

食のスペシャリストが認定したジビエ・地鶏・丹波栗など  
丹波・福知山「ふくちやまのエエもん」を  
杉本敬三シェフ・山根大助シェフがフルコースに！  
11月14日・15日食事会レポート  
来春、「ふくちやまのエエもん」特設サイトもオープン！



京都府福知山市は、福知山産食材のブランド化を目指し、11月14日・15日の2日間、食のスペシャリストが認定したジビエ、京地どり、丹波栗など「ふくちやまのエエもん」を活用した初の食事会「Viande Meeting By Restaurant La FinS & Ristrante PONTE VECCHIO」(ヴィアンド<フランス語で「肉」> ミーティングバイ レストラン ラ フィネス アンド リストランテ ポンテベッキオ)を、国内イタリアンレストランの代表格と評される大阪市内のレストラン「ポンテベッキオ」で開催しました。調理は、「フレンチの鬼才」として名を馳せる傍ら、福知山市出身として「エエもん」鑑定人や「福知山ドッコイセ大使」を務め福知山の魅力発信に貢献する「ラ フィネス」オーナーシェフの杉本敬三さん、そしてイタリアンの重鎮である「ポンテベッキオ」オーナーシェフの山根大助さんです。2人のスターシェフのコラボレーションにより、食通たちを魅了しました。

また、「ふくちやまのエエもん」の魅力発信をさらに進めるべく、来年3月頃に、特設サイトがオープン予定です。ご期待ください。

## 食事会レポート

11月14日は18時、15日は正午から開宴。2日間で約60名の食事会の出席者の中には、有名シェフや料理雑誌の編集者、数々の料理人を輩出する調理師専門学校教授などもおられ、豪華な顔ぶれとなりました。

14日は「ふくちやまのエエもん」鑑定人のおひとり、農畜産物流通コンサルタントの山本謙治さんより、ご来場の皆様に向けて「福知山の食材は、全国的にはまだまだ知名度が低いかもしれませんが、魅力的なものがたくさんあります。今日は、お二人のシェフの素晴らしいお料理によって、福知山を存分に感じていただきたいです」と、福知山の食の魅力を語っていただきました。



その後、福知山市出身で「エエもん」鑑定人の杉本シェフから「福知山は内陸部に位置していて、今回は新鮮な野菜やおいしいお肉をご用意しました。お肉中心のフルコースを最後までお楽しみください」とごあいさつ。続いて山根シェフから「福知山産の食材を使って杉本シェフとコラボレーションできるということで、今回はとても楽しみにしていました。皆様にも特別なひとときを過ごしていただきたいです」と来場者を歓迎しました。

両シェフから福知山の食材がどう料理されるのかご紹介いただいたのちに、いよいよコースがスタート。スターシェフの料理によって魅力を引き出された福知山の食材に、参加者も興味津々。1 皿目が到着すると、会場の皆様からは自然と笑みがこぼれていました。



お2人のシェフに共通するのは、「素材の良さをいかに引き出せるかは、料理人の腕次第」というプロとしての心構え。確かな技術によって、生産者でさえ気づかなかった食材の魅力が引き出されることもあるそうです。

素晴らしいお料理と、会場スタッフの行き届いたサービスによって、福知山産の食材はその真価を発揮し、「とてもおいしかった」「福知山の食材に興味を湧いた」「実際に扱ってみたい」と、ご来場いただいた皆様に大変満足していただくことができました。



#### <メニュー>

- ・京の肉のサーロインの生ハム カリカリトーストのタルトフランベ風 白トリュフ風味
- ・温かいポテトのティンバッコとキャビア
- ・京の肉と京地鶏のダブルコンソメ、京の肉のすね肉を使ったジャンボンペルシエと岩切さんの 86 ファームの野菜ピクルス
- ・京地鶏のブロードで炊いた福知山のお米“京の極”と山の芋のリゾット たっぷりの白トリュフで覆って
- ・パッパルデツレ 夜久野産 猪肉と高橋原木干し椎茸のラゲースソース ローストした栗と銀杏を散らして
- ・クルトンで包んだ京の肉、ポルチーニのタルタルステーキ 凝縮キノコソース 福知山のキャベツを使ったシュークルート添え
- ・鹿肉の赤ワイン煮込みのパルマンチエ 黒トリュフ風味のスクランブルエッグ
- ・アヴァンデセール 和梨、洋梨のスペレムータ レチョート・ディ・ソアヴェの瞬間ソルベット
- ・丹波栗のモンブラン
- ・福知山の銘菓二種：丹波栗の焼き栗きんとん、丹波栗ぼろたんの焼き栗

#### 「ふくちやまの工エもん」とは？



福知山市は 2018 年度から、地元によく根付いてきた農畜産物やオリジナリティーのある加工品・郷土料理の中から「これぞ」というものを発掘、「ふくちやまの工エもん」として認定しています。

鑑定人は、3 人の食のプロフェッショナル。農畜産物流通コンサルタントの山本謙治さん、「ラ フィネス」オーナーシェフの杉本敬三さん、農食連携コンサルタントの溝口康さんです。

認定は現在 17 品。応募件数に対しわずか 14%となっています。販路拡大などの支援を行うことで、福知山の食のブランド化と生産者の所得向上を目指しています。



## シェフ紹介



### ◆杉本敬三シェフ

ラ フィネスオーナーシェフ。福知山市出身。幼少期から料理に親しみ、高校卒業後辻調理師専門学校グループ「エコール辻」に進学。在学中に有名シェフのもとで修業を重ね、専門学校卒業後は、在学中にお世話になったシェフの勧めで渡仏。12年間滞在して技術を磨き、帰国後、東京都港区で「ラ フィネス」を開店した。新時代の若き才能を発掘する、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」の2013年大会でグランプリ受賞。



### ◆山根大助シェフ

ポンテ・ベッキオオーナーシェフ。大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、神戸「ドンナロイヤ」に入社した。84年に渡伊し各地で研鑽。86年に帰国後、大阪本町橋（現在は北浜）に「レストランテ・ポンテベッキオ」を開店。2004年にはイタリア文化の日本への橋渡しに貢献したとしてイタリア政府よりカヴァリエール章を受勲。現在、北浜本店の他にも店舗を展開している。

## 「ふくちやまのイエモン」図鑑

食事会で振舞われた「ふくちやまのイエモン」を紹介します。

「イエモン」全17品の一覧は、福知山市HPをご覧ください。

<https://www.city.fukuchiyama.lg.jp/soshiki/27/17104.html>

### ■鹿肉（生産者：有限会社田舎暮らし）



捕獲直後に迅速かつ丁寧に下処理した、臭みの無い高品質な鹿肉。これだけ美味しい鹿肉は珍しいと高評価。

※イエモン認定品は、この鹿肉を低温調理して柔らかく仕上げた「鹿肉ロースト」



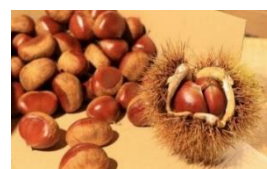
### ■京地どり肉（生産者：株式会社岡本ファーム）



飼育者が減少していた京地どりを「幻の鶏にしてはならない」との思いで飼育をはじめ、こだわりのその飼育方法が評価。臭みが無く、鶏肉本来の味わいと歯ごたえが特徴。



### ■丹波栗（生産者：秦栗園）



丹波のブランド産品でもある「丹波栗」を、無農薬・無肥料で丁寧に草生栽培しており、非常に高品質と評価。-1℃で約1か月冷蔵熟成させることにより、更に甘みと風味を増している。



### ■精米「京ほたる」（生産者：京ほたる会）



コシヒカリの約1.5倍の大きさとなる品種「いのちの壺」を、大内川などの源流近くの昼夜の寒暖差の大きな地域のみで栽培。粒が大きいため、ダイナミックな食感が楽しめ、甘みと粘りが強いのが特徴。



■天ヶ峰原木乾燥椎茸（生産者：高橋椎茸園）



大江山連峰のひとつ、天ヶ峰の大自然の中で育った原木と自然の恵み(水・光・気温)を利用して育てた、肉厚で風味の良い椎茸。特に香りの良さが高評価を受けた。



■丹波栗の焼き栗きんとん～光秀の宝物～(川見風月堂)



地元の丹波栗を丁寧に裏漉し、砂糖のみを加えて焼いた栗きんとんです。明智光秀の桔梗紋の型で美しく成型してあるのがポイント。栗の含有率が高く、上品な味わいで、ホロホロと崩れる食感が特徴です。



■有機 JAS 認定コシヒカリ 京の極(山下晴生さん)



農薬、化学肥料を使用せず育てる至高のお米「京の極」。平成29年度には、京のプレミアム米コンテストで金賞を受賞しています。和久川源流の水を使っているという「福知山らしさ」、有機農法へのこだわりから、「他とは違う」ということがはっきり分かれると評価されました。



■京都丹波栗 ぼろたん(藤原孝一さん)



渋皮が「ぼろっ」と剥けることからその名がついたといわれる「ぼろたん」。無農薬で栽培し、氷蔵庫で氷蔵熟成した上質な味わいが特徴です。丹波栗のブランドを守り、産地を作っていききたいという熱意が評価されました。



○現在の認定品(カッコ内は生産者)

2018 年度認定

- ・京都丹波福知山 天ヶ峰原木乾燥椎茸(高橋椎茸園)
- ・黒豆の粕漬【復刻版】(毛原の棚田ワンダービレッジプロジェクト)
- ・秦さんの丹波栗(秦栗園)
- ・健太郎の京都ジビエ「鹿肉ロースト」(有限会社 田舎暮らし)

2019 年度認定

- ・丹波栗の焼き栗きんとん～光秀の宝物～(川見風月堂)
- ・大江の鬼の紅甘酒・甘酒(どぶろく棚田の里)
- ・丹波栗のケーキ(株式会社 足立音衛門)
- ・精米「京ほたる」(京ほたる会)
- ・はじめてコロッケ(社会福祉法人ふくちやま福祉会第2ふくちやま作業所)
- ・京都、丹波の赤めん(福知山淑徳高等学校)
- ・京都、丹波 万願寺ドレッシング(合同会社 丹波の里ひぐち農園)

2020 年度認定

- ・京都丹波栗 ぼろたん(藤原孝一)
- ・有機 JAS 認定コシヒカリ「京の極」(山下晴生)
- ・報恩寺産 朝掘りたけのこ(報恩寺たけのこ生産グループ)
- ・まころの栗パン(86farm)
- ・京地どり肉(株式会社 岡本ファーム)
- ・健太郎の京都ジビエ「鹿肉キーマカレー」(有限会社 田舎暮らし)

【本件に関するお問合せ】

福知山市役所 農林業振興課 担当：田中、岸見

TEL：0773-24-7044 FAX：0773-23-6537 E-mail：noushin@city.fukuchiyama.lg.jp