



タサン 志麻 さん

長門市出身。大阪あべの・辻調理師専門学校、同グループ・フランス校を卒業。ミシュランの三ツ星レストランでの修行を経て、帰国後は有名フランス料理店などで15年料理人を務める。2015年にフリーランスの家政婦として独立。フランス料理を取り入れた、各家庭の家族構成や好みに応じた料理が評判を呼び、「予約が取れない伝説の家政婦」としてメディアから注目される。

長門の食材の魅力を発信

伝説の家政婦として活躍中のタサン志麻さんが、
長門市PR大使「ながとフードアンバサダー」に就任

11月1日、タサン志麻さんが長門市PR大使「ながとフードアンバサダー」に就任し、東京のイベント会場で就任式が開催されました。

「ながとフードアンバサダー」は、タサン志麻さんが第1号の就任となります。長門市出身で、食や料理の分野で活躍中のタサン志麻さんの協力により、これから、長門市の認知度向上や産品の周知拡大、観光客の増加や地域振興、食育などを目的に、



▲江原市長から委嘱状が手渡された



▲長門の食材で調理の実演も行われた

ふるさと納税返礼品の監修や市の魅力発信などを行ってまいります。

就任式では、参加したメディアや関係者に向けて、食の魅力や料理の楽しさのPRが行われました。また、就任式の様子は市のSNSアカウントからライブ配信が行われ、長門の食材を使った調理のデモンストレーションの時間も投げかけられました。

志麻さん監修の商品

「ながと食材セット」が登場
長州黒かしわや長門ゆずきちなど、長門産の食材がセットになった商品が11月から新たに誕生しました。

タサン志麻さん監修の「ながとレシピ」が付いており、家庭でプロの味を楽しむことができます。



ECサイト

「まるごとながと」から購入できます



Special Interview

タサン志麻さんにインタビュー

今のお仕事はいかがですか？

家政婦として働いて、まさかこんなにメディアなどに出させてもらうとは想像していませんでした。いろんな人と知り合う機会も増えましたし、今まで知らなかったジャンルの料理も積極的に勉強して作るようになり、仕事は変わりましたが、楽しくやっています。

ながとフードアンバサダーに就任した今の気持ちを聞かせください。

とても光栄に思っています。私は高校卒業後、フランス留学や東京での仕事などで地元に戻る機会がなかなかありませんでした。その反面、外に出たから



『難しいシンプルなレシピもたくさんあるので多くの人に料理を楽しんでほしい』と話すタサン志麻さん

こそ、長門市には美味しい食材がたくさんあって恵まれていたんだなということに気づきました。食文化を守っていききたい気持ちと食の魅力をたくさんの人に知っていただきたい気持ちがあったので就任できたことをとてもうれしく思います。長門のおいしい食材の魅力を全国の皆さんに知っていただけるように頑張りたいです。

長門の食材をお仕事で使っていましたか？

レストランで働いていたときには「はなっこりー」をよく使っていて、仕入れがあると地元の食材ということであれいしい気持ちになっていました。仙崎かま

ぼこも大好きで、飲食店で仙崎かまぼこについて話していた別のお客さんに話しかけてしまったほどです。プライベートでも、実家から送ってくれるお野菜やお魚はもちろんですが、長門の食材をお店で見つけると買って使っています。長門の食材を使った料理のアイデアはありますか？

これまでフランス料理をベアスにさまざまなレシピを作ってきました。フランス料理は難しいイメージがあるかもしれませんが、シンプルで簡単で華やかな家庭料理もたくさんあります。「フランスの家庭料理×長門市の食材」みたいなお料理を作っていききたいですね。

これからの楽しみですか。私たちにもできることがありますか？

地元の皆さんにも、田舎の味は守りつつ、新しいレシピや料理に挑戦していろんな料理を楽しんでほしいです。私自身もうでした、良い食材があっても身近すぎて魅力に気づけていないことがあると思います。田舎だからこそ、新しい料理に挑戦して新しい魅力を発見してほしいです。

フランスでは、地域ごとに食文化が発達していて、国内のさまざまな地域をめぐって旅行を楽しむ人が多くいます。日本でも、地元にいる皆さんが新たなチャレンジをすることで、観光客をたくさん呼び込んで、いろんな人に魅力を知って味わって学んでほしいと思います。

タサン志麻さんからのアドバイス

お料理が楽になる調理のポイント 長州黒かしのソテー編



レシピの詳細は「志麻さんのながとレシピ」にて。チキンソテーと合わせるとソースとしても美味しい「トマトプロヴァンサル」のレシピも紹介しています！

先のことを考えて

食材に触れる（手に脂がつく）前に、フライパンに油を敷いておくことで料理がスムーズに。



ドリップ※はしっかり取る

しっかりペーパーで取ることで臭み防止＆パリッとした焼き加減に。



塩は気持ち 1.2 倍くらいの強めに

フランス料理の味付けは塩のみでシンプル。他の調味料がないときはちょっと強めに塩をして。



重しを乗せることで

皮はパリッと！また、皮を通じて熱が入るので、お肉はふわっとした食感に。



脂を取るときはフライパンを傾けて

全体にペーパーをあてて脂を取ると、旨味も逃げてしまうので、傾けて脂を一か所に集めましょう。

就任式や調理の実演の配信動画はInstagram 長門市アカウントから



※ドリップ…肉や魚の内部から分離して出る液体