

たくさんお話を伺いました♪

★大宮明生苑 平野 達也さん★

さいたま市長杯 第三回さいたまヨーロッパ野菜料理コンテスト

★グランプリを★獲得!



【たさいたまの小さな盛り合わせ】

- ♥ 深谷牛のタリアータ、バルサミコソース、ピンクペッパー
- ♥ 彩たまごのスクランブルエッグ、ビール仕立て
- ♥ グラスの中のさいたまヨーロッパ野菜達  
～キヌア入りオニオンドレッシング添え～
- ♥ 埼玉県産小麦中華麺のフリット



メニュー名の【たさいたまの小さな盛り合わせ】ですが、近年、『タサイたま』や『埼玉ポーズ』、『そうだ埼玉』というワードをよく耳にする事からメニュー名に取り組みたいと考えました。

平野さんへインタビュー

☆ 活用性

さいたまヨーロッパ野菜コンテストと言う事で、ヨーロッパ野菜をどの様に使用するか迷いましたが、畑見学の際にも生でもとても美味しかったので、フレッシュと言うスタイルを選びました。お客様の好みによっては、この野菜の部分をブランシェールしたり、フリットにしたりと対応も可能です。さいたまヨーロッパ野菜をいかに綺麗に見せるかと言う部分ではグラスの中に入れ、立体感、光沢感を演出してみました。

☆ 創造性・総合

演出と言う部分ではビール仕立てのスクランブルエッグやオール埼玉ラーメンでも使用させている、埼玉県産小麦中華麺のフリットも目を引くような調理法で仕上げてあります。召し上がり方と致しまして、ヨーロッパ野菜をオニオンドレッシングやバルサミコ、スクランブルエッグなどにディップの様にしたたり、お肉と合わせて召し上がったたり、又はグラスの中にドレッシングを入れたり、埼玉県産小麦中華麺のフリットを砕いて入れたり、いろいろな方法で召し上がって頂けるよう仕上げました。

☆ 普及・利便性

調理工程としては、さほど難しい事は行っていません。労働力不足の昨今なので、誰もが美しく・美味しそうに盛れる様な、そしてインパクトのあるスタイルで考えてみました。



Q. 料理人になったきっかけを教えてください

A. 両親や友人に料理を作った時に「美味しい」と言ってもらった時にすごく嬉しくて料理人になろうと思いました。

Q. 好みの料理は何ですか？(食べる側として)

A. イタリアン主にトマト・ガーリック系パスタです。

Q. 老人ホームでどのような食事を提供したいと思いますか？

A. 今まであまりやられていない様々な取り組みをしていきたいと思いますが、今回ヨーロッパ野菜コンテストでグランプリを頂いたので、施設でもヨーロッパ野菜を食べやすいスタイルでご提供したいと考えています。埼玉県は学校給食でも地産地消・さいたまヨーロッパ野菜を取り入れています。埼玉県民の日前日には10万人給食と言う取り組みで、埼玉県内の小中学校でヨーロッパ野菜を使用した同じメニューで給食を行っています。この様に全施設一斉でさいたまヨーロッパ野菜を使ったメニューを今後実現出来たら幸いです。

Q. 将来の夢

A. 現状所属する大宮明生苑の取り組みを糧に、いずれひとつの施設の運営に関わりたいと思っています。