

賀茂地域異業種交流会にて

平成 24 年 9 月 11 日、賀茂農林事務所主催の賀茂地域異業種交流会が河津バガテル公園で開催されました。今回が 3 回目の開催となりますが、伊豆分場としては昨年につき、2 回目の出展参加となりました。伊豆農業研究センターの隣にブースが設けられ、平成 22 年度にしずおか食セレクションに認定された「稲取キンメ」と「須崎日戻り金目鯛」のパネル展示、チラシ配布の他、いとう漁業協同組合で売り出し中の「新鮮すり身サバ男くん」及び関係資料の配布を行いました。

さらに、交流会当日には、「新鮮すり身サバ男くん」と伊豆農業研究センターで食の普及を進めている「賀茂十一野菜」を用いて、しずおか食の都仕事人であるレストランバガテルの加藤料理長（写真 1）に試作品（写真 2）を調理していただき、試食が行われました。60 人前の試食（1 人 1 個）は瞬く間になくなりました。また、料理及び素材についてアンケートが行われました。料理全体の評価は「良い」が一番多く、『「新鮮すり身サバ男くん」を使って料理をしたいと思いますか』への回答では半数以上が「はい」という回答結果になりました。

今回の試食で提供していただいた料理について、加藤料理長からレシピ（次ページ）を頂きました。今回、野菜として賀茂十一野菜のうち「ボタンボウフウ」を使っていますが、ほうれん草やキャベツ等で代用することも可能です。

是非、多くの皆様に、「新鮮すり身サバ男くん」を、今回の料理や、つみれ汁、魚ハンバーグなど、いろいろな料理に活用していただきたいと思えます。

さらに、現在、活躍中のしずおか食の都仕事人である東伊豆町のうな瀬さん、伊東市の伊東ガーデンホテルさんに「新鮮すり身サバ男くん」を用いたレシピ開発を依頼しているところです。どうぞ期待ください。



レストランバガテルの
加藤料理長（右）



サバのすり身（新鮮すり身サバ男くん）とボタンボウフウ（賀茂十一野菜）を用いた試作品

鯖のすり身とボタンボウフウのトマト煮

材 料 (100個分)

A	鯖すり身	1 kg	
	卵 白	35 g	
	生クリーム	100 cc	
	塩	10 g	
	ボタンボウフウ	140 g	
	玉ねぎのみじん切り	120 g	
	ライブオリーブのみじん切り	120 g	※ライブオリーブ→熟果塩蔵オリーブ
	コーンスターチ	20 g	
	胡 椒	少々	
	トマトソース		
	粉チーズ		

作 り 方

- ① Aをフードプロセッサでよく混ぜ合わせておく。
- ② ボタンボウフウを素揚げにしてみじん切りにする。
- ③ 玉ねぎのみじん切りを油(材料外)で炒めておく。
- ④ ①で混ぜ合わせた材料にボタンボウフウ100gを入れ残りの材料も入れてよく合わせる。
- ⑤ ④で混ぜ合わせた材料をスプーンですくい(約25g)丸める、コーンスターチを付け、油で揚げる。
- ⑥ トマトソースと⑤を合わせ少々煮る。
- ⑦ 味を調べて残りのボタンボウフウ40gと粉チーズをふりかけて仕上げる。

(飯 沼 紀 雄)