

毎週土曜日 あさ9時30分から

食彩の王国



次回放送予告

今後の放送予定

食材のリスト

番組テーマ曲

御意見・御感想



語り/薬師丸ひろ子

～食彩の王国とは～

「スローフード」という言葉が
 昨今言われています。
 「自然食」がブームとなり、
 「産直」が人気を呼び、
 職人手作りの「特選の味」が
 求められる…。
 “食”に関する現代社会の志向、
 ムーブメントを、「食材」という
 切り口から見たらどうなのか？
 「鯛」「松茸」「里芋」「小豆」
 といった、日本人に馴染みの深い
 食材に私達は何を発見するのか？

答えは…「時間」。

ひとつの食材に秘められた
 人類と食に関わる文化の歴史。
 あるいは、ひとつの食材が
 生み出されるための手間とヒマ。
 そして、食べる側が、ひとつの
 食材を手に入れる（つまりは出会う）
 ための喜びの総体。
 この番組では、そうした「食材」の
 中に流れる時間を語り映像化します。

食材に流れる時間をひもとく！！

これが「食彩の王国」のテーマです。

食材のリスト

第710回『東京の牛』

12月16日放送予定



■三國シェフが挑む！「東京の牛」

日本を代表するフレンチシェフ・三國清三さんが挑むシリーズ企画『東京 地産地消スペシャル』第3回は「東京の牛」。実は東京都内でも極上の黒毛和牛や鮮度抜群の牛乳が生産されているのです。三國シェフが「日本一と言っても良いくらい」と惚れ込み、店のメイン料理に使っているのが東京都産のブランド和牛「秋川牛」。見事なサシの入ったサーロインを使って焼き上げるステーキは絶品です。今回は大都市・東京が誇る牛の魅力をたっぷりとお伝えします。

■東京の大自然が育む黒毛和牛

三國シェフが訪問したのは、東京・あきる野市にある「秋川牛」を生産している竹内牧場。そのおいしさの秘密を探ろうと生産者の竹内孝英さんを訪ねたのです。あきる野市は東京都内の中でも豊かな自然に恵まれ、牛がリラックスできる環境だといいます。そして秋川牛の肉質をぐっと向上させる決め手が、牛たちがおいしそうに水を飲んでいる「水飲み場」にありました。自然の恵みを利用した竹内さんこだわりのポイントとは！？





■秋川牛のおいしさを全国に！

現在、市場に流通している秋川牛は月に10頭程度と少なく、そのおいしさがあまり知られていないのが実情です。そこで魅力を知ってもらおうと立川市の和食店「りんと」では秋川牛を使った様々な創作和食を提供。またあきる野市の「松村精肉店」では秋川牛のメンチカツを販売するなど普及に努めています。そして三國シェフは秋川牛を生かした新作料理に使う肉を探すため松村精肉店を訪問。各部位の肉を試食させてもらい、お気に入りの肉は見つかったのでしょうか？

■大人気！東京地産地消ミルク

八王子駅から2キロほどの住宅街に乳牛を飼育している牧場があるのをご存知ですか？磯沼ミルクファームは約90頭の乳牛を飼育し、毎日、新鮮な牛乳を生産しています。そして搾りたての牛乳を牧場内の直売所で販売。連日、多くの客が訪れ大人気を集めています。おいしさの秘密は、あの老舗食品メーカーの工場から分けてもらったある物を使った栄養豊富なエサ。一体、何を使っているのでしょうか？





■秋川牛を生かす「おもてなし料理」
秋川牛の魅力を世界にアピールしたいと考える三國シェフ。今回は2020年の東京オリンピックに向けて秋川牛を使った新作料理に挑戦します。「秋川牛を引き立てる力強いアクセントとなる食材が必要」という三國シェフが向かったのは、奥多摩町の山奥。険しい道をかき分けたどり着いた畑で見つけたとっておき食材とは？そこで見つけた食材を生かして、一体どんな料理を仕立てるのでしょうか？

■取材先

【卓越した技術とオリジナリティ溢れるフレンチ】

オテル・ドウ・ミクニ

住所：東京都新宿区若葉1-18

電話：03-3351-3810

営業時間：ランチ 12:00～14:30 (L.O.)

ディナー 18:00～21:30 (L.O.)

定休日：日曜日のディナー、月曜日

【東京産 極上の秋川牛】

竹内牧場

住所：東京都あきる野市菅生1460

電話：042-558-7454

【厳選された秋川牛を販売】

松村精肉店

住所：東京都あきる野市小中野116

電話：042-596-0253

営業時間：9:00～19:00

定休日：日曜日

【秋川牛をはじめ、東京都産の素材で旬の料理を提供】

懐石 仕出し りんと

住所：東京都立川市羽衣町3-29-8

電話：042-521-3180

営業時間：11:00～21:30

定休日：不定休
※完全予約制

【搾りたて！東京で生まれた濃厚ミルク】
磯沼ミルクファーム
住所：東京都八王子市小比企町1625
電話：042-637-6086

【奥多摩で育った新鮮ワサビ】
千島わさび園
住所：東京都西多摩郡奥多摩町丹三郎8-2
電話：0428-85-1872
営業時間：9:30～17:30

■制作担当

【ディレクター】古屋 徹 (ViViA)
【プロデューサー】鈴木 朗 (ViViA)
【プロデューサー】安田 裕史 (テレビ朝日)