

プロが惚れた
埼玉食材



旬です! vol.7
県産農産物

さといも

埼玉県の産出額は
15年連続全国1位!

出典:農林水産省「生産農業所得統計」

Interview

地域食材を繋ぐ、滑らかな根菜。
埼玉の豊かな土壌で育った味を
創作フレンチで味わう

シェフ 横田 哲也 さん



Veronica persica (ウェロニカ・ペルシカ)

- 📍 入間市野田653
- 🕒 ランチ 11:30~15:00 デイナー 18:00~22:00
- 🗓 水曜日、第3木曜日



入間市にある「Veronica persica(ウェロニカ・ペルシカ)」は、地域に根差したフランス料理のレストラン。シェフの横田哲也さんは、国内外のホテルで経験を積み、2008年にこの店を開きました。

地域に目を向けてみると、こだわりを持つ生産者が多いことに気付き、今では半径30キロ圏内の食材を主に使うようになりました。さといもは、三富地域や狭山市内の農家が育てたものです。「さといもは土の中で育つ作物。長年の落ち葉堆肥農法による豊かな土壌が、味を育ててくれる」と横田さんは話します。

独特のねっとりとした食感と滑らかな味わいを生かした逸品が「さといもとアワビのタルト」。さといもと、東京都日の出町で屋内畜養されたアワビを、秩父の鹿の骨からとったコンソメで煮てタルトにしました。タルトの底部には岩槻産の口ロシカボチャ。さといもと地元の卵をあわせた、ラビゴットソース添えです。

「さといもは味にくせがなく淡泊なので、素材同士をけんかせない範囲で香りと食感を加えています」。

さといもは茹でるとぬめりが出て扱いはくなるため、家庭ではオーブントースターで皮ごと焼くのがおすすめ。「仕上げにオリーブオイルと塩をかけるだけでもおいしい」。ぜひお試しください！

記事ロングバージョンはこちら /



フォアグラや秩父のリンゴも詰まった「さといもとフォアグラのコロネ」



入間の原木シイタケや飯能の黒マイタケと合わせた「さといもをのせたスッポンときのこのテリーヌ」

さといもとアワビのタルト

