

がまだせ！ くもと 食べて吞んで勝手に熊本を応援する会

日時：2016年7月9日（土）13:00～15:00

場所：全国うまいもの交流サロン なみへい

協力：くもと食べる通信

なみへい
NAMIHEI

<http://taberu.me/kumamoto/>

<http://www.namihei5963.com/>

発起人：蔦谷栄一（農的社會デザイン研究所、元農林中央金庫熊本支店長）

茂木正光（戦略経営研究会）

植村春香（NPO 法人 農業情報総合研究所）

中田哲也（ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」）

次第

13:00 開会

13:45 頃から 現地からの報告：古閑元子さん

（熊本市在住、Cooking studio at home style 主宰、<http://athomestyle.fem.jp/>）

14:20 頃から 蔦谷栄一 発起人代表による楽曲演奏

- ・ 熊本県民謡「五木の子守歌」（尺八）
- ・ 早坂泰子作詞、原莊介作曲「海に見える町ー東日本大震災レクイエム」（ギター）
- ・ ほかに

※「農的社會デザイン研究所」<http://www.nouteki-design.com/>

ー生命を大事にしコミュニティを優先する農的社會の創造を目指してー

14:40 頃から 大ジャンケン大会 （豪華景品争奪?）

15:00 閉会

=====
本日の料理及び飲み物（当日、変更される場合があります。）

ご挨拶とお礼の言葉

2度にわたって最大震度7を記録した熊本地震から2ヶ月半。多くの方が犠牲になられ、現在もなお多くの方々が不自由な生活を強いられています。熊本のシンボルである熊本城や阿蘇神社、あるいは農林水産業も甚大な被害を蒙りました。

しかし熊本はがんばっています。そのような熊本に思いを馳せつつ、微力ながら応援するため、旬の食材や飲み物を取り寄せての食事を企画したところ、ご多忙のなか多くの皆さまにお集まり頂き、有り難うございました。

本日は短時間でもあり、また、素人中心の手作りの会で至らない面も多々あるかと思いますが、どうぞ楽しんで下されば幸いです。

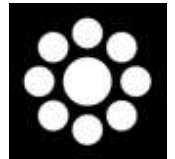
なお、食材の調達に当たっては「くもと食べる通信」の林信吾さん、会場については「なみへい」の川野真理子さんに多大の協力を頂きました。また、塩根嗣理さん（芦北町、自然処代表）からも食材を提供（寄付）して下さいました。ここに記してお礼申し上げます。

2016年7月9日 発起人一同

【前菜】ー熊本には多くの特色ある郷土料理があります。

辛子蓮根

生来病弱だった熊本藩主・細川忠利に献上されたのが始まりで、断面が細川家の家紋（九曜紋）と似ていたことから門外不出の料理とされていました。



日奈久竹輪

断層帯の名称ですっかり有名になった日奈久（ひなぐ）は、種田山頭火も愛した八代市の海岸近くにある温泉町です。

豆腐の味噌漬

平家の落人伝説で知られる五木村。その平家の落人によって保存食として生み出されたと言われるのが、豆腐のみそ漬です。

水前寺海苔

九州のごく限られた清流に自生する貴重な淡水産藍藻類。単細胞の個体が寒天質の群体を形成し水中を漂う「ひご野菜」の一つです。

【野菜料理】ー熊本県の野菜生産額は北海道、茨城、千葉に次いで全国第4位。
(農林水産省「生産農業所得統計」(2014)、以下同)

ナスの揚げ煮

トマト、サラダたまねぎなど 季節の野菜盛り合わせ

主な生産者：南阿蘇オーガニック (株) <http://midorikaoru.com/>



橋本龍生さん (トマト、山都町・阿蘇草原研究会)
<https://www.facebook.com/阿蘇草原研究会-968534183203453/>

【卵】 「八十八卵」 (那須ファーム、宇城市) : 休耕田で栽培した飼料用米で生産。
<http://www.nasufarm.com/effort/effort03.html>

【ご飯】 「熊本ヒノデ米」 プロジェクトのお米。
<http://local.camp-fire.jp/projects/view/6991>

【デザート】 ー熊本県の果実生産額は青森、山形、和歌山等に次いで全国第7位。
甘夏、お菓子 : 黒糖ドーナツ棒、スイカ塩飴など

【サラダしゃぶしゃぶ】

ー熊本県の肉用牛の生産額は、鹿児島、北海道、宮崎に次いで全国第4位。

あか牛 (褐毛和種熊本系) とは

耐寒・耐暑性に優れ、放牧に適しており、肉質は赤身が多くヘルシーです。雄大な草原が広がる阿蘇の景観は、あか牛放牧のため野焼きなど人の手が入ることにより歴史的に創り上げられてきたもので、世界農業遺産にも認定されています。

生産者：井 俊介 (い・しゅんすけ) さん (産山村)

1980年、旧合志町生まれ。2000年に地元新聞社を退職して奥様の故郷である産山村へ移住し、家業のあか牛の繁殖・肥育経営及び民宿・農家レストラン「山の里」経営に従事。

「くまもと食べる通信」創刊号にも取り上げられました。

民宿・農家レストラン「山の里」; <http://aso-yamanosato.com/>



【ひご野菜コロッケ】



○ ひご野菜とは 熊本(肥後)で古くから栽培されてきたもの、食文化にかかわるもの、地名や歴史にちなむものなど、以下の15品目を熊本市が認定しています。

熊本京菜、水前寺もやし、熊本長にんじん、ひともじ、ずいき、れんこん、水前寺菜、春日ぼうぶら、芋の芽、熊本赤なす、熊本ねぎ、水前寺せり、熊本いんげん、熊本黒皮かぼちゃ、水前寺のり (本日のコロッケ)

他に、赤なす入りあか牛ミンチカツ、あか牛入り里芋コロッケ

○ 生産者：北亜統子 (きた・あつこ) さん (熊本市)

生産者が減少しつつある“ひご野菜”を気軽に楽しんでもらいたいという北さんの思いから誕生したのが「ひご野菜コロッケ」。隠し味は「やる気と愛情」とのこと。

熊本市内にある店舗のほか、通信販売や全国の催事*でも求めることができます。

* (東京での予定) 8/31~9/6 日本橋高島屋、9/15~20 東急東横店

ひご野菜コロッケ「ひご之すけ」; <http://higonosuke.com/>

【お漬け物】 しそ巻き等 (福島・いわき市) ー東北、福島の被災地にも思いを馳せて

【日本酒】

産山村 (純米吟醸、山鹿市・千代の園酒造)

泰斗 (特別純米、山鹿市・千代の園酒造)

雲雀 (純米、山都町・通潤酒造)

墨守 (本醸造、熊本市・瑞鷹) *熊本酒推進委員会限定酒

協力：いのもと酒店 (熊本市)、<http://www.inomotosaketen.com/>

【芋焼酎】

茂作 赤及び白 (和水町・花の香酒造)

【ソフトドリンク】

デコポンジュース、甘夏ジュース、白水 (ミネラルウォーター)

準備してある分は飲み放題ですが、足りなくなった場合、別の飲み物を希望される場合は、恐れ入りますがなみへの通常メニューから個別にご注文下さい (料金別)。