

釧路あすなろクラブ

9月例会資料

第四部会

釧路の食材たち 水産物

釧路あすなろクラブ第四部会

さけ、さんま、すけとうたら、ワカサギ、くじら、えび、かに、ウチダザリガニ、うに、かき、あさり、ほっき、ほたて、つぶ、こんぶ、こい、ひめます ……



釧路の食材たち 畜産物

釧路あすなろクラブ第四部会

豚肉(海藻ポーク、阿寒ポーク)、羊肉(茶路めん羊牧場、標茶サホーク)、鹿肉(馬木葉)、だちょう肉(阿寒オーストリッチ)、鶏卵(コッコロたまご、花子のたまご)



海藻ポーク



海藻ポーク(豚井用)



阿寒ポーク



羊肉(茶路めん羊牧場)



花子のたまご



コッコロたまご



だちょう肉(阿寒オーストリッチ)



えぞ鹿肉(白糠馬木葉)



鶴居酪



釧路の食材たち 農産物

釧路あすなろクラブ第四部会

いちご、トマト、ミニトマト、きゅうり、ピーマン、ズッキーニ、かぼちゃ、とうもろこし、ほうれんそう、こまつな、みずな、ブロッコリー、カリフラワー、スイスチャード、パセリ、キャベツ、はくさい、レタス、ネギ、セロリ、ハーブ類、にんじん、だいこん、白カブ、じゃがいも、ながいも、ヤーコン、菊芋、しいたけ、行者ニンニク……



試される大地
北海道
HOKKAIDO



鮮度抜群
農園の朝取りリトウモロコシ



パートの手によって半腰よく収穫される「釧路ほくげん大根」



釧路のローカルフード

東家のそば、泉屋のスパゲティ、二幸のもち、鳥松のざんぎ、さんぼう寿司、釧路ラーメン、ざんたれ、勝手井、さんまんま、炉ばた ……

釧路あすなろクラブ第四部会



トピナンプル Topinambour

APPELLATION IOMANTE CONTRÔLÉE

Restaurant & Community
Romante
Pound CAKE

Introduction

～序章～

「21世紀の食材ルネッサンス」と呼ばれる「菊芋」。

様々な生活習慣病に“効く”芋として

ヨーロッパで見直されている食材である。

ある時、道東の音別町でその食材と運命的に出会った
フレンチシェフは、「卵」「酒」「小麦粉」といった原材料も
北海道産にこだわったパウンドケーキを作り上げました。

それが「トピナンプル」。

植物の根に厳寒の北海道での営みを見出した

アイヌ民族の知恵を、今再びフレンチとの

融合による出逢いとしてお届けします。

Topinambour

Grand Cru

APPELLATION IOMANTE CONTRÔLÉE

最上級を意味する「Grand Cru」の名に恥じない

「トピナンプル」のプレミアム。

原材料にこだわり「イオマンテ」の厳格な製造工程を
遵守して作られています。クワイモの芳醇な香り溢れる

「Grand Cru」をご堪能ください。

Topinambour

APPELLATION IOMANTE CONTRÔLÉE

北海道産の原材料を使用し、「Grand Cru」と変わらぬ
製造工程で作られるシンプルパウンドケーキです。

「Grand Cru」とは違ったカジュアルな雰囲気
「トピナンプル」をお楽しみください。

インターネットでも求めいただけます

<http://www.i-omante.com>

Notre

～素材のこだわり～

「天」より与えられし恵みと
大「地」の恵み、そして「人」が持つ知恵

アイヌ民族の精神は、これらのことをすべて

「よく知る」ことにあったという...

この精神こそが今の時代に健康や幸せを取り戻す

新しい出逢いをもたらすのかもしれない。

そうして出来上がったパウンドケーキ「トピナンプル」。

「Grand Cru」においては主原料である「クワイモ」は

音別町で有機栽培にこだわる伊藤農園のものを使用し

小麦粉も同じ音別産の「春よ恋」。卵は鶴居村の開放鶏舎の中で

のびのびと平飼いされている「コッコロたまご」。

酒はクワイモの風味と“マリアージュ”した釧路の地酒「福司」。

すべて道東の大地の恵みを湛えた原料ばかり。

この「大地の力」をご賞味ください。

舟崎 一馬

Restaurant & Community
Romante
オーナーシェフ

Kazuma
Funazaki

ドシャブリの畑の中で、初めて「クワイモ」を口にしたとき、～北海道の
土の香りそのあとに続く甘みと風味は、いままでは味わったことのない高級食
材よりも「自然のやさしさ」と「大地の力強さ」に満ちあふれている～
と感じました。私の生まれ育った街「くしろ」から最愛の食材を取り揃え、この「トピナンプル」は完成しました。広大な北海道の「天」「地」
「人」すべてを、お楽しみください。

伊藤 今朝儀

釧路市音別町
りんどうの里
伊藤農園

Kesayoshi
Ito

「食べる人が健康で幸せになる農作物」それは、土が作ってくれます。
クワイモが大地の恵みをたくさん吸収するための“お手伝い”それが私
達の仕事なのです。広大な冷涼な音別の土地に無農薬で育て、収穫
しています。秋にはかわいい黄色い花を咲かせる“クワイモ”が皆様
幸せをお届けできますよう、毎日畑の土を守っています。

血糖値が気になる人に朗報!

天然のインスリンと呼ばれる

「キクイモ」が秘める力

「糖尿病に効果がある」「血糖値を下げる」などと謳った健康食品は、世の中に数多い。しかし、昔から食用していた天然の植物が、糖尿病に効果がある、との報告は恐らく初めてではないか。ヨーロッパでは「糖尿イモ」と呼ばれている「菊芋(キクイモ)」を調べてみた。

40歳以上の日本人のんだ。

らともかく、長期に渡

人に一人は糖尿病、糖尿病は一度患ったという恐ろしいデータが最後、完治はほぼ不可能とさえいわれる病でも、普段の生活中、患者のほとんどは、という健康食品を求め、少しでも思い当たる、医者から知らされて、うな成分が入っていることがあれば要注意。うやく治療を受けた、のか分からないし、本行しており、気が付、症状が少し改善すると、当に効く? 副作用の心たときには手遅れと、治療を中断してしま、配がなく、糖尿病や他、うこともあり得る。い、また再発するとい、の病気も寄せ付けない、戦後の食糧難の時には、糖尿病が「静かなる殺うパターンを繰り返、丈夫な体にくれる、全国に広がった。花が「屋」といわれるゆえす。しかし、短期間な、滋養満点の天然素材は、菊に似ているため「キ

ないものか。

そうしたニーズに、えて、今人気が上昇中、なのが「菊芋(キクイモ)」だ。北アメリカ、北東部が原産地で、先住民が常食していた植物



健康食・菊芋(キクイモ)

クイモ」の名がついた、治療データを集め、研究との説があるが、芋類を重ねている。奈良県では、今人気が上昇中、なのが「菊芋(キクイモ)」だ。北アメリカ、北東部が原産地で、先住民が常食していた植物

このキクイモが再び脚光を浴びたのは、1988年、長野県飯田市にある日本糖尿病研究所の中山繁雄氏(52歳)が、私財を投じて本格的研究を始めてから、約10倍にも増殖された成分に、糖質を消化吸収し、血糖値を下げる効果があると認められたそう。中山氏だけでなく、長野県中川村のキクイモ研究会代表の高橋玄朴氏(60歳)も1994年から、知人など30人の