

新しい食べ方を発見!

自慢の干ししいたけがハンバーガーに

ーターン就農者

廣瀬 俊介さん (野田)

日野町にーターンし、シイタケ農家として就農している廣瀬俊介さんが作る「干ししいたけ」を使ったハンバーガーが、ご当地バーガー日本一を決める祭典『とつとりバーガーフェスタ2012(大山町博労座、10月7日・8日開催)』に鳥取県代表として出場します。初出場での快挙に意気込む廣瀬さんに話を聞きました。

干ししいたけのハンバーガー参上

10月7日、8日の2日間、大山寺・博労座を会場に開かれる全国ご当地バーガーの祭典『とつとりバーガーフェスタ2012』に、日野町で栽培した食材を使ったハンバーガーが鳥取県代表として出場します。

そのハンバーガーは『きのこのコンフィバーガー』。日野町産原木シイタケの干し

いたけを、これまた日野町産のニンニクなどで味付けした「コンフィ」と呼ばれる料理を使った一品です。

8月25日、とつとり花回廊(南部町)を会場に開かれた『とつとりバーガーフェスタ2012鳥取県予選会』で、参加した15団体中、1位を獲得し、初出場で本線出場を果たしました。

この干ししいたけを生産しているのは、今年の春、鳥取県農業農村担い手育成機構の研修生として日野町にーター



ンし、シイタケ農家として就農している、廣瀬俊介さんです。黒坂のシイタケ農家、久代宏一さんの指導の下、日野町で独立したいと日々頑張っています。

日野町産にこだわった理由

今回、日野町産の食材を使ったハンバーガーが誕生したきっかけは、日野町のーターン就農者を中心とした若手農業集団『楽園』のメンバー

◎ひろせ・しゅんすけ

平成24年春、鳥取県農業農村担い手育成機構の研修生として、久代宏一さん(黒坂)にシイタケ栽培の指導を受けながら独立を目指して、日野町にーターンしたシイタケ農家。小さいころから植物、キノコが大好きで、兵庫県立農業高等学校、鳥取大学農学部でキノコを研究する。日野町の人と自然に惚れ込んでいる26歳。兵庫県明石市出身。

が米子のハンバーガー専門店『ザ・バーガースタンドブブノワ』（米子市米原）を経営する小野寺由香さんと懇意で、小野寺さんが「楽園を応援したい」という思いから。

ハンバーガーに適した食材を探していた中、干しいたけは一年を通して安定供給できることから、シイタケバーガーに決定したとのこと。食材を提供する廣瀬さんは「多くの人に食べてもらい、結果に現れると苦労が報われます。久代さんに報告すると、とても喜んでくださいました。これまで、シイタケの食べ方は煮物や網焼きなど決まったものばかり。新しい食べ方でたくさん食べてもらえ、それはうれしい」と笑顔を見せます。

愛情あふれる おいしいシイタケ

廣瀬さんは自身のシイタケ栽培について「日野町の森の中で大切に育てたシイタケです。原木も日野町産です。身は引き締まり、味、香りともに自信があります。シイタケ

は農薬と肥料を使わないので、安心して食べられる食材です」と話します。

また、おすすめのおかずは、干しいたけの場合、あごの焼きとしようゆ、みりんなどで煮たものが、あご野焼きとシイタケの出汁が出ておいしいですよ。生のシイタケはやつぱり網焼きが一番です」と話し、目が輝きます。シイタケに対する愛情と情熱が感じられます。

日野町の地域性を アピールしたい

「本選ではもともと地域性をアピールしたいですね。多くの人に味わっていただき、新しい発見をしてほしいです。今、私たちは、上の順位を目指そうと気合が入っています。ぜひ、10月7日、8日には大山寺・博労座の会場にお越しください」と廣瀬さん。日本一のバーガーを目指して全国から集まったご当地バーガーに挑む『きのこのコンフィバーガー』を味わい、応援しましょう。

干しいたけを使ったハンバーガーを考案し、とっとりバーガーフェスタ2012本選に挑む米子で話題のハンバーガー専門店

THE BURGER STAND BUBNOVA (米子市米原) ザ バーガースタンド ブブノワ

ブブノワでは、「食事」として栄養のバランスを考えたハンバーガーを目指し、たくさん野菜、安全な食材を使用しています。

今回、バーガーフェスタに出場したのは、『楽園』の活動を知ってから私なりに手伝いたかったからです。人が素敵で、皆さんが作られた野菜を生かせるものはないか考えたところ、ほかにはない食材が『干しいたけ』だったんです。食べに来てくださいたい皆さんに喜んでもらいたい、新しい料理を発見し『コンフィ』は味をつけて煮

付ける料理。干しいたけを塩と日野町産のニンニクで味付けしました。廣瀬さんの干しいたけは肉厚で味が濃いのが魅力ですね。

予選会での結果は、お客さんや楽園の皆さんなど、多くの協力があつたからこそ。最強のスタッフだと自負しています。名だたる名店の中で、自分のお店が呼ばれるとパニック状態でした。うれしかったなあ。本選では、「おいしかった！」って言ってもらえるように、最大限の努力をして精一杯頑張ります。いつものように心を込めて丁寧に作るだけ。応援お願いします。

おのでら
小野寺
ゆか
由香さん

