つなぐ

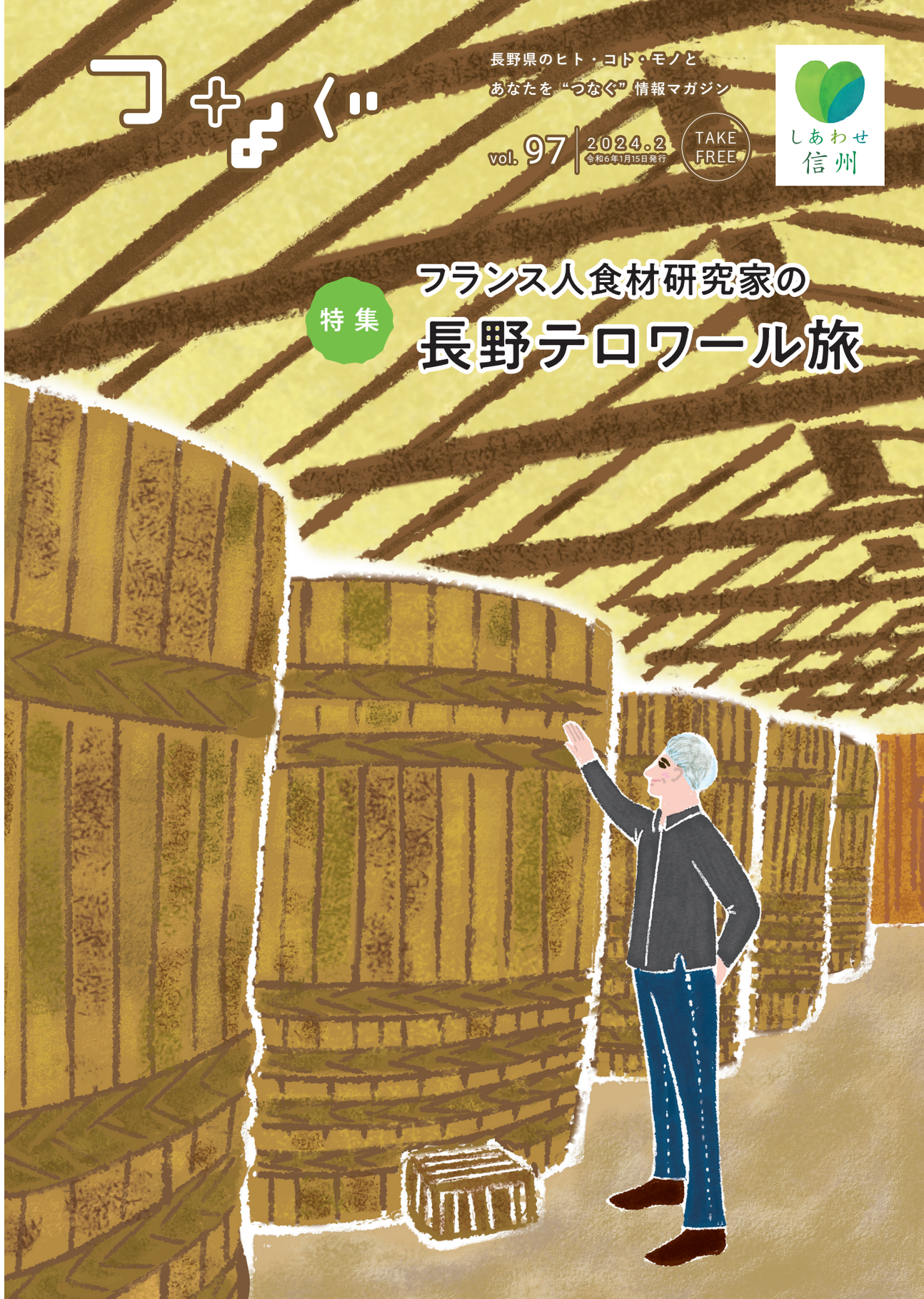
長野県のヒト・コト・モノと
あなたを“つなぐ”情報マガジン

vol. 97 | 2024.2 令和6年1月15日発行
TAKE FREE

しあわせ信州

特集

フランス人食材研究家の
長野テロワール旅



長野県のヒト・コト・モノと あなたを“つなぐ”情報マガジン
つなぐ
2024. 2 vol.97 令和6年1月15日発行
TAKE FREE
発行：長野県
しあわせ信州

2023-24 season

長野県のスキー場へGO! お得なキャンペーン

その1

2月の第4日曜日は「雪の日」

雪の日記念 スノーウィークキャンペーン！ 2024.2/18(日)スキーこどもの日～2/25(日)雪の日

チェックイン！後滑走して リフト券が当たる!!

県内全スキー場共通
スキー場1日券×500名様
※有効期間:当選者にクーポン配信された日～2024年3月31日

条件 長野県内のスキー場にてyukiyamaアプリで**チェックインして2.5km以上滑走**された方。
（2.5km以上滑走が条件となります。スキー場の駐車場に来ただけではカウントされません。）

当選通知 当選された方にはアプリ「マイページ」内の「プレチケ」⇒「クーポン一覧」ページにデジタルギフト券当選通知が届きます。
★2024年2月26日(月)に当選者に通知いたします。

その2

年に1度の雪の日限定チャンス!

今年の雪の日、2月25日（日）には長野県内各スキー場の来シーズン券があたるキャンペーンやイベントを各スキー場で実施します。

詳しくは「Go NAGANO」をチェック

Go NAGANO

その3

「高速道路でスキー場に行こう！」イベント開催

日時 1月20日（土）午前4:00～10:00
場所 関越自動車道 上里SA（下り線）

群馬県・長野県・栃木県・新潟県・SURF&SNOWの5団体がスキー場の情報提供や地域のPRを行うほか、リフト券や豪華ノベルティが当たる抽選会やご当地キャラクターグリーティングなどの催しも実施します。ぜひお立ち寄りください。

※天候の状況により、中止になる場合があります。

詳しくはこちら

有名映画の聖地がたくさん！ 信州でロケ地巡り

11月3日から公開された『ゴジラ-1.0』など、長野県には名作映画やドラマの舞台がたくさんあります。信州フィルムコミッションネットワークではロケ実績や作品情報、エキストラ募集などを発信中！ロケ地巡りで信州を楽しんでみませんか？

＼WEB／

岡谷市もロケ地
ゴジラ-1.0
ロケ地周遊作戦！

～2024.1.31まで

©2023 TOHO CO.,LTD.

長野県ゆかりの飲食店情報募集中！

長野県では「長野県産食材やお酒、郷土料理が味わえる」、「店主が長野県出身」など「長野県ゆかりの飲食店」を発掘し紹介する取組を行っています。昨年4月に特設サイトをオープンした【東京版】に加え、【関西版】の作成に向け現在情報を募集中。ぜひ情報をお寄せください。

＼関西の情報募集中／ ＼東京版はこちら／

長野県産品コラム

vol.10 Kanten 寒天

長野県の諏訪・伊那地域では高い晴天率や昼夜の寒暖差というこの地の冬の気候と恵まれた水資源を生かし、「夜に凍みさせ、日中に融かす」を繰り返す天然フリーズドライ製法で寒天が作られてきました。

約180年前にこの地に製法が伝えられ、1905年の中央本線開通を機に生産が拡大。日本では食用のイメージが強い寒天ですが、1881年にヨーロッパの細菌学者が寒天培地による細菌培養法を開発すると、医療等の研究目的で世界的に需要が増加し、国外にも輸出されるようになりました。第二次世界大戦下に日本から寒天が輸出されなくなると、諸外国では工業的に寒天を製造する方法を開発。今では世界各地で製造され一部は食用にもなっています。

寒天は無味無臭なため、その味わいを意識することは少ないかもしれませんが、天然寒天は「テングサ」を、工業寒天は「オゴノリ」を主に使用するなど、実は原料も製法も異なります。工業寒天は粉末ベースで様々な用途に展開できるのが特徴。一方、天然寒天は分子同士の結合力が強いため保水力が高く、棒や糸寒天ならではのプルンとした食感や弾力性が魅力です。下諏訪町の老舗「新鶴本店」の塩羊羹をはじめ、名店とされる和菓子店の多くがこの天然寒天にこだわっているとのこと。信州の自然の恵みがつまった天然寒天を生活に取り入れてみませんか？

＼こちらもチェック！／

BREATH OF NAGANO
寒天

フランス人食材研究家の長野テロワール旅

パリ・サクレー大学 教授
ラファエル・オモンさん

ワイン用ぶどうの収穫が最盛期を迎え、日本アルプスの山々には初雪の便りが届き始める10月上旬の長野県。朝晩の冷え込みを肌で感じるこの時期に、フランスにおける分子ガストロノミーの第一人者であるラファエル・オモンさんが長野県を訪れました。

分子ガストロノミーとは調理によって食材が変化する仕組みを分子レベルで科学的に分析する、食のマリアージュの新しいスタンダードになっている学問のこと。長野県では、異なる感性や価値観で地域の魅力を再発掘し、磨いていくプロジェクトを進める中で、歴史や文化・伝統を尊重する精神性と豊かな地域性を有するフランスに着目。また、人々の五感に訴えかける「食」を切り口に魅力を伝える上で分子ガストロノミーを取り入れることが有効と考え、オモンさんに協力を仰いだのです。

数ある県産品の中からオモンさんがまず興味を抱いたのが、「味噌」、「寒天」、「わさび」です。オモンさんはこれらの食材をパリで分析した上で、食材が育まれる産地の風土や文化を学ぶために来県。松本市の味噌蔵、茅野市の寒天工場、安曇野市のわさび田をはじめ、そばの名産地の長野市戸隠やワイナリー、酒蔵、善光寺、松本城、奈良井宿など3日間かけて各地を巡りました。

「長野県は地域性が本当に豊か。訪れる土地ごとに見える風景も違いますし、標高差や寒暖差、空気や水の清冽さ、人々の営みなど、実際に訪れて直に触れてみることでこそ、その多様な魅力を体感できる地域だと感じました」

こう語るオモンさんが特に驚きを覚えたのが技術や伝統の継承です。フランスは個性を重要視するお国柄な分、何世代にも渡って伝統を守り受け継ぐ職人たちの精神性に、味噌蔵や酒蔵、木曽漆器工房など様々な場で触れたことが印象深かったそう。

また、海のない長野県で寒天が作られることを意外に感じていたというオモンさん。粉寒天はヨーロッパにもありますが、工業的に作られるものがほとんど。長野県中央部の茅野市を中心に諏訪や伊那地域では冬の気候を生かし、凍結と乾燥を繰り返す天然のフリーズドライ製法で棒寒天作りが行われていることを知ると、自身が知る製法等とのギャップに驚きを感じるとともに、そのエコロジカルな点に感嘆し得心したそう。同様に、戸隠を訪れたときにはそば畑とそば処の距離の近さ、製粉、そば打ち、提供までにかかる時間の速さと大地の恵みを感じる味わいに、地産地消＝エネルギー消費を伴わないエコの観点から食の魅力の原点を体感したといいます。

「山々に囲まれた県であるがゆえに育まれてきた発酵食や保存食は、注目すべき長野県の食文化です。特に健康志向がブームのフランスで、これらの食材は日々の料理にも取り入れられると感じました」

こうした実感と、分子ガストロノミーの食材分析により、パリの5つ星ホテルで、オモンさんとホテルのシェフによる驚きの料理が提供されるレセプションが開催されました。

1 戸隠では神社に献納される新そばの畑を視察後、中社前のそば屋「山口屋」に移動して、そば打ちを見学して打ちたてを味わった。 2 安曇野市の「藤屋わさび農園」で、豊富な湧き水を利用して栽培されるわさび田を視察。実際にわさびを引き抜いてすりおろし、試食も。 3 長野県の食文化を学ぶため、季節の長野県産食材で作る精進料理を体験。 4 会場はパリ中心のオペラ地区にある5つ星ホテル。阿部守一長野県知事主催のレセプションはアットホームな雰囲気に包まれた。 5 レセプションではパリで購入可能な長野県内7蔵の日本酒も提供。 6 オモンさんによる液体窒素を使った即席白味噌アイスクリーム作りの実演。

❶ 青リンゴ、ライチ、日本酒を合わせた生牡蠣の前菜

❸ 大豆、トリュフ、セロリを合わせたフォアグラ料理

❷ 味噌仕立てのホタテ貝柱 コーヒーと味噌パウダーのキノコ添え

❹ 長野県産寒天とわさびを使ったチョコレートムース

5つ星ホテルシェフとのコラボで実現した長野食材の分子レベルの好相性

パリではクリスマスに向けた準備が始まる時分の11月3日に開催された長野県レセプション。集まったのは、フランスの食関係のバイヤーやメディア、旅行会社など。提供された料理は、いずれもオモンさんとシェフによって考案されたレシピです。

「食材には無限の可能性がある。長野県産食材をそのまま和食に使おうとするのではなく、ぜひ、フランス料理に取り入れられたシーンを想像してみてほしい」

プレゼンテーションをこのように締めくくったオモンさんの想いが随所に現れた、味噌、寒天、わさびと日本酒の味覚（甘味・塩味・酸味・苦味・旨味・そして脂味！）や香りなど、分子レベルで相性がよい食材を組み合わせた4品が登場しました。

分析結果の特徴がわかりやすく感じられ、参加者からも好評だったのが、コーヒーと味噌パウダーを添えたホタテのポワレ。味噌は低温調理によるメイラード反応（加熱により糖とアミノ酸間に起こる反応）により香ばしくなり、発酵による旨味と、コーヒーの焙煎風味、微量の酸が組み合わされることで、それぞれの旨味がさらに際立つそうです。また、デザートには粉わさびとすりたての長野県産本わさびを少し加えたチョコレートムースが提供されました。わさびのほのかな苦みや辛み、香りがチョコレートのコクやカカオの苦みと好相性で、コクがありながら爽やかさが広がる味わいに参加者は舌鼓を打ちました。

「オリジナリティやパフォーマンス性も見事」と感嘆の声があげられたのが、白味噌のアイスクリームを参加者の目の前で作るパフォーマンス。オモンさんが味噌蔵で食べた味噌ソフトクリームからヒントを得て実現したもので「ほんのりとキャラメル風味がおいしく、ぜひ家でも味噌アイス作りを試してみたい」と話す参加者も見受けられました。そして、メインに提供されたフォアグラ料理には、寒天でパール上に仕立てた醤油が添えられ、視覚・味覚・食感にアクセントが加わりました。

「自然体験や文化遺産はもちろん、長野県の人々が健康長寿なことも興味深い。それは澄んだ空気と新鮮な果物や野菜、この地域の誇りともいえる味噌などの発酵食品やバランスの取れた食生活があるからなのだ。だからこそ、長野県が4つの産品に焦点をあて地域の魅力を紹介し、ゲストを美食の旅に誘ったのも必然といえよう」

後日、現地旅行メディアが記事でこう記したように、食材はもちろん、自然豊かな長野県の環境と文化に興味を抱く参加者も多数。さらに、パリでは長野県出身シェフ4名の協力を得て、県産食材を使用した特別メニューを提供する企画も12月から始動し、「食」を通じて長野県の魅力を伝える取組が続いています。トップシェフから新たな流行や文化が広がり、旅の目的地としても王道ではなくローカルエリアが注目されつつあるフランスとの交流により、長野県産品や地域の魅力が磨かれ、世界に羽ばたいていくことを期待せずにはいられません。

＼提供されたメニューの解説／

❶[前菜]ライチ果汁の優しい甘さを長野県産寒天で固め、牡蠣の持つミネラルとヨード香に合わせた一品

❷[料理1]ホタテのポワレの香ばしさ、味噌の持つコクと低温で焼くことにより生じるアミノ酸の旨味とキャラメル香、コーヒーの香ばしさと苦味を合わせた一品

❸[料理2]半熟のフォアグラ、トリュフに、長野県産寒天を使いパール状にした醤油ソースをトッピングした一品

❹[デザート]チョコレートのコクとカカオの苦味を、寒天で軽やかに仕上げ、わさびの爽やかさがムースを個性的に引き立てた一品