

タイの蒸し物、三州豚のロースト…

下山茶でフレンチ

豊田市下山地区産のお茶を使ったフランス料理のフルコースが、名鉄トヨタホテルで振る舞われた。日本茶インストラクターの資格を持つ中根めぐみさん(右)＝同市駒場町＝と、ホテルの水野清シエフが試行錯誤して考案した。

(川原田喜子)

中根さんは二〇〇九 初めてだったが、意外 ーストなど五皿。中根 コンフィーと彩り野菜のお茶ドレッシングの料理コンテスト 置き換えやすい」と水 野さんに助言し、藤沢グは、中根さんが「下山食彩賞」に応募 野さん。コースはタイ 茶園の緑茶、抹茶、紅 特に気に入っているし、茶葉を使った料理 の蒸し物、三州豚のロ 茶など数種類をソース 皿。パンにも茶葉を練

同じく審査員だった水野さん、地元で「藤沢茶園」を経営する藤沢鉦治さんと知り合い「フレンチにもお茶を使えないか」と話したのが、コース料理を作るきっかけとなった。

「お茶を使うなんて



に入れたり、仕上げにふりかけたりした。

抹茶の原料のてん茶の香りが魚の臭みを消す「絹姫サーモンの

豊田の中根さんからフルコース考案

り込み、食後の紅茶まで下山産にこだわった。

二十二日に名鉄トヨタホテルで「下山茶とフランス料理の夕べ」と題した会食イベントが開かれ、公募した市民六十五人が五千五百円で堪能。市内の安藤ルミ子さんは「こんなに合うとは思像できなかった。とても、せいりたくな気分」と満足そうだった。

料理は今回のイベント限定だが、中根さんらは今後も毎年、新茶の時期に合わせてメニューを考えて提供することを計画中。「お茶を食べる楽しみを通じて、クルマだけじゃない豊田市のPRにも関わりたい」と張り切っている。

茶葉を使った魚料理について説明する中根さん(右から2人目)＝豊田市喜多町の名鉄トヨタホテルで