

平成27年度地産地消優良活動表彰

東北農政局長賞

● 株式会社鷹泉閣岩松旅館 常務取締役調理部長 菱沼文男(宮城県仙台市)

<地産地消の取組内容>

- ・生産者の思いを料理を通じて消費者に伝えたいと考え、生産者のもとへ通い交流を深めることで情報共有が図られ、消費者に工夫を凝らした料理を提供している。
- ・規格外で廃棄されてしまう食材を活用するため、メニュー開発や料理人等の指導、料理教室や「現代版かてものレシピ」を作成し料理の普及活動に取り組んでいる。
- ・消費者を対象にした講演や、小学生を対象にした収穫体験教室、料理人が参加するコンテストの審査員を努めるなど幅広く活動している。
- ・宮城県主催の中国・吉林省での「美食文化交流」において、現地の料理人などを対象に料理の実演を通して、県産食材の知名度向上と販路拡大に取り組んでいる。



「料理教室での講師」



「農産物収穫体験での講師」



かてものとは？

米沢藩に伝わる「かてもの」は、山野草をどのような加工をすれば穀物と併せて食べることができるかを伝えた書物です。これは、江戸時代の飢饉や北海道の屯田、太平洋戦争といった食糧難でも大いに役立ったと言われています。今回作成しましたレシピは、その「かてもの」の一部と「現代版かてもの」と称した普段では家庭や飲食店で廃棄される野菜やくだもの、のこりや皮といった部分を家庭用調理器具や現代の調味料を使っておいしく食べる方法を掲載しました。

鷹泉閣 岩松旅館 常務取締役
菱沼 文男 調理長プロフィール
みやぎ食材伝道士であり、日本料理に40年以上従事し、技藝技術の研究に勤め、地域に伝わる土産土法を宣傳してきました。また一方で、講習会の講師として数々の数壇に立ち技術指導に力を注ぎ後進の育成指導にあたっています。

「現代版かてもの」は
食材をあますことない
工夫のecoレシピ
です



「現代版かてものレシピ」