

PR

長野県知事
村井 仁さん

料理評論家
山本益博さん

対談
「食は信州にあり」

山紫水明の長野県は美しい食材の宝庫。豊かな自然に加え、生産者の熱意が高品質の農畜産物を育て、磨いてきました。全国に誇る「食」をもっと知ってもらおうと、県を挙げてオリジナルブランド食材の開発に取り組みましたが、いよいよ「信州プレミアム牛肉」が仲間入り。信州こだわりの食材のラインアップがグッと充実しました。

この素晴らしい食材をどのように売り込んでいくのか、信州プレミアム牛肉をはじめとする信州のこだわり食材を試食しながら、村井知事と料理評論家の山本益博さんが対談を繰り広げました。

香りが高い信州の牛肉

山本 この牛肉のよさや香りは高いですね。さらさらしていて、しかも肉の香りがしっかり残っています。これが長野県オリジナルの新ブランド「信州プレミアム牛肉」です。肉の美味さだけでなく、特に香りの高さによって認定する基準が厳しく、今月から出荷が始まっています。

山本 先ほど牛肉も見せていただきましたが、すばらしい肉ですね。生産者がとても丹念に育ててきたことがよく分かります。私には、年輪的に肉質はたかさんへられなくなりましたが、これならステーキもいけますね。

村井 実は長野県産牛肉は品質が高く、今や関西市場を中心とて高い評価を得ているんです。ところが全国的には、長野県が牛肉の産地であることが知られていません。県民の中にもご存じでない方がいらっしゃいます。残念なことですが、そこで、県産牛肉のおいしさをもっと知ってもらいたいと、ブランド化に乗り出したわけです。

山本 赤身の「信州」産牛肉は、やはり牛肉の香りが高い。元々の素材が良いからいろいろな料理で楽しむことができるんですね。特に、煮込んだ信州産の野菜も、甘味がしっかり引き出されています。大地の栄養をたっぷり蓄えているという感じがします。

村井 「食」は信州の「食」の「食」についてどのようなイメージを持っておられるのか。

山本 しばらく前まで、美味しい「信州」の「食」としてのイメージは、たしかに、実は野菜も果物も、そして肉も美味しい「食」が「食」ということを最近ようやく知りました。

山本 昨年、野尻湖のレストランで食べた地元野菜があまりにも美味しかったです。正直、驚きました。その時に「信州サレモン」を初めて食べましたが、川魚特有の臭いがなく、フレッシュでとても美味しかったです。

村井 「信州サレモン」も長野県で開発したオリジナルのブランド食材です。本格的に売り出してから3年ほどですが、東京の各店にレストランで上々の評価をいただけて、期待の食材です。

山本 山国の「信州」に海の「サレモン」という、意外性のあるネーミングが面白いですね。酒にももちろん合いますが、国産の白ワインでもいけますね。

村井 仁さん
長野県知事。1950年長野県生まれ。1974年東京大学法学部卒業。1975年長野県庁に入庁。1998年長野県知事に就任。2003年長野県知事として再選。2007年長野県知事として再選。2011年長野県知事として再選。2015年長野県知事として再選。2019年長野県知事として再選。



〈信州こだわり食材〉を全国へ

「信州プレミアム牛肉」も仲間入り



山本 「美味しい」はコミュニケーション、生産者、料理人、食べる人。みんなが喜びを分かち合うこと。

村井 山本さんのアドバイスを助かり、食は信州にあり」と胸を張って全国へ売り込んでいきたいと思っています。



山本 そういってマーケティング戦略はもう大分進んでいます。ただ、食料パラバではなく、例えば、この牛肉に合う地元産の酒とセットで売り出す」といった提案を大事にしてほしい。私が立つ料理に足を運ぶのは、良い食料も、そういって興味をわかせたい。料理人が何人もいます。

「美しい」を「地産地活」に

長野県オリジナルブランド食材としては、先ほどの信州サレモン以外にも信州黄金ジャモ、原産地呼称管理認定の甘酒、ウイン、伝統野菜などがあります。そこに、新たな牛肉が加わりましたから、県内外への売り込みにも弾みがつきます。また、消費者投票による飲食店などの評価ガイド「ザラット」長野版も信州の「食」のイメージをさらに高めてくれると期待しています。

料理評論家 山本 益博さん
【中央とますひろ】1948年東京生まれ。早稲田大学卒。82年「東京・味のグランプリ2000」を出版。料理評論家としての地位を確立。東京に本社を置く「味の研究所」を設立。2001年にはフランス政府より「農事功労勲章（シュワビ）」を受賞。【美味しいものお宝庫】「美味しいものは身体にいい」がコンセプト。監修に『美味しい！』『美味しい！』の監修。『美味しい！』の監修。『美味しい！』の監修。『美味しい！』の監修。



お問い合わせ：長野県農政部 ☎026-235-7216 / 信州の農産物情報は長野県ホームページ www.pref.nagano.jp の「おいしい信州農産物ネット」へ
応援します、信州の「おいしい牛肉」 信州は、おいしい

信州の大自然と信州和牛の感動!!

信州和牛サーロインステーキ
和牛の中でも最も美味しく、とりまらからサーロインステーキ用にカット。とろける肉質と旨みの堪能です。

信州和牛すき焼き用
肉質の柔らかさと堪能するサーロインステーキ用、さらさらサーロインステーキ用、すき焼きの風味がアップ。

信州の人と自然が育んだ「信州和牛」をお届けします。
長野県農協直販株式会社 TEL.026-285-5500
ご注文はインターネットより <http://www.nagachoku.co.jp>

信州牛

信州の風土が育てた和牛の逸品

美味探求

信州牛生産販売協議会

信州牛は和牛に限定しています

「生まれた場所」がわかります

「食べたエサ」がわかります

「育てた農家・農場」がわかります

「加工された施設」がわかります

「飼料実用番号」を入力すると

自然の恵みを食卓へ—— マルイチ産商 畜産グループ

取扱いブランド

信州牛
高橋アリア食品本部 / 〒381-0103 長野市西穂川田3800-11 TEL.026-282-1150

信州産
長野県農産部 / 〒381-2202 長野市南郷7-11 TEL.026-283-4101

信州ハーフ鶏
松本畜産部 / 〒399-0004 松本市市南10-3 TEL.0263-26-4101

信州黄金ジャモ
新田畜産部 / 〒395-0811 新田町松尾上2910-30 TEL.0265-52-1051

信州食農を安心・安全の加工施設で応援する
大信畜産工業株式会社
本社・中野工場 / 〒383-0045 中野市江部634-1 TEL.0269-22-4196
長野工場 / 〒381-2202 長野市南郷7-11 TEL.026-286-3929
松本工場 / 〒399-0004 松本市市南10-3 TEL.0263-27-1816