



American Foods Meet Miso in Kobe

日米食の交流:ヘルシー・イーティング・セミナー&試食会を開催しました

2011年8月26日

8月25日、米国大使館アメリカ農産物貿易事務所(大阪)は、オリエンタルホテル(神戸・元町)にて、『日米食の交流:お味噌で味わうアメリカ食材/ヘルシー・イーティング・セミナー&試食会』を開催しました。(協賛:六甲味噌製造所)

アメリカの多彩な食材を、日本の代表的調味料であるお味噌を使ったお料理で楽しんでいただくことを主旨とした食のセミナーに、神戸他、近隣府県から40名の方がご参加。アメリカ農産物貿易事務所所長スティーブ・シュニツラーの挨拶の後、前半のセミナーでは、まず同事務所のマーケティングスペシャリスト柏木明子が、アメリカ食材、とくにナッツ類やドライフルーツの健康効果およびそれらを活かしたヘルシーレシピをご紹介。続いて、六甲味噌製造所代表取締役長谷川憲司氏に、日本の伝統食・味噌の魅力についてご講演いただきました。



会場に飾られた、アメリカから届いたばかりのロメインレタス、セロリー、ベビーキャロット、くるみとプルーン。手前にあるのはプルーン味噌で料理したポークソテー。

後半はクッキングデモで始まり、オリエンタルホテルの東慎太郎シェフによる、アメリカンクリームチーズ、くるみ、プルーンなどのアメリカ食材と、お味噌の抜群の相性を活かした『ユニーク・簡単・冷涼』レシピの実演。



いずれも作り方は簡単ながらも、裏ごしや下ごしらえ時の加熱の大切さ、各材料を合わせる際の絶妙のバランスなど、クッキングデモを通じ東シェフに貴重なアドバイスをいただきました。たとえば、(とくに人気の高かった)『バーニャカウダ風くるみ味噌ディップ』の場合は、「材料を一気に合わせるのではなく、オリーブオイルは少しずつ加え、くるみも砕けすぎると食感が物足りなくなるので、数秒ずつミキサーを動かしましょう」と。

クッキングデモ後の試食会では、ロメインレタスタっぷりの味噌クリームサラダ、セロリーやベビーキャロットの野菜スティックと味噌ディップ、プルーン味噌冷麺、さらに、同じプルーン味噌に一晩つけこんだアメリカンポークのソテーをお召し上がりいただきました。

参加者の方々からは、「ディップが美味しくて、野菜をたくさん食べられる」、「おつまみに最高!」、「アメリカ産食材の美味しさ、高い品質を知った」という声がかけられました。

以下はご紹介した料理の概要です。レシピはレシピサイトへ。



ディップ各種 (野菜の食が進みます)

ほうれん草入白味噌チーズディップ(右)

クリームチーズと白みその絶妙のバランス、まろやかさが印象的。くせがなくお味噌とチーズの相性のよさが確認できる一品。ほうれん草の緑の粒が見た目にも美しい。

赤パプリカ入赤味噌チーズディップ(中央)

赤パプリカを炙ることで本来もつ甘みが増し、より深い味わいのディップに。赤みそのバランスも絶妙。クリームチーズだけでなく、カッテージチーズも加えているのでチーズの食感も楽しめる一品。

味噌とくるみのバーニャカウダ風ディップ(左)

おなじみのバーニャカウダとくるみ味噌をブレンドして一体感を出しつつ、くるみの食感を残したディップ。もろみ味噌のように野菜スティックにとても合うだけでなく、そのままでも食べたくなるディップ。赤ワインなどのお酒のおつまみにも。



ロメインレタスとくるみの味噌クリームソースサラダ
(白味噌とクリームチーズの味わい深いソースが肉厚のロメインレタスによく合います)



プルーン味噌冷麺 (意外な組み合わせですが、プルーンとお味噌がさわやかにブレンドされ、甘すぎず新鮮な味が楽しめます)

以下、プログラム詳細。

プログラム概要

2011年8月25日(木) 19:00~20:50

19:00 開会挨拶

米国大使館アメリカ農産物貿易事務所 所長 スティーブ・シュニッツラー

19:10 トークセッション1

「アメリカ産食材の魅力:その健康効果と広い用途」

米国大使館アメリカ農産物貿易事務所(大阪)

マーケティングスペシャリスト 柏木明子

19:35 トークセッション 2:

「日本の伝統食・味噌の魅力」

有限会社 六甲味噌製造所 社長 長谷川憲司氏

20:00 クッキングデモ 『ヘルシー簡単冷涼レシピ』

- ・味噌クリームソースのおかずサラダ
- ・アメリカンクリームチーズ、くるみ、プルーン、味噌を使ったディップ 3 種 (スティック野菜とともに)
- ・プルーン味噌冷麺

20:30 試食

上記に加え、アメリカンポークソテー・プルーン味噌ソース

20:50 閉会のご挨拶・終了

レシピ協力:

みそ健康づくり委員会、オリエンタルホテル、カリフォルニアプルーン協会

食材協賛:

- ・有限会社 六甲味噌製造所
- ・ウエスタン・グロウワーズ Western Growers (ロメインレタス、セロリ、ブロッコリー、 ベビーキャロット)
- ・カリフォルニアくるみ協会
- ・カリフォルニアプルーン協会
- ・アメリカ乳製品輸出協会 (USDEC) (クリームチーズ)
- ・米国食肉輸出連合会 (USMEF) (アメリカンポーク)