

# News Release

2017年12月12日

報道関係各位

## 今、海外で大注目！日本原産の果物「柿」 トップシェフによる『あんぽ柿』特別料理でその魅力を学び 発祥の地福島県伊達市とあんぽ柿を参加者がPR

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治）は、福島県伊達市の特産品である「あんぽ柿」のPRを受託し、世界的に活躍する杉浦仁志シェフ率いるレストラン『PATINASTELLA（パティナステラ）』にて、1月24日（水）にイベント限定のあんぽ柿スペシャルコースを提供、野菜ソムリエを中心とした参加者がSNSでその魅力を拡散します。

### <海外から大人気の柿>

日本では、果樹面積も収穫量も減少している果物のひとつである柿ですが、一方で海外では、栄養価が高く美容や健康に良いとして重宝され、今や「KAKI」として通じる程の果物となり、生産する国も増え、同じく干し柿も高い評価を得ています。

### <あんぽ柿の元祖、伊達>

#### ■江戸時代からの名産品

あんぽ柿の誕生は、江戸時代にまでさかのぼります。福島県伊達郡梁川町、五十沢（いさざわ）地区に、蜂屋柿が持ち込まれたことに端を発するようです。五十沢地区は日照量が豊富で寒暖差が激しく、台風被害も少ないうえ、その土壌は柿の栽培に適した土地でした。



#### ■あんぽ柿とは

天日干し工程の“天（あま）干し柿”がなまってあんぽ柿と呼ばれるようになったこの干し柿は、水分量を50%程度保ち色よく乾燥されたもののことです。表面に白く粉をふき、しっかりと乾燥（水分量25%程度）させた干し柿は、「ころ柿」と呼ばれます。

あんぽ柿は渋柿を干す前に、硫黄の煙で処理をすることで、美しい色を保持するとともにカビ等の発生を抑えます。硫黄成分は干すことで揮発してしまい、残存することはありません。

#### ■あんぽ柿、懸命の再生に一役

震災による原発事故のあおりはあんぽ柿にも及び、形容しがたい努力を伴う2年間のブランクを経て、現在の流通量は震災前の8割程度にまで回復してきました。生活者であり専門家である野菜ソムリエがあんぽ柿の魅力を広めることは、作り手の皆さまを応援するばかりでなく、世界に誇れる食文化のひとつを継承する、その一助になれることであると期待します。

### <PATINASTELLA との取り組み>

#### ■世界屈指の、野菜と果物の匠

パティナステラを率いるエグゼクティブシェフ杉浦仁志氏は、幾度も国の要人の晩餐会を任される過去を持つ、日本を代表する料理人です。2017年5月開催のThe Vegetarian Chance（野菜のみ用いた料理の世界大会）にて、世界から集まる名だたる料理人200名の中からトップ8シェフに選ばれた、まさに野菜と果物の



匠です。伊達市のあんぽ柿の魅力を引き出し、予想外とも言える楽しみ方をきっと教えてください。

#### ■協会とパティナステラの関係

日本野菜ソムリエ協会は、野菜や果物をたくさん美味しくいただける飲食店の証「日本野菜ソムリエ協会認定レストラン」制度を展開しています。パティナが日本に初開業した2014年、当協会の考えにご賛同、認定店の1つとなりました。

#### <案内人は“福島通”野菜ソムリエ>

##### ■野菜ソムリエプロ 岩崎真理子

自らをおしゃべり好きと称し、楽しく軽妙な話術で野菜や果物を普及していくスタイルで野菜ソムリエの活動を行う岩崎さんは、2012年「チームふくしま。」を結成。2013年フードアクションニッポン審査員特別賞を受賞。語りの腕と福島県に寄せる想いにおいて、トップクラスの野菜ソムリエと言えます。



#### <イベント概要>

開催日時：2018年1月24日(水) 12時00分～14時00分(受付11時30分～)

会場：PATINASTELLA (パティナステラ)

定員：40名 ※定員次第締切

参加条件：SNSアカウント所持者で、イベント後の発信をお約束くださる方

料金：野菜ソムリエメンバーズ会員 2,000円

上記以外の方 3,000円

内容：ランチコース5品(アミューズ～メイン、デザート)の全5品、お土産)

※5,000円相当のコース料理をご用意しております。

申込締切：1月16日(火)

#### <資料：「野菜ソムリエ」とは> [URL : http://www.vege-fru.com/](http://www.vege-fru.com/)

全国に野菜ソムリエは全国に55,000名以上。野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。

『野菜ソムリエ』の使命は、生産者と生活者の架け橋となること。

現在、キャリアアップ・キャリアチェンジ、家族や社会貢献を目指す多くの方々が挑戦しています。

『野菜ソムリエ』は、当協会が唯一認定する資格です。

#### ■野菜ソムリエの主な活動

- ・イベント ・セミナー講師 ・企画 ・メディア出演 ・講演 ・執筆 ・レシピ開発
  - ・商品開発 ・コンサルティング ・商品や農産物のブランディング ・売り場や店舗のプロデュース
  - ・青果物に対するエビデンス提供 ・料理教室主宰 ・地方創生に係る提案や実施
- …他様々なステージで、個々の個性や専門性に合わせて活躍中

#### ■運営団体について

[一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会]

創立 2001年8月7日

理事長 福井 栄治

所在地 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル4F

事業 野菜ソムリエの資格提供と育成 各種講座やコンテンツの企画開発・提供

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル4F

TEL (03) 5489-8636 E-MAIL : koho@vege-fru.com