



市

里山のプレートはとてもクールだ。

月刊 ツキイチ通信

平成 28年 3月号

山一商事株式会社
営業部

〒506-0002

岐阜県高山市問屋町 30 番地 88
0577-33-0111 (代表)
0577-57-8132 (特販課)

里山を魅せる料理。



飛騨高山に春が来るのはもう少しあと。つまりは、今が一番彩りが少ない季節…とずっと思って来ましたが、実はしっかりと彩りを魅せることが出来るのです。写真は先日東京で開催された飛騨地域への移住促進イベントでの振る舞い料理。飛騨の里山を季節に逆らうこと無くプレートに少しづつ盛り付けると、カラフルで食欲をそそる料理になりました。こういった彩りが「また飛騨に来たい」原動力になると良いですね。

和食を考える。

【ライフスタイルに合った飛騨の食】



あるホテルの満室の夕食時のこと。食事の最後にご飯と出される赤蕪漬が、殆ど手付かずのまま残って帰ってきた場面に遭遇することがありました。満室ですから、どんな量の赤蕪漬が厨房に手付かずのまま戻ってきます。手付かずだからといって流用するわけにもいかないので、スタッフの賄いとして皆で食べるわけですが、これがなかなか食べれません…こんな風に地元を代表する食文化がなかなか受け入れるのは、どうしたことなのか?そんな事を考えると、もう一度現代人のライフスタイルをよく見ていかなければならぬ…と気付かされます。

そんなことを、先日東京で開催された移住促進のイベントでお話させてもらい、その後にこの写真の様なプレートを参加された方々に食べてもらうと、心配された赤かぶ漬ばかりが料理のすべてが完食されていました。ちなみにこの料理、95%が飛騨の食材を使ってできています。

ライフスタイルが多様化している今、そして健康というキーワードが共通化されてきている今、里山の食文化はその本質を継承しながら進化を迎える時にきているのだと強く感じます。飛騨のディープな食文化を見せながらも、そこにある本当の食の豊かさや、「もったいない」という思いをしっかりと魅せること、そしてそれを伝えていくことが、この地域の食を更なる高みにあげてくれるのだと思います。また、冬から春にかけて彩りを失いがちな飛騨の料理も、多くの生産者のたゆまぬ努力のおかげで、今や彩りのある野菜や素材が育てられていて、季節に逆らわずに色鮮やかな料理を出すことが可能となっています。

世界で読まれている旅行情報誌「ロンリープラネット」のアンケートでは行きたい国の中位に日本が選ばれています。その中で特筆すべき点は日本のローカルの魅力が書かれていること。これからは地方から本当の日本を発信する時代です。だからこそ、この地域の食文化の本質をしっかりと継承しながら進化させていかなければならないと思うのです。

飛騨の里山プレート

まんてん農場の肉厚椎茸



今年から本格始動の、まんてん農場産肉厚椎茸。上面発生栽培で、肉厚で旨味の詰まった椎茸は、鍋はもちろん、ステーキやフライにしても美味。軸までしっかり味わえます。

- ▶規格：240g×20袋
(入数：軸付き6個～8個)
- ▶菌床栽培椎茸（まんてん農場）

飛騨産ほうれん草のおひたし



このおひたしの昆布出汁をいかに上手につかうかが、腕の見せどころです!

- ▶規格：600g (固形量500g)
- ▶原材料：ほうれん草(飛騨産)、清酒、みりん、醤油、昆布調味液
- ▶保存方法：要冷凍 (-18°C以下)

CHECK!!

山一商事株式会社の
Facebook ページ
要チェックです！



①今風漬物前菜 ②飛騨産小松菜 ③飛騨の海苔巻き あげつけ

「今風漬物前菜」は昔の日にした赤蕪漬と味噌漬け豆腐に邊し豆、煮たくちじはクリーミーチーズと合わせて、なかなか食べてもらえない漬物を、今風の食卓に合うようアレンジしました。「小松菜海苔巻き」は「まんてん農場」にて栽培された無農薬の小松菜を海苔巻きに、「吉川屋のあげつけ」はメディアに取り上げられてから、今や製造が遅いつかないほどの人気です。

⑤飛騨ほうれん草ピーナッツ和え

- ⑥飛騨サーモンのスマート
- ⑦板霜焼き ⑧飛騨牛ジャーキー

高山市のはうれん草収穫量は市町村別だと全国第一位を誇ります。高山の重要な産業の一つ。そのほうれん草をピーナッツと組みました。また飛騨サーモンは桜チップでスマートに、それと酒蔵の板霜をオーブンで焼いて、更には飛騨牛の霜降りジャーキー。まさに、酒飲みのプレートです。

⑩ころ芋 煮ころがし

その昔、大きな立派なジャガイモは年貢や寄り物にしてお金に変え、お金にならない小さな芋も無駄にせず美味しい食べました。食べ物を大事にする、先人の知恵が詰まつた飛騨を代表する郷土料理です。

⑪豆腐ステーキ

飛騨ではポピュラーな料理です。精進料理の文化があるので、凝縮豆腐など豆腐を使った料理が多く、その中でも豆腐ステーキはそのネーミングとヘルシーさから、内外の人に親しまれています。今の時代に一番マッチする料理かもしれませんね。

④野村農園のサラダ 柚子味噌ディップ

野村さんは飛騨では最もマニアックな畠農家。飛騨の伝統野菜を残すため、ベビーサイズで収穫したり、ヨーロッパと気候が似ている事から積極的に西洋野菜に挑戦したり…もちろん、無農薬有機栽培です！甘みののった飛騨の冬野菜を今回も地元味噌を使った柚子味噌ディップで。

⑦飛騨ポロネギと 肉厚椎茸のグリル

ポロネギといえば西洋の野菜ですが、飛騨ねぎを上手に作る野村さんの手にかかるれば…こんなに甘くあります。それを肉厚のまんてん農場の椎茸と合わせてグリルしました。

⑫漬物ステーキ

その昔、冬の土間に保存してあった漬物が寒さに凍ってしまい、それを圍炉裏の上で朴葉の上に煮て温めながら焼いたのが朴葉味噌のルーツですが、これもその延長線上にある料理で、現代では朴葉味噌よりも飛騨の生活に馴染んでいます。

■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索

