

仙台圏の食材最上の逸品に

「伝道士」考案メニュー 6店が21日から提供



生産者と料理人が意見交換したメニュー発表会

イチゴや原木シイタケ、ノリなど仙台圏エリアの食材を活用したメニューを提供するフェアが、仙台市のホテルレストランや飲食店など6店で21日にスタートする。メニューは、県が認定する生産現場で食材の魅力を学んだ料理人「みやぎ食材伝道士」が考案した。各店で3月20日まで提供する予定。

イチゴやシイタケ、ノリ活用

の北沢裕さん(69)は「丁寧に育てられた食材のおいしさと生産者の熱意が伝わるよう、味付けは塩でシンプルにした」と解説する。トラコ文化ホール(同)は「調理ちゃん(69)の野菜と松葉トマトのどろり(春巻き)を販売。仙台国際ホテル(同)は「ケロケロいちご」と石巻和紅菜のコンボ「ジション」をコースに加えた。

「生産者の熱意伝えたい」

ホテル(東区)が参加する。地元食材を活用したフェアは、県仙台地方振興事務所(同)の企画で2024年11月12月に続き2回目。今月16日には料理人と生産者が顔を合わせるメニュー発表会が市内であった。参加した11人は、食材の栽培方法や料理の感想などについて意見を交わした。



①地元食材4品を取り入れたきたさん食堂のスパゲティ
②仙台ロイヤルパークホテルが提供する地元野菜と仙台牛の「焼きすぎ焼き」



泉区で原木シイタケなどを栽培する熊谷農園の熊谷貴幸さん(34)は「どのよう」に調理、提供されているかを見る機会をつくるのが難しかった。地域食材を未来に残すことを重視する料理人もいて、目指す方向が同じだと分かった」と語