

地味な見た目。だが 華やかさのない (ろっこう)むすびの

分とく山総料理長・野﨑氏(福島県出身)監

修

イーに力が入る。 チャリ がある。おむすびと いうメニュー する高級なイメー 1日400食 は少し 2個入り300円(税込)

東北6県の地の味、

**北復興** 

地味。が楽しめるお

が、この六興むすび 縁遠い感じがする は、野﨑氏の熱 が込められ

京・広尾の「分とく山 た」。そう語るのは東 むすびに仕上がっ

・ホテル

インター

タル

ば、伊勢丹新宿店

「分とく山」

と

総料理長を務める野

多くの食通たちがこ

結びひとつになり 興。6県が手と手を

る食材で使ったお 6 県 むすびで表現しま んだと を持って提供 六興むすび がそれぞれ いう思 の食

復興ではなく、

る逸品ぞろい。青森 材は、東北6県が誇 城県の蔵王地養卵、 のごぼう、秋 しいたけ、山形県

株が染みた逸<sup>1</sup> かしくもあり、 手により、素朴で懐 を極めた料理人の そして 民人参。この東北らして福島県の知 0) ションが、和 食 材 コラ ボ 食 6

【材料】(4人分)



中野区役所前にて販売

野崎洋光(のざき・ひろみつ)

福島県石川郡古殿町生まれ。武蔵野栄養専門学校を 卒業後、東京グランドホテルに入社。5年の修業を経 て、八芳園へ。1980年に東京都港区西麻布のふぐ となる。現在、南麻布本店の他、ホテルインタ チネンタル東京ベイ店、伊勢丹新宿店などを展開 2004年アテネオリンピックでは、長嶋茂雄氏の依 頼により野球日本代表チームの総料理長も務めた。

### 10月25日

秋田魁新報社 / 岩手日報社 / 山形新聞社 河北新報社/福島民報社/福島民友新聞社 http://nippon-genki.com

所前広場)にて税込 《作り方》①米を洗い15分浸水させた 後、ザルに上げ15分間水切りしておく。 2鶏肉はひと口大、しいたけはスライス、 玉こんにゃくはちぎって、ごぼうはささが き、人参は3cm程度のひょうし切りにして サッと湯通ししておく。卵は塩を少々加 え、薄焼き玉子にして千切りしておく。 ③鍋に卵以外の材料を入れ火にかける。 ひと煮立ちしてから1分程煮て、火を止め 冷す。④③の具と汁を分け、炊飯器に 米と汁を入れて炊く。⑤ご飯が炊けた ら、蒸らしの時に具を入れ全体をかき混 ぜる。⑥おむすびにして出来上がり。

される。11

食限定となっ

日 4 時より 北復興へのチャ

IJ

ティーとして寄

販 付



ださい」(野﨑氏)

をぜひ楽しんでく いですよ。田舎の

六興む

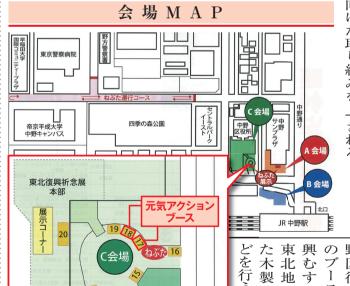
プルに美味

のC会場(中野区

復興大祭典なか 六興むすびは、







被災各県の復興に 支援するイベント。 被災地域の復興を 東日本大震災の される。 グ

北各県の農水産物、 工芸品、B級ご当地 ルメ などが販 売

東興の野アルサブ区クサインでは、 発 二か ないや六内中気東協

### 六興むすび販売ブースにて 一番搾りとれたてホップ生ビール サンプリング中!

東北6県の新聞社7社が推進する「東北発ニッポン元気アクション」では、 2014年のアクションプログラムとして、「分とく山」総料理長・野﨑洋光氏が レシピ監修し、東北6県の食材を使った「東北発ニッポン元気アクション 六興むすび」と「一番搾りとれたてホップ生ビール」、あわせてお楽しみ下さい。







詳しくは >> http://nippon-genki.com

Ш

【主催】東北七新聞社協議会(東奥口報社、秋田魁新報社、岩手口報社、山形新聞社、河北新報社、福島民報社、福島民友新聞社) 【後援】青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県

【協賛】第一三共、中小企業基盤整備機構東北本部、津軽海峡フェリー、横浜ゴム、ライフサポートほか

くりのごぼうを使用。

また主役となる米

### 東北の「旨い!」がここ 6県が誇る旬の食材ラインナッ



# 風味自慢で低カロ

生産量日本一、青森県産ごぼう

は絶対に欠かせない すびは、日本一の産 食材「ごぼう」。六興む 地、青森県から選りす 東北の郷土料理に | まさに今が旬の青森 く、香りが良く、身が 県のごぼうは、色が白 締まって美味しいの

見た目の美しさが特 りが白くつやがあり、 粒ぞろい・粒張りなど 長の「まっしぐら」を

も青森県産。炊きあが

使用しています。 評会において最高 賞)を受賞した岩手 賞(農林水産大臣 のしいたけ。しいた 62 回全国乾椎茸品 今年行われた第

岩手目郭

〔岩手県〕

冷涼な気候が生む肉厚さ 全国品評会 V 、岩手県産しいたけ

栽培技術の高さを JAおおふなと

を持っています。 生しいたけ「菌床ふ 厚で、味・風味・食感 ともに極上の旨味 くよ香」。とても肉

見せた。

一災から立ち上がる 用するのは、津波被 六興むすびに使

卵」を使用。

河北

宮城県

とうもろこし、大豆油 ぬか

クと甘み自慢、宮

城·蔵王地養卵

た地鶏の新鮮な卵「蔵王地 飼料。これを毎日食べて育 をブレンドした独自の配 か、ヨモギ、海藻、木酢液な す、なたね油かす、魚粉、米 養 9 合 شط

舎の庭先で育てられたニ さを感じさせない高級卵。 トリが産む卵のような優 、味わいが特長です。 甘みが強く、卵特有の生 ワ 田見



た旬の御前人参は、糖分・カロ ます。今まさに収穫時期を迎え のブランド野菜。香り良く、生り、濃いオレンジ色をした郡山 り、濃いオレンジ は、少し長めの円 テン含量も増し でも柿のような食感で味わえ 御前人参(ごぜんにんじん) ており、栄養価 . 筒形をしてお

が高く、甘い。 栽培が非常に難しく、稀少価 の高い福島自慢の味をご堪

を使用。秋田県の清涼 度の高い比内地鶏肉

された比内鶏から交

配され誕生した比内

| すぎず、ジューシー さを失わないことが

形。まさにこんにゃ

でノンカロリー

けてください

ゃくを食べる山 0キロものこん

> が「玉こんにゃく」。 表として選ばれたの する山形から、県代

食物繊維が豊富

加熱しても固くなり おいて優れており、

2倍以上、年間約 りの平均消費の実に

地鶏は、肉の締まりや

美味鶏として知名

わっていただきます。

など、すべての面に

東京の一世帯あた | くをソウルフードと |

らにとてもヘル

んだ山形のやさし シー。ダシが染み込

い味わいを六興む

形県民のソウルフー

ド、玉こんにゃく

天然記念物に指定

壌で伸び伸びと育っ な空気と水、豊かな土 噛むほどに、際立つ味とコク

〔秋田

県

盾

[山形県]

日本三大美味鶏、秋田·比内地鶏



Life Wood

## 福島県)

### 中野区役所内1階ロビー)で木材ふれあいコーナー(会場・ は、東北6県の木製品の展示販

ます。また、ボールプールや木 を手に取っていただき、「木の 域材を活用した様々な木製品 の積み木などの玩具や被災地 感じる暮らし」を体感いただき ある暮らし」「木のぬくもりを 売を行っております。東北の地 テーブルやイスなど、大人から の木材を活用した復興合板の **子どもまで楽しめる「木育ひろ** 

### ば」を開催しています。

福島民友

見て。触れて。感じて。東北の木製品の魅力を身近に体感! 「木のある暮らし Life with Wood

畑選で素敵なプレゼントを進呈!

材ふれあいコーナー「木育ひろば」でご を抽選にてプレゼント!この号外を木 提示いただければ抽選に参加できます。 会期中、東北の地域材を活用した木製品