

「阿波ふうど情報」 (Vol.91)

発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話088-634-2667

住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館3階

<http://www.tokushima-kousha.jp/brand/>



阿波ふうど
AWA FOOD

◆ターンテーブル(東京・渋谷)にて酒造好適米「阿波山田錦」のレシピ開発

徳島県のアンテナレストラン「ターンテーブル(東京・渋谷)」では、野菜、魚、肉、調味料に至るまであらゆる食材で可能な限り県産品を活用することで、「阿波ふうど」の魅力と価値を首都圏の消費者に発信しています。

今回、JA阿波町より提供していただいた酒造好適米「阿波山田錦」を、ターンテーブル亀井料理長にお届けしたところ、早速「阿波山田錦とすだちぶりのパエリア」のレシピを考案していただきました。

亀井料理長からは「山田錦ならではのパラパラした食感を活かすため、ほどよく芯を残したアルデンテに仕上げってみました。また、すだちぶりとの相性を考え、足赤エビ(小松島産)と伊勢エビ(牟岐産)の頭で取った濃厚なスープで炊きあげました。あくまでもお米が主役のパエリアです。」とコメントもいただきました。



本格米焼酎「阿波山田錦(JA阿波町)」との相性は、もちろん抜群でした！ 阿波山田錦とすだちぶりのパエリア

◆県産パスタ用小麦のテスト栽培について

とくしまブランド推進機構では、首都圏での県産食材の更なる販路開拓を目的に美馬市・阿波市の生産者及び県農業支援センターと連携して「県産パスタ用小麦」のテスト栽培をはじめました。(栽培面積約45アール)

現在、「ターンテーブル(東京・渋谷)」において、ブランディングに取り組んでいる「阿波野菜」と合わせて、「阿波パスタ」として、徳島県の食材の魅力と価値を首都圏の消費者に発信することを目指しています。

今回、吉野川農業支援センターの担当者及び関係者らとともに、阿波市管内のパスタ用小麦の圃場で「麦踏み」作業を行いました。この作業は徒長を防ぎ、根張りをよくして耐寒性を高め株分かれを促す効果があるとされています。(次回は1月下旬を予定)



県産パスタ小麦の「麦踏み」作業の様子