東北キッチン at 早稲田

主催：東北キッチンプロジェクト
提供：JA共済×早稲田大学

大自然とそこで暮らす人々に育まれた食の宝たち

東北は食の宝庫です。「東北キッチン」は、東日本大震災・大津波を乗り越えて、東北の沿岸部でつくられている農産品の物語を知り、素材を活かした料理を楽しむイベントです。地元の生産者や生産団体と相談しながら、復興の星となる農産品を選び、期間中、協力店で使用します。

総合アドバイザーを、伊藤勝康シェフ（ロレオール田野畑）にお願いしています。

総合アドバイザー
伊藤 勝康（ロレオール田野畑）

プロフィール
1963年生まれ。岩手県のフレンチレストラン「ロレオール」シェフ。
生産者と連携しながら、地産地消をコンセプトにしたメニューで、食材の魅力を発信している。
平成23年度、農林水産省・料理マスターズを受賞。

東北キッチン食材 ～地元JAイチオシ！～

地元JA（農協）推薦　（2016年11月18中旬～11月25日）

みしらず柿
（会津坂下町）
〔渡部三郎／JA会津よつば〕

とろける甘み、高貴な味覚

立川ごぼう
（会津坂下町）
〔慶徳敬子〕

いにしえの香り、伝統をつくる

会津春泥
（コシヒカリ）
（会津若松市）
〔長谷川純一〕

味美人、会津の大地から贈り物

いわきネギ
（いわき市）
〔小宅廣／JA福島さくらいわき地区本部〕

白く、甘く、たくましい

サンシャイントマト
（いわき市）
〔(農)大野水耕生産組合／JA福島さくらいわき地区本部〕

思わず笑顔がこぼれます

メヒカリ（いわき市）
〔いわき市漁業協同組合／JF福島漁連〕

ほろほろとほぐれる優しさ、
たんと召し上がれ

つくる人、食べる人がつながるイベントです

JA共済では、早稲田大学平山郁夫記念ボランティアセンターと共同で、同大学の学生を対象に、東北地方の震災復興へのアプローチと農村の社会経済をテーマとする寄附講座「東北復興のまちづくり」を平成24年4月から開講しています。

この講座は、震災の影響を受けた農村地域の諸問題について考えるとともに、実際に被災地に赴いて震災復興に向けた活動を行うことで、農村地域について体系的・実践的に学び、「絆」や「助け合い」の重要性に触れる機会を提供しています。

「東北キッチン」は本講座を母体にしたグループと生産者、生産団体、早稲田大学周辺商店の商店街との協働のイベントです。

○協力：
全国共済農業協同組合連合会（JA共済）、いわき市、会津若松市、会津坂下町（以上福島県）、気仙沼市（以上宮城県）、陸前高田市、野田村、久慈市（以上岩手県）の各エリアJA（JA会津よつば、JA福島さくらいわき地区本部、JA南三陸、JAおおふなと、JA新いわて）、JF福島漁連

短角牛
（久慈市）
（柿木敏由貴／柿木畜産）

高原育ち。噛むほど美味しい赤身の和牛

山ぶどう（久慈市）
〔佐々木茂／株式会社佐幸本店〕

山と風の恵み。日本の「ぶどう味」

ほうれん草
（久慈市）
〔川平義明／JA新いわて〕

寒さが育てる甘い栄養満点ほうれんそう

のだ塩
薪窯直煮製法のだ塩（野田村）
〔古舘美恵子／株式会社のだむら〕

昔ながらの薪製法。まろやかな味わい

ミニトマト
（陸前高田市）
〔(株)JAおおふなと・アグリサービス／JAおおふなと〕

～恋するとまと～　高い糖度が魅力

米崎りんご
（陸前高田市）
〔熊谷倉治／JAおおふなと〕

蜜の詰まった珠玉のりんご

八瀬かぼちゃ
（気仙沼市）
〔小野寺秀一／JA南三陸〕

あまくてなが～い、“やっせ”のかぼちゃ。