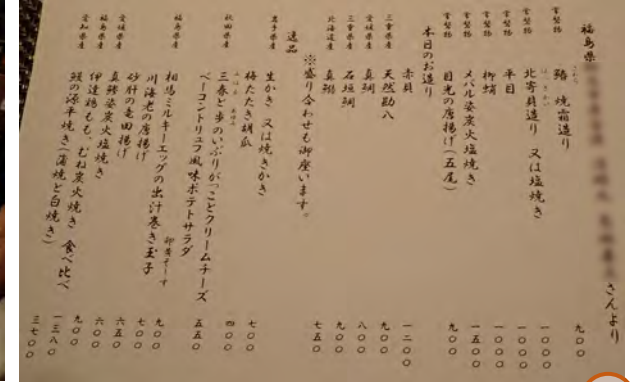


常磐ものを東京でも！
五色はなれ石炉端
のご紹介

五色はなれ石炉端 総料理長
佐藤 佳邦さん



「命がけで漁をしている漁師たちの思いを料理にして出したい」と語る、福島県出身の総料理長 佐藤さん。お品書きには、漁師の名前が記載されている。福島の漁師と消費者をつなぐ架け橋のようなお店です。



友人が震災後に福島へ戻り、安全・安心を届けたいと活動を始めたのをきっかけに、自身も東京で常磐ものの美味しさを広めたいと思い、4年前から福島の食材を仕入れ始めました。当店舗の他、市ヶ谷店でも福島県の野菜や卵など種類豊富な食材を取り扱っています。

お客様からは「本当においしいね」という声を沢山いただいています。ALPS処理水の放出の際にも、お客様から「応援しているよ」という声を多くいただきました。その声を漁師の方々にお伝えするようにしています。

東日本大震災を受けて風評がありましたが、僕の中では日本一安心・安全な魚だと思っています。

今後、五色のオンラインショップや店頭での福島の産品販売などをしたいと思っています。常磐ものや漁師さんを今後も引き立てられる様に、精進いたします。

五色はなれ石炉端

佐藤総料理長から一言

常磐ものは、豊富な魚種と魚のうちに
にじみ出てくる味わいが魅力。
メヒカリのから揚げは、もみじおろしと
ポン酢でお召し上がりください。



ヒラメの刺身と**えんがわ**は、とても肉厚
で新鮮でコリコリしています。
メヒカリのから揚げは、頭から全部食べ
られます。目の部分を食感として感じら
れず、不思議な魚ですね。香ばしくてす
ごく美味しいです。



大臣官房審議官
(兼消費・安全局) 坂田 進



ヒラメの刺身、ヒラメのえんがわ、ヤナギダコ



メヒカリのから揚げ



メバルの姿炭火焼



毛ガニ

五色はなれ石炉端

佐藤総料理長から一言

お客様からの「美味しかった」の一言が本当に報われます。ぜひ美味しい常磐ものをご賞味ください。



メバルの炭火焼は、ふわふわしていて、魚の旨味がぎゅっとつまっていて、とても美味しいです。

毛ガニは、こんなに大きなものを初めて見ました。身がとても柔らかく、甘みがあり、とてもジューシーです。

ヤナギダコはさっぱり塩をつけていただきます。肉厚でコリコリしていて旨味が強く感じられます。

メヒカリは初めて食べました。外はカリッと中はふわっとしていて大変美味しいです。



消費・安全局 食品安全政策課
係長 相馬 知季

まとめ



震災後、消費者の方々の応援を受け、前向きにやっていく気持ちが出てきた、と語るいわき市漁業協同組合理事の矢吹さん。偶然にも、今年取材した小名浜海星高校の前身のいわき海星高校の卒業生でした（卒業当時の名称：小名浜水産高校）。小名浜海星高校の生徒さん達の、将来は漁業に関わっていきたいという声を伝えると、初めて聞いた良い話、と笑顔を見せてくださいました。

五色はなれ石炉端では、福島県出身の総料理長 佐藤さんが「命がけで漁をしている漁師たちの思いを料理にして出したい」と、最大限に常磐ものの美味しさを引き出した料理を提供しています。様々な立場から福島県の水産業を盛り上げようとされている方々にお会いし、明るい未来を想像できた取材でした。

ご協力ありがとうございました！



現地取材：いわき市漁業協同組合 <http://fsiwakigyokyo.jf-net.ne.jp/>

食レポ：五色はなれ石炉端 <https://irohatqachikawa.gorp.jp/>