作者： Administrator
2013年 5月 08日(水曜日) 20:44 - 最終更新 2013年 5月 08日(水曜日) 20:55

地産地消の仕事人

地産地消の仕事人

地元食材を使用した料理を提供

イタリアンレストラン ラ・カンティーナ オーナーシェフ 後藤(ごとう) 正哉(まさや)氏
(静岡県磐田市)



後藤さんは、イタリアンレストランのオーナーシェフとして、地元産食材を使用し、「健康と安心・安全」をテーマとした料理を提供しており、地元産食材を豊富に使用したスペシャルディナーは磐田市が市の自慢を認定する「いわたブランド」に認定されています。
磐田市の食による地域の振興を目的とした「磐田食文化研究会」の代表幹事として、知識、人脈を活かし磐田発の地産地消グルメ「磐田おもろカレー」を中心となって開発するなどの活動を行っている他、6次産業専門会社を立ち上げ商品の「企画」「開発」「製造」「販売」「コンサルタント」を引き受けています。

＜後藤 正哉さんからの最近の活動報告です＞

農家の思いを料理に込めて

・生産者のこだわりや思いを知るために地元産の食材は、自らの足で探すことをモットーにしています。また、素材の味を生かした料理を提供することによって、お客様(消費者)にも、生産者の思いが届くよう努めています。
その考えで作った「カラフルトマトのピザ」(こだわりを持ってトマト栽培に取り組んでいる生産者の食材利用)は当店の人気メニューとなっています。

・私が主催する「食と農を考える会」には、生産規模は小さいながらも有機栽培等に取り組んでいる生産者も参加しています。その方々の生産物の形は不揃いですが、当店では積極的に食材として利用し、自然にやさしい農業を応援していきたいと考えています。



カラフルトマトのピザ

ふじのくに食の都づくり仕事人と食の都仕事人ウィーク

・ 静岡県は食材の王国です。静岡県を「食の都」にすべく、ふじのくに食の都づくりを推進しています。私はこの「食の都」づくりの推進役の一人として、平成22年11月29日に「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰されました。

・ 秋には、県産食材を活用した料理を提供する「秋の食の都仕事人ウィーク」(9月11日～9月25日)に参加しました。
これは、県が表彰した「ふじのくに食の都づくり仕事人」の料理人や菓子職人が中心となり、年4回テーマにちなんだ料理を提供する取組です。

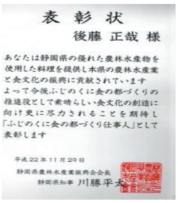
表 彰 状
後藤 正哉 様
あなたは静岡県の優れた農林水産物を使用した料理を提供し本県の農林水産業と食文化の振興に貢献されています
よって今後ふじのくに食の都づくりの推進役として更なる食文化の創造に向け更に尽力されることを期待し「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰します
平成22年11月29日
静岡県農林水産業振興会会長
静岡県知事 川勝平太

農林水産省選定　地産地消の仕事人取り組み及び活動報告
今後の展開：商品開発サポート

　地産池消の仕事人（農林水産省選定）
6次産業化コーディネーター（ボランタリープランナー農林水産省任命）
経済産業省（中小企業・小規模事業者ビジネス創造等支援事業　専門家派遣事業）専門家　商工会連合会　専門家

あらゆる食品分野にて、商品開発のお手伝いをさせて頂きます。