

料理には欠かせない!
箱根西麓



三島野菜

箱根西麓の気候・風土に育まれた野菜たち。農林水産省のブランド認定制度・地理的表示（GI）保護制度に県下で初めて認定された三島馬鈴薯を筆頭にさまざまな野菜が高品質に育つのが特徴です。
※ GI 認定の詳細は広報みしま 11 月 15 日号で紹介します。

市内の飲食店では、箱根西麓三島野菜は欠かすことのできない食材。この野菜を使用した料理について、語っていただきました。

ときわ
割烹 登喜和



伊東亮さん
明治初期から続く登喜和六代目。料理人歴 20 年。



野菜と人の相性が良い

箱根西麓三島野菜は、野菜自体の味がしっかりしています。ほかの地域の野菜との違いは、新鮮さです。包丁で切っただけでわかります。とくにせいろ蒸しなどで使うサトイモが好きですね。

どこの地域の人でも、自分の地域の野菜が一番だと言うかもしれません。理由はいろいろありますが、移動距離が短いのでストレスが少ないですし、野菜と人が同じ土と水と空気で育っているのだから相性が良いのだと思います。

コラム 実際どーなの!?

市内の人が褒めても自画自賛!? 三島の野菜、どう思う?



加藤めぐ美さん
株式会社タニタ食堂（東京都）

昨年、「みしまコロッケ定食」「三島の野菜カレー定食」を丸の内タニタ食堂で提供しました。当社の、塩分を抑える、野菜を大きめに切るなどの調理方法は、箱根西麓三島野菜と相性が良いです。甘みもしっかり感じられ、大好評でした。

フレンチレストラン
ガワ ミシマ
gawa Mishima



小川正道さん
県内のさまざまな飲食店を経て、平成17年に独立。

お皿の上の季節

良い食材を探していたら、自然と箱根西麓三島野菜を選んでいました。味が違いますし、食感も良いです。よくアンケートに「野菜がおいしかった」と書かれます。

写真の^{ガワ}畑は、入荷した素材を皿に盛ります。お皿の上に旬の野菜が載るので、この野菜の季節だなと思うと嬉しくなります。

美味しいものを食べると幸せになります。僕たちは幸せを提供するプロ！「食欲」だけを持っていらしてください。



中国広東料理
ばってん
抜天



藤井龍也さん
創業約50年の2代目。東京・品川のホテルで修行。

食でコミュニケーション

箱根西麓は土が良いので、野菜は甘くておいしいです。当店で提供している野菜は、発注してから収穫されるので、いつも新鮮です。

メニューに載っている料理が、どんなものか分からないときは、店員に聞いてみてください。詳しく説明しますし、好き嫌いがあれば対応します。また、特に中国料理は、いくつか注文して、複数人で分けるのがおすすめです。食を通じたコミュニケーションを大事にしてください。



牧野巧さん
株式会社東平
商会（長泉町）

三島人参を1缶に約3本使った「ギュッとまるごと人参ジュース」を販売しています。甘みがあり、野菜が苦手でも飲みやすくおいしいとの声をいただきます。

ここで紹介した飲食店以外にもたくさんの店が参加するフードフェスティバルを開催します。
詳細は次のページで紹介しています。➔