



NEWS-1

第7回「料理マスタース」の受賞者を発表

農林水産省では、各界の料理人などを「料理人マスタース」として顕彰する制度を設けています。この制度は、日本の「食」や「食文化」の国内外での普及・発展に貢献し、生産者や食品企業等と「協働」した取り組みに尽力する現役の優れた料理人などを顕彰するため、平成22年度に創設しました。賞はゴールド賞、シルバー賞、ブロンズ賞があり、ブロンズ賞からゴールド賞まで昇格するためには、各賞の受賞後、引き続き5年以上の功績をあげることが必要です。平成28年度はシルバー賞とブロンズ賞各5名が顕彰されました。審査委員長の青山学院大学特別招聘教授・榊原英資さんは「表彰も7年目になり、今回からシルバー受賞者が選ばれるようになりました。今回のブロンズ受賞者も京都、名古屋の名店から、和歌山、秋田、徳島と全国に展開しています。フランスでは名店を求めている。田舎に行くことが多いと思いますが、日本でもそういう時代に入ってきたでしょう」と審査総評で述べています。

今後は観光客の来訪の増加を通じて地域の活性化や、海外での日本食の普及等も期待されます。

平成28年度シルバー賞受賞者



アル・ケッチャーノ【山形県】
奥田政行さん
イタリア料理

東日本大震災の被災者のために半年で21回、4000人に炊き出しを実施。ローマ法王への日本食材献上など、海外での活動も多い。食の都庄内親善大使として活躍。



オトウレストラン【栃木県】
音羽和紀さん
フランス料理

フランスの農事功労章シュヴァリエ、栃木県文化功労者などを受賞。食文化への貢献度が高い。県以外の地域の食・農・観光の連携への取り組みにも携わる。



職人館【長野県】
北沢正和さん
そば

新聞のエッセイ連載、テレビ出演を通じ山里の農林業生産者、地域食材での料理を紹介。また、イベントにより世界に向けて長野県産の食材の紹介・活性化を図る。



モリエール【北海道】
中道 博さん
フランス料理

ミシュラン北海道版で三ツ星を取得。国際的評価を得て、北海道のフランス料理、食材の良さを伝える。テレビで料理マスタースの活動を紹介し、認知度向上に寄与。



カハラ【大阪府】
森 義文さん
その他

現代の名工受賞、黄綬褒章受章。テレビ・雑誌などに多数登場。なにわ野菜を継承する農家との交流で地域活性化に導く。日本食文化の海外への発信にも貢献。



日本料理 たかむら【秋田県】
高村宏樹さん
日本料理

東京で江戸料理を学び、故郷で秋田食材を取り入れた江戸料理を発信し続ける。独自のギフトブランドを立ち上げ、秋田食材を使った商品を県外に広める。



HOTEL DE YOSHINO【和歌山県】
手島 純也さん
フランス料理

フランス古典料理の高い技術を身につけ、農水畜産物や自然の野禽獣を用いて和歌山の風土を体感できるような料理を作る。和歌山のジビエの流通、普及に貢献。

平成28年度ブロンズ賞受賞者



虎屋 壺中庵【徳島県】
岩本光治さん
日本料理

嵐山吉兆（きっちょう）で、湯木貞一氏の料理哲学を学ぶ。食材のある地方に都会から人を集めたいと地元・徳島県の田舎で開店。地域の食材のアピールに努める。



ラ・グランターブルドゥ・キタムラ【愛知県】
北村竜二さん
フランス料理

フレンチ最高のスイスの三ツ星レストランで、副料理長を務めた。13年間のヨーロッパでの経験を生かし、新鮮な東海地方の地物の食材を使った料理を提供する。



瓢亭【京都府】
高橋義弘さん
日本料理

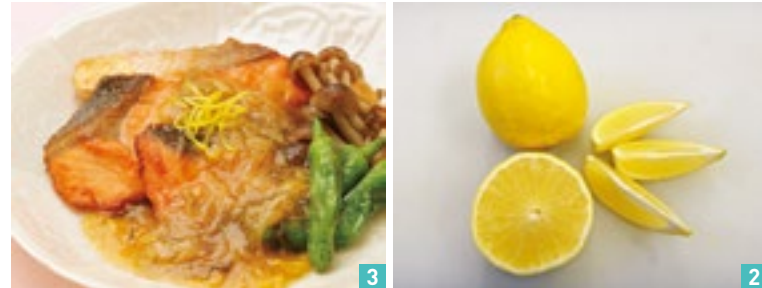
京都老舗料亭「京・南禅寺畔 瓢亭」の十五代目。代々の味を守りつつ、郷土に根ざした京料理を探索。海外シェフの厨房研修など日本料理の国際的な発展を図る。



あふラボ

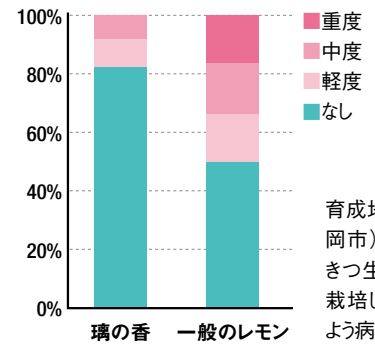
暮らしに役立つ最新の研究成果を紹介します。

病気に強いレモンの新品種「璃の香」が誕生



1「璃の香」の実がなる風景。色が完全に黄色くなる12月が旬。2 一般のレモンより大きく、重さは1個200g程度。果肉がたっぷり。3 まろやかな酸味は和食によく合う。写真は「鮭のレモンねぎあんかけ」。

■かいよう病発生率



栽培地域が広がり、国産レモンに新たな可能性

塩レモンをはじめ、お菓子などでも近年レモンがブームです。国産のものも、スーパーなどでよく見かけるようになりました。レモンは、かんきつに多い細菌性の病気で、果実や葉に病斑ができる「かいよう病」に弱く、雨が多いと病気が多発します。そのため、栽培の適地は雨が少なく気候が温暖な瀬戸内海地域などに限られています。

この問題を解決するため、農研機構（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）では、病気に強く、幅広い地域で栽培できるような品種育成に取り組んできました。そうして誕生したのが新品種「璃の香」です。「璃」は「宝」「ガラス」「水晶」という意味で、この品種の持つ透明感や、すっきり感のある香りを表して名づけられました。

「レモンと日向夏を交配させているので、一般のものより酸味と香りが少なく、形は大きくなっています。なによりかいよう病に強いのが特長で、可食部が多く、種子が少なく、収穫性が高いのも利点です。また、一般のものに比べて果皮が薄く、手で皮がむけ、果肉をそのままの形で取り出せます」（農研機構果樹茶業研究部門カンキツ研究領域カンキツ育種ユニット長・吉岡照高さん）

酸味はまろやかで、果汁は和食にもマッチ。璃の香ならではの食べ方を模索し、料理研究家とのコラボで、和食のレシピ集も作成しています。

雨風の影響から病気を発生しやすく、台風が多い日本では栽培に向かなかったレモン。今後は栽培できる地域が広がり、安心でおいしい国産レモンがもっと家庭の食卓に並ぶ日も近いでしょう。

あふラボ トリビア 丸ごとすごい！ レモンパワー

レモンに含まれるビタミンCやクエン酸が、美肌や疲労回復に効果があることは知られていますが、掃除などでもパワーを発揮します。皮の精油成分は洗浄にすぐれ、果汁は強い酸で、消毒作用や消臭作用も。アルカリ性の水あかや石けんかすの除去にも有効です。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff(あふ)』11月号へ
ご意見・ご感想を紹介します。

「砂糖」を読んで、その機能性を再認識しました。少し敬遠していたところもあったのですが、正しく理解して摂取することが大切ですね。(40代・女性)

砂糖は特売があると行列ができるほど、私たちの生活に欠かすことのできない調味料です。北海道に住んでいたころ、てん菜で作ったとてもおいしい飴が売られていたことを思い出しました。(60代以上・男性)

「飴」で紹介されていた飴細工の美しさに言葉を失いました。巨匠の手によるガラス細工のようですね。(40代・女性)

自宅に亡き義母が植えた次郎柿の木があり、甘くなってきました。「今月の農林水産大臣賞」の新感覚の柿の菓子はどんな味がするのか、食べてみたいくなりました。(60代以上)

「あふラボ」のバガスの再利用はすばらしいと思いました。バガスごはんを食べてみたいです。(50代・男性)

「ニッポン麺探訪」で紹介されていた讃岐うどんを香川県で一度食べたことがあります。コシがあつてのどごしが良く、さっぱりとしたつゆも最高でした。今でも忘れられない一杯です。(50代・男性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする『農林水産省メールマガジン』を毎週月曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN



NEWS-3

世界かんがい施設遺産、新たに14施設を登録

世界かんがい施設遺産とは、国際かんがい排水委員会（ICID）が、かんがいの歴史と発展を明らかにし、理解を高めるとともに、かんがい施設を適切に保存するために認定する制度です。

建設から100年以上経過し、かんがい農業の発展に貢献したものの、卓越した技術により建設されたものなど、歴史的・技術的・社会的価値のあるかんがい施設が登録・表彰されています。

平成26年度から登録制度として創設され、日本ではこれまでに13カ所のかんがい施設が登録されています。平成28年は、タイのチェンマイで開催されたICID 国際執行理事会において、5カ国25施設が世界かんがい施設遺産として登録されることが決定しました。日本の施設はICID 日本国内委員会が候補施設として申請した、下記の14施設が登録されます。今後、かんがい施設を中心とした地域づくりに大きく貢献することになることが期待されています。

■平成28年に登録される日本の14施設

1	てら い げき 照井堰用水	岩手県一関市、平泉町
2	うちかわ 内川	宮城県大崎市
3	あさか そすい 安積疏水	福島県郡山市、猪苗代町
4	ながの せき 長野堰用水	群馬県高崎市
5	ろつかむらせぎ そすい 村山六ヶ村堰疏水	山梨県北杜市
6	たきの ゆせぎ おおかわらせぎ 滝の湯堰・大河原堰	長野県茅野市
7	じつかせぎ 拾ヶ堰	長野県安曇野市、松本市
8	げんべ えがわ 源兵衛川	静岡県三島市
9	あすわがわ 足羽川用水	福井県福井市
10	明治用水	愛知県安城市、岡崎市、豊田市、知立市、刈谷市、高浜市、碧南市、西尾市
11	みなみい えき かわぐち ゆすい 南家城川口井水	三重県津市
12	ときわ 常盤湖	山口県宇部市
13	きんのういげ 満濃池	香川県まんのう町
14	こうのみぞ ひやくたろうみぞ 幸野溝・百太郎溝水路群	熊本県湯前町、多良木町、あさぎり町、錦町



照井堰用水
(岩手県一関市、平泉町)

850～900年前の奥州藤原時代、干ばつに苦しむ村々の窮地を救うために普請奉行・照井太郎高春が開削。米作りの水が守られている。

村山六ヶ村堰疏水
(山梨県北杜市)

ハケ岳の広大な南麓に広がる地域のかんがい用水、生活用水として開削された堰。現在は区画整理された棚田などを潤している。



満濃池
(香川県まんのう町)

県内一の貯水量を誇るため池。歴史は古く、大宝年間(701～704年)に工事が始まり、821年空海らによって完成された。



NEWS-2

「フード・アクション・ニッポン アワード2016」受賞10産品が決定

受賞10産品



ライスグラノーラ
きなこ味・メープル味・和風だし味
株式会社むらせ／東京都
[選定・アマゾンジャパン]
国産米を使い、健康にも配慮したグラノーラ。



いちふくひやっか
一福百果
まるごとみかん大福
株式会社清光堂／愛媛県
[選定・イオンリテール]
子どもからシニアまで好まれそうな、みかんが丸ごと入った大福。



ブラウンスイス牛コンビーフ
十勝清水コスモスファーム
(株式会社風車)／北海道
[選定・紀ノ国屋]
独自の製法によるコンビーフの味わいが秀逸。



伝統黒米 弥生紫
ながわ野菊の里／徳島県
[選定・トランジツジェネラルオフィス]
1300年の歴史がある黒米。ストーリー性に高い評価が。



旅のはじまりのビール
十勝シティデザイン株式会社／北海道
[選定・フォーシーズ]
味がまろやかで女性にも飲みやすい。



幻の2日ひじき
株式会社おおいの姫島／大分県
[選定・ローソン]
先祖代々伝わる製法で、自然な食感がポイント。

「フード・アクション・ニッポン アワード」は、国産農林水産物の消費拡大に寄与した事業者・団体などの優れた取り組みを表彰するものです。

第8回の平成28年度は1008産品の中から、一次審査で100産品が選ばれ、そこから最終審査(品評会)で「受賞」10産品が決定しました。審査の基準は地域の食材や食文化を生かしたものの、消費者からの信頼を高める工夫がされているもの、など。今回の審査委員である大手百貨店、流通、外食事業者等が、コンテスト形式で世界に通用する「究極の逸品」を選びました。今後は各社の販路を通じ、消費者に届けていきます。



まるごと玉ねぎスープ
(しょうが)
谷尾食糧工業株式会社／岡山県
[選定・イトーヨーカ堂]
玉ねぎ、しょうが、鶏ガラを使ったスープで、健康志向の時代になっている。



落花生の生カステラ
有限会社金田屋／千葉県
[選定・東急百貨店]
カステラと落花生の組み合わせが、懐かしくも新しい味。



寝た芋(甘藷焼き芋)
株式会社芝山農園／千葉県
[選定・阪急阪神百貨店]
焼き芋の食感、甘みがよく、冷やしても常温でもおいしい。



瀬戸田レモンケーキ島ごころ
株式会社島ごころ／広島県
[選定・三越伊勢丹ホールディングス]
町をあげて応援する、瀬戸内海産のレモンを使ったケーキ。