

エビスマルシェ参加イベント

～おきたまるしえ in 恵比寿
置賜の旬の食材を郷土愛とともにお届け～

第1回 おきたまの豊穣の秋

～風祭り・秋祭りの章～

平成27年9月27日（日）



主催

おきたま食の応援団（置賜農業振興協議会）
おきたま食のモデル地域実行協議会

開催状況

置賜農業振興協議会とおきたま食のモデル地域実行協議会（以下、食のモデル事業）の連携事業「エビスマルシェ」に参加しました。

今回のイベントは、食のモデル事業とパイプがある「恵比寿新聞」さんの協力により実現することが出来ました。恵比寿新聞は恵比寿周辺のグルメ、イベント、地域文化等の情報を積極的に発信しているコミュニティ新聞です。



今回、第1回目の置賜（おきたま）ブースは長井市と高畠町の食材をメインとしたブースです。テーマ「おきたまの豊穰の秋（風祭り・秋祭りの章）」と題し、長井市・高畠町をはじめとする置賜のおいしい旬の食材を持ち込んで販売・PRを行いました。置賜ブース以外にも、全国津々浦々から集まったご当地自慢のブースが立ち並んでいました。

当日の天気は曇りでしたが、大勢のお客様に足を運んでいただき、「長井市」「高畠町」をはじめ「置賜（おきたま）」という地名と食の魅力をPRすることができました。

マルシェ終了後は、会場を移動し、恵比寿駅近くの「Coiney（コイニー）」さんの事務所をお借りして「恵比寿ぶどうづくし2015 大粒希少ぶどう食べくらべフェス」と題した立食パーティー形式の食べ放題イベントを行いました。恵比寿新聞さんの声掛けで満員の約30名（ほか子供15名）のご来場をいただくことができました。このイベントはマルシェと違い置賜オンリーの紹介の場なので、「長井市」「高畠町」のご当地自慢をたっぷりしてきました。

以下、マルシェ、試食・試飲会の様子を報告します。

(1) マルシェ

日時：平成27年9月27日（日）11：00～17：00

場所：恵比寿ガーデンプレイス「シャトー広場」

東京都目黒区三田1-13-1



内容

第1回マルシェは「おきたまの豊穰の秋」をテーマに商品を揃え、シャインマスカットやピオーネなどの大粒系ぶどうや枝豆（秘伝）など旬の農産物、大豆菓子やゆべし、鯉の甘煮などおきたまの名産品を試食・販売しました。

大粒系ぶどうは見た目のインパクトもあり好評でした。特にシャインマスカットは種も

無く、皮ごと食べられるので子供にも大変人気で、お子様連れのファミリーが購入していました。

また、枝豆（秘伝）は大人気で、試食をした方皆が「おいしい」「味が濃い」「香りがいい」と好評で、老若男女問わずたくさんの方が購入されていました。山形には「だだちゃ豆」以外にも美味しい枝豆「秘伝豆」があるということを紹介することができました。

その他の多彩な食材や、おきたまオリジナルドリンク「アップルハニージンジャー」を紹介し、豊富で魅力的な食材の宝庫「おきたま」を知っていただくいい機会になったマルシェでした。



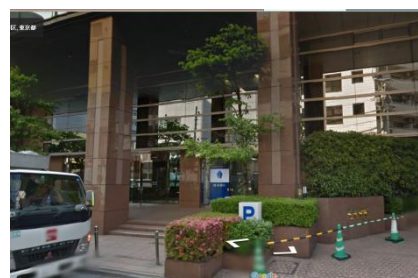
マルシェ販売品目リスト

長 井 市	馬肉燻しベーコン（90g）／@500円、鯉の甘煮／@760円、鯉のやわらか煮／@650円、福ゆべし（10個入）／@1,500円
高 畠 町	ピオーネ／@800円、シャインマスカット／@1,500円、ロザリオ・ピアンコ／@800円、くるみゆべし（4個入）／@350円、大豆菓子5種／@450円
JAおきたま	アップルハニージンジャー／@300円、枝豆（250g）／@300円、食用菊／@250円、じんだん饅頭（6個入）／@750円

(2) 試食・試飲会

日時：平成27年9月27日（日）18：00～20：00
（※マルシェ終了後移動）

場所：恵比寿三富ビル新館6階「Coiney（コイニー）」
東京都渋谷区恵比寿1-20-18



内容

～「恵比寿ぶどうづくし2015 大粒希少ぶどう食べくらべフェス」～

マルシェに引続き行われた試食・試飲会は、置賜の多彩な大粒系ぶどう10数種類をメインに、玉コン、鯉の甘煮、ゆべしなどの置賜の名産品、ワイン・地酒等の立食パーティー形式の食べ放題イベントです。

会場は恵比寿新聞さんの伝手でCoiney（コイニー）さんより提供していただき、恵比寿周辺の実需者（シェフや料理人等）やブログ・SNS等を扱い情報発信されている消費者にお越しいただきました。

司会進行は、恵比寿新聞編集長によるトークショー形式で行われ、軽快なテンポとユーモアを交え、置賜の豊かな農産物や置賜地域の歴史や伝統、先人の努力により培われてきた食文化などをPRすることができました。

トークショーでは、長井市・高畠町による市町の魅力PR、総合支庁による置賜のぶどうのPR、JAによる置賜の農畜産物や食のPRをさせていただきました。参加者からは、長井市や高畠町、置賜のことをもっと知りたいなど、今後の発展性について期待が持てるイベントになりました。

参加状況

- ・対象者 首都圏の実需者（シェフや料理人等）やブログ・SNS等を扱う情報発信力の高い消費者等
- ・集客数 約30名+子供約15名（※集客は恵比寿新聞で実施）
- ・参加料 1人3,000円（税込） 子供無料 食べ放題・お土産付き



トークショー・ダイジェスト

※ 実際には司会との掛け合いで説明

<置賜総合支庁>



<概要>

置賜は江戸時代中期から続くブドウ栽培の歴史を持ち、明治以降は、県の勸業試験場や篤農家達の手により技術が磨かれ、新品種の導入にも積極的に取り組み、一つの産地としては不釣り合いな程の色々な品種が作られている地域であることを紹介しました。

今回は、その一部である10数種類のブドウを持参し、それぞれの特徴などを紹介しました。

黒系では、代表格の巨峰、巨峰の早生系サマーブラック、隠れた人気の高尾、今や巨峰同様の代表選手ピオーネなど、白系では、近年最も注目度が高く、置賜でも一推しのシャインマスカト、シャインマスカトがメジャーになる前の人気品種ロザリオ・ピアンコなど、赤系では、ロザリオ・ピアンコの兄弟品種ロザリオ・ロッシ、とても大きな果粒のシナノスマイルなどの特徴を紹介しました。その他、マニキュアフィンガー、翠峰、赤嶺（セキレイ）などの希少な品種も紹介しました。

参加された皆さんは大変熱心に聞きいっており、多種多様な品種の個性を楽しんでいました。

<高畠町>



<概要>

「まほろばの里」(まほろばとは、丘や山に囲まれた住みよいところという意味) 高畠町を紹介しました。

実り多き豊かな里として知られる農業の盛んな町で、それに伴う加工業者も多く、(株)セゾンファクトリーや(株)三奥屋、高畠ファームなど東京で名前を知られる業者も多数あります。

また、歴史ある酒造メーカーやワイナリーが多いのも特徴です。水が美味しく、その水を利用した米や農産物も美味しい地域です。水・米が美味しいからこそ高畠町は伝統的な酒造メーカーが今も活躍していると言えます。

高畠町は「日本のアンデルセン」と呼ばれた童話作家、浜田広介の出身地でもあり、代

表作には御存じ「泣いた赤鬼が」あります。この作品に登場する赤鬼と青鬼をイメージしたキャラクター「たかっき・はたっき」を紹介したところ、子供たちに囲まれるほどの人気でした。（※当日はキャラクターのポロシャツ着用）

今回の企画を通して高畠町の魅力を感じていただけたのではないのでしょうか。

<長井市>



<概要>

長井市はキャッチコピー「水と緑と花の長井」の通り、農村地帯でなく街中でも花や花木が多くみられます。

観光名所に、あやめ公園や白つつじ公園、国指定天然記念物の「久保桜」をはじめ、長井市は多彩な花に彩られた街です。また、置賜地方は水の質がとても良く、その中でも長井市はトップレベルで、水道水が今や長井市の特産品として売られているほどです。

また、置賜では上杉鷹山公の時代から鯉を食す文化があります。領民の医療食として食されたのが始まりで、現在も糖尿病や肝臓病の食事療法にも使われています。置賜ではお祝いの席で食され、置賜住民の長寿の秘訣とも言えます。今回は骨まで食べられるやわらか煮を準備しました。

それから、行者菜です。行者ニンニクを手軽に食べられるようニラと交配してできた新しい野菜です。行者にんにくやニラより栄養価も高く長井市で力を注いでいる野菜です。

今回は料理のレシピ集と伴にお土産としてご用意し皆さん大喜びでお持ち帰りいただきました。

<JA山形おきたま>



<概要>

「おきたま」の知名度向上のため、置賜の豊富な農産物や食について紹介しました。

「置賜（おきたま）って知っている方？聞いたことある方？どれくらいいらっしゃいますか？」認知度が高くないのか、それとも美味しいぶどうの試食に夢中で聞こえなかったのか、挙手してくれた方は数名でした。

置賜は、県南部の地域で、米沢牛で有名な地域であることを紹介したところ、みなさん

「米沢牛なら知っている」と、米沢牛の知名度の高さをあらためて感じました。また、米どころでもあり「つや姫」の産地であることも紹介しました。おいしい置賜の水で炊いた

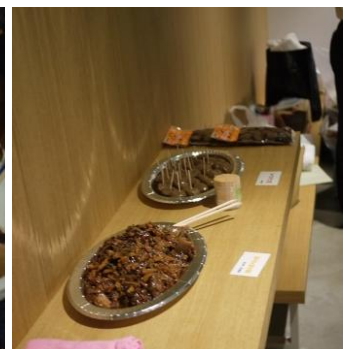
ご飯は格別です。

山形では「いも煮」の文化があります。地域毎に特色はありますが、置賜のいも煮は、お肉に米沢牛を使っているのが特徴です。「つや姫」との相性も文句なしです。

おきたまオリジナルドリンク「アップルハニージンジャー」も紹介しました。おきたまのリンゴ97%、蜂蜜と生姜で3%の微炭酸ドリンクで、世界大会で優勝経験をもつ銀座のバーテンダー石垣氏監修のもとつくられました。そのままでも美味しいのですが、ワインなどのお酒に割っても美味しいです。

実際に山形の置賜にお越しいただきたいこと、是非、置賜の農産物や食材をご利用していただきたいことなどをPRしました。参加者も熱心に聞いておられ、置賜の知名度アップのきっかけになったのではと感じられるイベントでした。

試食・試飲会メニュー	
長井市	ぶどう[マニキュアフェンガー、翠峰（スイホウ）]、鯉のやわらか煮、じんだん饅頭、福ゆべし、日本酒[直江杉、一生幸福、盤城壽]、長井市の水
高畠町	ぶどう[高尾、巨峰、ピオーネ、サマーブラック、スチューベン、マスカット・ベリーA、シャインマスカット、ロザリオ・ピアンコ、シナノスマイル、ロザリオ・ロッソ]、ワイン[高畠ワイン（赤）（白）、亜硫酸無添加マスカットベリーA]
JAおきたま	ぶどう[甲斐路（カイジ）、赤嶺（セキレイ）]、アップルハニージンジャー、玉こんにゃく



おきたまるしえ in 恵比寿 開催日程

第1回	○ おきたまの豊穰の秋 ・日 時／平成27年9月27日（日） ・参加市町：長井市、高畠町
第2回	○ おきたまの城下町と里の食 ・日 時／平成27年11月8日（日） ・参加市町：南陽市、川西町、小国町
第3回	○ おきたまの保存食の底力 ・日 時／平成28年1月24日（日） ・参加市町：米沢市、白鷹町、飯豊町

参考／恵比寿マルシェ（マルシェ・ジャポン）について

マルシェ・ジャポンは2009年秋、農林水産省の支援により全国8都市で始まった都市住民参加型の市場（マルシェ）です。

農林水産省の助成終了後（2010年4月～）は自主運営となり、株式会社エヌケービー内のNKBマルシェ事務局が東京・神奈川エリアを担当し、恵比寿マルシェ等の企画・運営を行い実施されています。

発行元

■おきたま食の応援団（置賜農業振興協議会）

事務局 山形県置賜総合支庁

担 当：山形県置賜総合支庁産業経済部農業振興課

TEL／FAX 0238-26-6051 / 0238-21-6941

■食のモデル地域実行協議会

事務局 JA山形おきたま

担 当：JA山形おきたま生産販売部ブランディング担当課

TEL／FAX 0238-57-4791 / 0238-57-2070