

オリジナリティーあふれるスイーツを通して、地域の皆さんと信州の魅力を発信していきたい。



「おいしい信州ふーど(風土)」大使の玉村豊男さんと鎧塚俊彦さん共同制作による、信州の厳選素材を使った焼き菓子

玉村大使とのコラボレーションで、信州素材を使ったパウンドケーキも作りました。桑の実と葉、えごま、くるみなど、どれも個性的な味わいです。

須坂商業高校の生徒さんたちと地元産フルーツを使うことで、信州産の素材にスポットが当たり、生産者やそれに関わる人たちの励みになればうれしい。良い意味で、鎧塚俊彦さんを利用して欲しいですね。その結果、僕にとっても新しい



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)

僕が注目したのは、「おいしい信州ふーど(風土)」オリジナルのぶどう「ナガノパープル」。さわやかな甘さで、種がなく、皮まで食べられます。東京ミッドタウン店で「ナガノパープル」を使ったスイーツを季節限定でお出ししたところ、お客様に大好評でした。

信州の皆さんにはピンとこないかも知れませんが、信州のブランドイメージは、他県に比べてかなり確立されています。今後は、スイーツの開発だけでなく、信州の素材も広く紹介していきたいと思っています。大使である僕と組むことで、信州産の素材にスポット

盛り上げていきたいと思います！
僕と一緒に、信州の農業を

五年ほど前に、須坂市から「フルーツを使って町おこしをしたい。フルーツ・スイーツ王国須坂」の実現を目指して一緒に仕事をできなかったかというお話をいただきました。フルーツはお菓子と非常に縁の深い素材ですから、パティシエとしてぜひ協力させていただこうということになり、長野県とご縁ができました。

「おいしい信州ふーど(風土)」大使に任命されてから、坂城町の特産品「ねずみ大根」や「野沢菜」を使ったケーキ、地元産の味噌を使ったクッキーなど、地域の皆さんと協力しながら、信州を感じられるスイーツ作りに取り組みできました。

出合いや、新しい素材を使ったスイーツの開発につながったり、Win-Winの関係が築けたらと思っています。
心を満たすしあわせなお菓子を支えているのは、実は農業であり、酪農ですから、農家の人がやりがいを感じ、きちんと利益を上げてくれることが大切です。これからの日本は、第一次産業の底上げが必要だと思います。



鎧塚俊彦さん
1965年、京都生まれ。関西のホテルで修業後、95年渡欧。日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務め、2002年帰国。その後恵比寿、六本木などに店をオープン。10年、南米エカアドルに力か農園開設。12年、渋谷に各地の農産物を使ったKoroizuka Farm Tokyoをオープン。

「信州」が感じられるスイーツ作りを。

今回は、大使のおひとりパティシエの鎧塚俊彦さんに、長野県の食材とそれを支える農業について語っていただきました。

「おいしい信州ふーど(風土)」大使に任命し、積極的にPRしていただいています。

長野県では、信州の豊かな風土から生まれた農畜産物を「プレミアム」オリジナル「ヘリテイジ」の三つの基準で厳選し、「おいしい信州ふーど(風土)」として県内外に発信しています。その一環として、食に精通した四人の方を

たスイーツの開発を手がけることもしました。この経験を通して、信州はおいしくて新鮮なフルーツが手に入る、とても恵まれた環境にあることを改めて感じた生徒さんもいたのではないのでしょうか？若い人たちに信州の良さを再認識してもらえたら本望です。



リレーインタビュー vol.3 「おいしい信州ふーど(風土)」大使 鎧塚俊彦さん

おいしい信州ふーど(風土)



※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(シェフ)／鎧塚俊彦さん(パティシエ)を任命。