

三条市内の若手農業後継者たち 持ち寄った農産物 小松シェフが どんな料理を

三条産農産物を活用した創作料理を

三条の農産物を小松シェフが料理

前菜の「旬の三条野草を神楽雨漬のロマンスソースで」



前菜からパスタ、メイン、デザートまでそろった小松シェフの調理



料理を創る小松シェフ



料理を創る小松シェフを囲む若い手育成塾の塾生たち

三条市の三条シヤセルズ事業実行委員会は二十五日午後二時から下田地区の道の駅福原の里したく庭月庵「悟空」で三条市内の若手農業後継者がマーケティングを学ぶ「担い手育成塾」と、三条市出身で東京で活躍するイタリア料理のシェフ小松史史さんのコラボレーションによる料理の試食会を開き、十一月に塾生の栽培した三条産農産物を小松シェフが料理にするイベントに向けて本格的に活動した。

このイベントは「小松三条産農産物を活用した創作回、午後七時ごろから二時間」三条産食材×若作料理を味わってもらうシェフ×三条産食材×若作料理を味わってもらう「手生産者」のコラボレーションのほか、「道の駅」で塾生による新しい三条産物の農産物や加工品の販売の食文化を提案しようと「コーナー」も開設するものというもので、「文化の日」の試食会にはシヤセルズの振替休日になる十一月四日に「悟空」を会ルズ実行委員会の委員や場に行つた。事前申し込み報道機関、塾生など二十で一般参加者を募り、若人余りが参加。手生産者と参加者の交流 担い手育成塾ほこしのや、小松シェフによる三六月にスタートし、月二シヤセルズ(株)の今井進太郎代表

が塾長を務めている。これまで「東京最高のレストラン2012」試食会にも自慢の農産物を持ち寄った塾生や「東京」大人のための生たちは、「自分たちの勝負場2012年版」食材が小松シェフの腕で「BEST of 東京」どっぴり料理になるか楽しみ店つまい店などにして「や」私たちは作物掲載され、日経レストランを栽培する技術はある「エグゼクティブ」決勝に「そのまを伝える」は得意じゃない。育成塾の出場し、三条の「二・七」での勉強はとも役立つの市で仕入れた食材を使っている「次世代に胸を張って残せる農業を目指し」を使った料理で金賞を受賞した。一般方法で「食材を使った」豊饒の「流通や販売」宣伝「三三三」のイベントを行った。こども「世田谷のついで」の「三条」の「三三三」会場では料理を提供する小松シェフは昭和四十六年、三条市出身として四十二歳の大学を卒業してアレル会社に入社したが、二十五歳で料理界に転身。都内のイタリア料理店で修業したあと、二〇〇〇年にイタリアに渡り、ロンバルディア州にある「シヤセルズ」の「レストラン」「パンナトーテ」「ピッツァ」「ペナティ」を皮切りに、スペインのマヨルカ島で友人と「レストラン」「GUSTO」を立ち上げたり、カタルニア地方のレストラン「ミラン」で研修した。二〇〇三年に調理師と新宿の小笠原宿舎に勤務し、さくら札幌のレストラン「ラ・コロンネ」でシェフを務め、〇六年に東京「黒馬」オーナーシェフとしてレストラン「GUSTO」をオープンした。

「これまでに「東京最高のレストラン2012」試食会にも自慢の農産物を持ち寄った塾生や「東京」大人のための生たちは、「自分たちの勝負場2012年版」食材が小松シェフの腕で「BEST of 東京」どっぴり料理になるか楽しみ店つまい店などにして「や」私たちは作物掲載され、日経レストランを栽培する技術はある「エグゼクティブ」決勝に「そのまを伝える」は得意じゃない。育成塾の出場し、三条の「二・七」での勉強はとも役立つの市で仕入れた食材を使っている「次世代に胸を張って残せる農業を目指し」を使った料理で金賞を受賞した。一般方法で「食材を使った」豊饒の「流通や販売」宣伝「三三三」のイベントを行った。こども「世田谷のついで」の「三条」の「三三三」会場では料理を提供する小松シェフは昭和四十六年、三条市出身として四十二歳の大学を卒業してアレル会社に入社したが、二十五歳で料理界に転身。都内のイタリア料理店で修業したあと、二〇〇〇年にイタリアに渡り、ロンバルディア州にある「シヤセルズ」の「レストラン」「パンナトーテ」「ピッツァ」「ペナティ」を皮切りに、スペインのマヨルカ島で友人と「レストラン」「GUSTO」を立ち上げたり、カタルニア地方のレストラン「ミラン」で研修した。二〇〇三年に調理師と新宿の小笠原宿舎に勤務し、さくら札幌のレストラン「ラ・コロンネ」でシェフを務め、〇六年に東京「黒馬」オーナーシェフとしてレストラン「GUSTO」をオープンした。