



信州の伝統野菜「清内路かぼちゃ」を使い、料理に腕をふるう中村シェフ。

信州は豊かな自然と魅力的な食材があふれる場所。 ぜひ、自分だけの味を作り出してください。

信州の伝統野菜は、 風土が育てた宝。

私と信州との出会いは、当てもなくふらりと乗った新箱根「諏訪行き」の電車。それまでは漠然とした山への憧れがありました。初めて信州の地に降り立ち、豊かな自然に感動を覚え、以来、何度も信州を訪れるようになりました。その頃は、駆け出しの料理人でしたので、食材や美食にお金を使う余裕はありませんでした。でも、松本駅近くのそば屋で食べたそばの味はいまだに忘れられません。

そんな縁のある長野県から「おいしい信州ふーど(風土)大使」に任命された。2012年6月、玉村豊男さん(エッセイスト)／小泉武夫さん(発酵学者)／中村勝宏さん(エフ)／證塚俊彦さん(パティシエ)を任命。

例えば、天龍村の「ていぞなす」は、見た目の大きさに驚いてしまいますが、やわらかくてとろりとした食感がたまらない。ピーマンのような形をした小諸市菱野地区の「ひしの南蛮」は、ヘタもタネもまるごと食べられて、特にタネがおいしい。私はこれを油でさっと揚げ上げて、タトゥイユを詰めて、色合い良く仕上げてみたのですが、「こ



中村勝宏さん

1944年、鹿児島県生まれ。日本ホテル株式会社取締役、ホテルメトロポリタンエドモント統括名譽総料理長。1970年渡欧。フランス各地で料理人として活躍し、日本人初のミシュラン二つ星を獲得。1984年帰国。同ホテル開業とともにレストラン部門の総括料理長に就任。2008年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長を務める。

信州は都会に暮らす多くの人が憧れる場所です。豊かな自然と魅力的な食材が日常に存在することは、とても贅沢なことなのです。そんな環境に暮らす皆さんの周りには、まだ出会ったことのない食材がたくさんあると思います。ぜひ、信州の食に関心をもち、自分だけの味、家庭の味を作り出してください。

信州へは、定期的に食材巡りに出かけていますが、農家は土、料理人は火が相手の作り手同士。実際にその土地に行き、作り手同士が話し合うことで、食材の背景や新しい料理のヒントが見えてきます。料理人として、良い食材を提供してくれる農家の努力に感謝しながらも、時には、厳しいアドバイスをすることもあります。でもそれは、良い食材を守り続けて欲しいからなのです。信州の皆さんは、自分が暮らす土地の良さに気づいていないかも知れません。けれど

リレーインタビュー vol.2

「おいしい信州ふーど(風土)大使 中村勝宏さん

おいしい信州ふーど(風土)



信州の伝統野菜「ひしの南蛮」を持つ中村シェフ



しあわせ信州

長野県 農政部 農産物マーケティング室
TEL.026-235-7217 FAX.026-235-7393
e-mail marketing@pref.nagano.lg.jp

おいしい信州ふーど(風土) 検索