

「おいしい信州ふード（風土）」大使レコメンド事業

大使レコメンド（お勧めの言葉）

氏名	分野	干柿〔市田柿〕 レコメンド（お勧めの言葉）
玉村 豊男 	<ul style="list-style-type: none"> ・総合プロデューサー ・ワイン <経歴> <ul style="list-style-type: none"> ・エッセイスト ・ヴィンテージガーデンファーム&ワイナリー代表 ・長野県原産地呼称管理委員会会長 ・食全般に関する著書多数 	<p>単なる甘さだけでなく、柿そのものの風味が感じられるバランスのよい味わいで、橙色系中軟タイプの干柿の中では、出色の高品質である。</p> <p>信州を代表する名産のひとつとして、生産地域の特定と品質の維持管理が必要であろう。</p>
小泉 武夫 	<ul style="list-style-type: none"> ・発酵食品全般 ・日本酒 <経歴> <ul style="list-style-type: none"> ・発酵学者、東京農業大学名誉教授 ・全国地産地消推進協議会長（農水省） ・「酒の話」等、食文化に関する著書多数 	<p>一度食べたら、やさしい口当たり、優雅な甘味を忘れられなくなる不思議な干柿だ。</p> <p>天下無敵の干柿があるとすれば、これだ。</p>
中村 勝宏 	<ul style="list-style-type: none"> ・料理全般 <経歴> <ul style="list-style-type: none"> ・シェフ ・ホテルモリタエドモント 名誉総料理長 ・北海道洞爺サミット 2008 総料理長 ・フランス農事功労章受賞者協会会長 	<p>晩秋の風物詩として、昔からの干柿の風景がある。</p> <p>中でも長野県の市田柿は、つとに知られていて見事である。</p> <p>柿の栽培から収穫、そして皮むき、のれん状のつるし・乾燥・柿もみから天日干しの全てに、柿農家の人々の愛情が込められ、まさに干柿の芸術品と言えよう。</p> <p>少し小振りのこの干柿は、全身に白い粉をまとい、とても可愛らしい。切り口のオレンジ色が何と鮮やかなことか。肝心な果肉の味は、もっちりとして、かつ上品。自然の甘味がぎゅっと詰まっている。</p> <p>そして食物繊維に、ビタミン、ポリフェノールがとても豊富で、健康食品としても第一級の優れた干柿である。</p> <p>今年の冬も市田柿に感謝。作り手の皆さんに心からの感謝を捧げたい。</p>
鎧塚 俊彦 	<ul style="list-style-type: none"> ・スイーツ全般 <経歴> <ul style="list-style-type: none"> ・パティシエ ・2000年国際菓子コンクール優勝 ・2002年「Toshi Yorozawa」ブランド立ち上げ ・2012年「Yorozawa Farm Tokyo」オープン 	<p>十分な甘味があるのですが、くどくなく、柔らかく弾力のある食感は、子供から年輩の方々まで、満足頂ける味だと思います。</p>