

## シェフと支える持続型畜産確立事業 被災地支援 「丸森復興食堂」を開催



【開催日】2021年2月15日（月）

【開催場所】宮城県丸森町 農村レストラン味の里

2月15日（月）宮城県丸森町の施設にて食学会主催「丸森復興食堂」を行いました。

この事業は、JRA 助成事業として行っております。

約1年前より計画していましたが、コロナ禍、緊急事態宣言、そして直前の東北を中心とした地震など、何度も中止を検討しましたが、地元丸森の皆さん、協力者の皆様にご協力いただき、会場での試食会と東京・大阪を結ぶオンラインで開催することができました。

昨年9月に現地視察に行った山根大助シェフ（ポンテベッキオ）、黒森洋司シェフ（楽・食・健・美-KUROMORI-）が、丸森の畜産物を中心とした食材を使った料理2品ずつを作りました。

当日は、山根シェフが大阪からの参加を断念。店で仕込んだものを現地に送り、最後の仕上げを食学会の仙台在住の藤原伸光シェフに託しました。

黒森シェフは仙台から駆け付け、試食会に参加しました。



試食会場



厨房準備作業



丸森町 保科町長



黒森シェフ



オンラインにて東京と大阪（山根シェフ参加）参加

当日は大雨のなか、丸森町 25 名の参加者が集まり、料理を堪能してもらいました。前回の視察時に表敬訪問させていただいた丸森町の保科郷雄町長にもご参加され、改めて地元食材を今までにない料理で味わっていただき、「丸森の良さを再認識し、これからも進んでいく力をもらいました。今後も食学会と丸森町とのご縁が続くことを願って」とお言葉もいただきました。

### 山根シェフメニュー

「めぐみ野豚のラルド巻きロースト 野菜添え」

「自然薯の揚げポレンタと牛肉とへそ大根のトロトロ煮 エゴマのグレモラータ添え」



黒森シェフメニュー

「めぐみ野豚とへそ大根の饅頭」他

