはもったいない。みそは、和洋中、いろいろな料理に使えるんです。日々の料理でみそをもっと楽しんでください。

9月号
お届け内容
の例

テキスト

わくわく
みそレッスン
レシピブック [秋号]



みそブック



とよきち



黒豆みそ



たおやか

「わくわくプレゼント」

(福島美味プロジェクトから、「一度食べてほしい!」をプレゼント) ※内容は毎回変わります

福島
美味

日本橋ふくしま館
MIDETTE でも
お求めいただけます



とよきち



「とよきち」 淀屋 武藤合名会社

通常の3.5倍のこめこうじで仕込んだ、超極甘口・減塩・無添加のお味噌です。糀がたっぷり甘みと塩味のバランスも良く出汁なしの味噌汁にも向いています。

塩分 10%、麴歩合 35 割、熟成期間 3~4ヶ月

