

**福島と3大都市圏をつなぐオンライン料理ワークショップを開催
「福島のおいしい」を体感！全国リモートクッキング
～作って、食べて、投稿しよう！ヘルシー美食講座～**

復興庁は、東日本大震災発災10年を節目とした風評払拭に向けたメディアミックスによる情報発信の一環として、福島県産農産物等の魅力や安全性を発信する「オンライン料理ワークショップ」を令和3年1月25日(月)に、開催しました。

オープニングでは、当日のメイン食材となる「常磐もの」のヒラメについて、福島県いわき市の港での水揚げや魚市場で実施するスクリーニング検査の様子等を紹介する動画「ふくしま海からの便り～福島産魚介類の魅力・安全性～」を上映しました。復興庁の横山信一復興副大臣が開催の挨拶を行い、「復興庁では、福島県産の農林水産物を多くの皆様に食べていただけるよう、様々な取組を実施しています。福島県産食材を直接料理していただき、食べていただくことが、そのおいしさや安全性を知っていただく一番の方法であると考え、本ワークショップを開催しました。私も自ら釣り上げた“常磐もの”のヒラメを料理して食べたことがあります。本当においしかったです。福島県産食材を用いて、おいしく魅力的な料理を楽しみながら、つくっていただけたら幸いです」と話しました。

続いて、「料理ワークショップ」では、人気の料理研究家の寺田真二郎氏を講師として福島の拠点会場にお迎えし、オンライン会議システムにより、拠点会場と地方会場(横浜・名古屋・京都)をつないで、新型コロナウイルス感染症対策を徹底したうえで実施しました。使用食材には、その質の高さに定評のある「常磐もの」のヒラメをメイン食材とし、副食材として、福島県産野菜のほか、各地方会場の地場ものも織り交ぜた同氏考案のヘルシー美食創作料理をつくりました。

寺田氏は、「今日は、寒い季節にピッタリのヒラメ(福島県産)と三浦大根(神奈川県産)を使った身体が温まる栄養満点な“トマトリゾット”と、旬なヒラメとみかん等を使った意外な組み合わせの“フルーティカルパッチョ”をつくりました。カルパッチョの食材には、フリルレタス(福島県産)、蒲郡みかん(愛知県産)、九条ネギ(京都府産)といった各会場周辺の特産品も使用し、色々な食感が楽しめる美味しさが魅力になったと思います」と話しました。

福島会場には、食材の一つであるフリルレタスを生産する株式会社 KiMiDoRi(福島県川内村)の兼子まやさんも参加し、「私共は、最先端の技術を用いて、日頃より LED を使用したクリーンルームで育つ安心・安全な野菜をご提供しています。私も今日、当社のフリルレタスを使って寺田氏が料理された見た目もおしゃれな“フルーティカルパッチョ”と“トマトリゾット”を試食させていただき、ヒラメと各食材がマッチした味わいがとても美味しかったです」と述べました。

地方会場には、日頃より ABC クッキングスタジオに通う生徒さん達が、「フィジカル・ディスタンスング」により人数制限された中で26名参加し、参加者の一人は「私は福島に行ったことが無かった

のですが、こうした機会に美味しい食材をいただけて大変良かったです。調理方法によって異なる食感も楽しめました」と笑顔で感想を述べました。当日は、参加者の方々が作った料理を「映える」写真でInstagram等のSNSに投稿するため、インスタグラマーを各地方会場に講師としてお迎えし、撮影講座も実施しました。

本取組は、今後も「食」に関心を持つ消費者の皆様に対して、福島県産農林水産物の魅力と安全性を「料理」を通じてお伝えし、福島県産品の購買・訪問意欲の増進を目指していきます。

【実施概要】

開催日時：令和3年1月25日(月)16:00～18:00

会 場：拠点会場 Garden Kitchen 郡山駅前(福島県郡山市)
地方会場 3大都市圏の下記の ABC キッキングスタジオ
たまプラーザスタジオ(神奈川県横浜市)
名古屋パルコスタジオ(愛知県名古屋市)
京都グラウンド(京都府京都市)

主 催：復興庁(協力 農林水産省、福島県)

講 師：料理研究家 寺田真二郎氏

参 加 者：地方会場の ABC キッキングスタジオに通う生徒の皆様

■オープニングで上映された動画「ふくしま海からの便り～福島産魚介類の魅力・安全性～」

オープニングでは、「常磐もの」のヒラメについて、福島県いわき市のいわき港での水揚げや小名浜魚市場にて実施するスクリーニング検査の様子等を紹介する復興庁制作の動画「ふくしま海からの便り-福島産魚介類の魅力・安全性-」を上映し、その安全性のPRを実施しました。



※「ふくしま海からの便り」の復興庁公式 YouTube チャンネル

<https://youtu.be/-4ZnJsM-qTI>

※復興庁公式 YouTube チャンネルは、以下からご覧ください。

<https://www.youtube.com/channel/UCuD2Ot8EVT21VdEfn-a9L5g>

【参考】

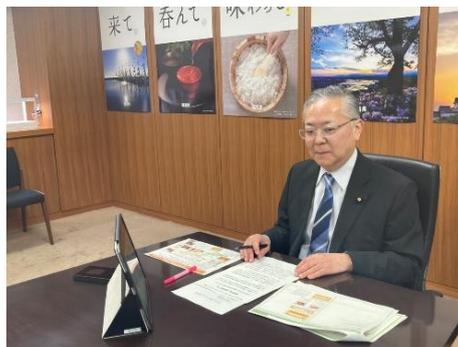
・寺田真二郎(てらだ しんじろう)氏のプロフィール

お手軽で簡単にできるのに美味しく華やかにみえる料理をはじめ、和洋中を問わず得意とする分野は幅広い。料理番組で数多くのレギュラー実績があり、料理教室や料理イベントでも大人気な今注目の料理研究家です。

・ABC キッキングスタジオ

ABC キッキングスタジオは、国内・海外約 149 万人以上の会員を持つ世界最大級の料理教室（2020 年 10 月末時点）。料理・パン・ケーキコースのほか、1 回完結の“1day レッスン”を展開し、「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案しています。時間、スタジオ、メニュー、先生を選んで予約できる自由度の高いサービスで通いやすさも高評価。豊富なメニュー展開も人気のひとつです。

【当日の様子】



「オンライン料理ワークショップの様子・横浜会場」、「横山信一復興副大臣の開催挨拶(リモートで参加・復興庁)」



「オンライン料理ワークショップの様子・福島拠点会場」、「料理研究家の寺田真二郎氏(右)とフルルレタスを生産する株式会社 KiMiDoRi の兼子まやさん(左)・福島拠点会場」



「“常盤もの”のヒラメをメイン食材としたヘルシー美食創作料理「トマトリゾット」(左)と「フルーティカルパッチョ」(右)



「オンライン料理ワークショップの様子・名古屋会場」、「オンライン料理ワークショップの様子・京都会場」