

2023

春~初夏号

2023年3月22日発行



に い が た ガ ス ト ロ ノ ミ ー

新潟美食旅

公益社団法人 新潟県観光協会

〒950-8570
新潟県新潟市中央区新光町4-1
TEL.025-283-1188
FAX.025-283-4345
HP : <https://niigata-kankou.or.jp>
E-mail : umasa@niigata-kankou.or.jp



01

村上市

MOVIE



映画『大名倒産』から学ぶ 村上の鮭文化

©2023映画『大名倒産』製作委員会

information

映画『大名倒産』6月23日(金)公開! 劇中で描かれる村上の塩引鮭の歴史文化

数々のヒット作を生み出しているベストセラー作家・浅田次郎の傑作時代小説「大名倒産」(文春文庫刊)。2019年に上下巻で単行本が出版されると「面白い!」「こんな浅田作品が読みたかった!」と話題になった作品が、ついに実写映画化。いつの時代も人々の生活に縁深い“お金”をテーマに、巻き込まれ系プリンスと仲間たちが贈る愉快痛快!人生逆転エンターテインメント。

ある日突然、徳川家康の子孫だと言われ、越後丹生山藩の若殿となる主人公・松平小四郎役に国民的俳優・神木隆之介、小四郎の幼馴染・さよ役に杉咲花、小四郎の兄・松平新次郎役に松山ケンイチなど豪華キャストが集結。監督は「老後の資金がありません!」など数々のヒット作を生み出し、本作が時代劇初挑戦となる前田哲。

実はこの作品、江戸時代の越後・村上藩がモチーフと言われており、実際数年前に浅田氏本人が村上市に滞在し、町歩きをしながら取材を重ねて構想を練ったもの。物語中には村上市に根付いた鮭文化に関するエピソードが何度も登場する。

映画内の鮭漁の様子は村上市でも撮影され、三面川(みおもてがわ)で行われている鮭の伝統漁法「居繰網漁(いぐりあみりょう)」や、塩引き鮭も登場する予定。

映画『大名倒産』についての詳細はこちら

<https://movies.shochiku.co.jp/daimyo-tosan/>



鮭と村上の歴史

「鮭のまち村上」その歴史は古く、平安時代に京の都の朝廷に鮭を献上品として納めていたとも言われている。鮭が遡上する三面川には、先人達が困難を乗り越え世界初の鮭の自然ふ化増殖に成功した歴史があり、村上の人々はその努力と豊かな恵みに感謝しながら、鮭文化を今日まで大切に受け継いできた。



居繰網漁

現在は三面川だけに残る江戸時代から伝わる伝統漁法で、村上の秋~初冬にかけての風物詩。一般見学も可能。大川では「コド漁」と呼ばれる珍しい鮭漁も行われている。また、鮭を愛する村上のまちでは、鮭に感謝をささげる「鮭魂祭(けいこんさい)」や「水神様」などの神事・行事が毎年執り行われている。



【動画】三面川の伝統漁法 居繰網漁 村上市

https://www.youtube.com/watch?v=agKZ_tPAIR8&t=30s



浅田次郎も訪れた!村上の鮭文化を感じられるスポット



イヨボヤ会館

「イヨボヤ」とは、村上の方言で鮭のこと。村上市を流れる三面川の鮭に関する歴史や文化などを知ることができ、季節により鮭の産卵やふ化するまでの様子を観察できる。

割烹 新多久

慶応3年(1867)創業の村上でも指折りの老舗割烹。食材の宝庫である村上の季節の野菜、鮭、村上牛などの美味を、巧みな技で見事な料理に仕立てる。



千年鮭 きっかわ

築130年の村上の典型的な町屋(登録有形文化財)で、村上の鮭料理を加工販売している店。村上の町屋に吊り下がっているおよそ1000匹もの鮭は圧巻。

02 / 長岡市 プライベートサウナART

NEW OPEN

2月3日
NEW OPEN!

information

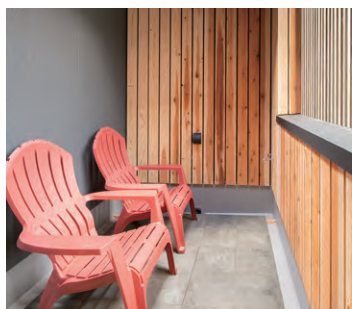
海見える寺泊に 完全貸切個室の プライベートサウナが登場!

江戸時代中期創業の老舗旅館「美味探究の宿 住吉屋」(新潟県長岡市寺泊)に、プライベートサウナ『ART〜アート〜』が2月3日にオープン。

事前予約制のプライベートサウナで、最大2名定員の部屋が3室、最大4名定員の部屋が2室。こだわりのサウナ室には、好きなタイミングでセルフロウリュできる本場フィンランド式サウナストーブを設置。着替えからサウナ入浴、水風呂、外気浴までおしゃれなプライベート空間で楽しめる。第三次サウナブームが盛り上がっている中、海見える寺泊にて「ととのう」を心ゆくまで満喫してみてください。

1階には有料のコワーキングスペースもあるので、読書(寺泊の歴史に関するものや観光の書籍などを用意)や仕事スペースとしても利用可能。他にも館内には絵画や工芸品などの展示もあり、アート鑑賞(無料)や、コミュニティスペースとして、ゆっくりと過ごせる。

サウナは魚の市場通りから1本裏側に入った旧北国街道沿い、北前船寄港地として発展してきた「船主集落」の一角に立地。寺泊の総鎮守である白山媛神社や史跡公園「聚感園」といった歴史的建造物も目の前にあるので、寺泊史跡観光の拠点としても活用できる。



個室サウナ

タオル・館内着セット付(最大2名様)

●1名利用……5,500円/名

●2名利用……4,000円/名

グループサウナ

タオル・館内着セット付(最大4名様)

●1名利用……10,500円/名

●2名利用……5,500円/名

●3名利用……4,000円/名

●4名利用……3,500円/名

※タオル・館内着セット無の場合、お1人様500円引

プライベートサウナARTについて 詳しくはこちら



<http://www.h-sumiyoshiya.net/page9>

〈お問い合わせ〉寺泊海岸つわぶき温泉 美味探究の宿 住吉屋 新潟県長岡市寺泊大町7745 TEL.0258-75-3228

03 / 新発田市 蔵春閣

RENEWAL

information

和洋折衷の豪華な内装！ 大倉喜八郎の別邸が新発田に移築 4月から一般公開

「蔵春閣(そうしゅんかく)」は新発田市出身の実業家 大倉喜八郎の向島別邸の一部として明治45年に完成したものの。政界財界の大物や海外からの賓客をもてなすための迎賓館として使われ、渋沢栄一も訪れたことがあるという。

2012年の解体後、部材の状態で保存されていた「蔵春閣」は、2017年公助大倉文化財団から喜八郎の出身地である新発田市への寄贈が決まり、JR新発田駅近くにある東公園に移築されることになる。2020年10月に移築工事着工、2022年4月末に移築工事が完了。移築工事完了から現在に至るまで、一般公開や施設の利活用に必要な各種設備を備えた附帯施設整備工事、外構整備工事を行っており、一連の工事が2023年3月中に完了する予定。一般公開は2023年4月29日(土・祝)を予定しており、当日は開館記念イベントの開催も予定している。

「蔵春閣」は施設見学だけでなく、イベントや会合等様々な目的で利用できる貸館も行う予定。

「蔵春閣」の造り

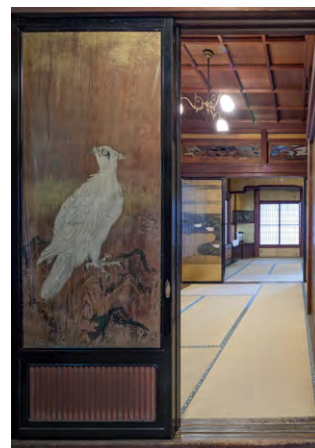
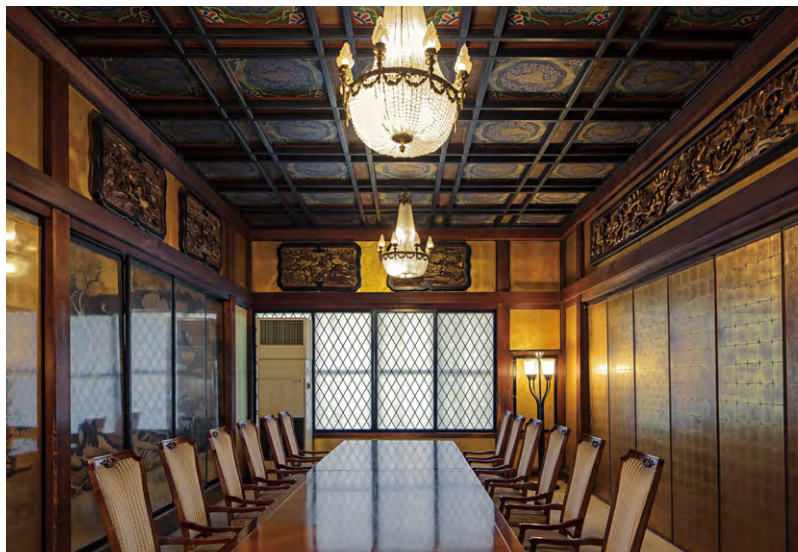
木造2階建てで、延べ床面積はおよそ300平方メートル。1階は椅子が並ぶ二間続きの食堂、2階は様々な催し物が開かれたという33畳の大広間がある。和風な外観に和洋折衷の豪華な内装が施されている。戦後は飲食店やホテルの付属施設などとして使われた。

大倉喜八郎

大倉喜八郎は大倉土木組(現・大成建設)、札幌麦酒会社(現・サッポロビール)など多くの企業の設立に携わり、一代で財閥を興した明治期の実業家。

〈お問い合わせ〉

新発田市 みらい創造課 TEL.0254-22-3030



撮影:写真家 岩崎 和雄(平成24年 解体前撮影)

04・05 / 新潟県 春～初夏の新潟の歳時記



能生白山神社春季大祭（糸魚川市）

開催日／2023年4月24日（月）

毎年4月24日に行われる大祭で奉納される舞楽は、糸魚川市内に4つある国の重要無形民俗文化財の一つ。室町時代の中頃に大阪四天王寺から伝承され、舞楽が奉納されていたといわれている。稚児が主役の舞が多く、近郷近在の人や遠来の客を神遊びの世界へと魅了する。最後の陵王の舞は圧巻。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/2103>



胎内市チューリップフェスティバル（胎内市）

開催期間／2023年4月22日（土）～5月4日（木・祝）

チューリップ球根生産が国内随一の胎内市。約60種類、80万本のチューリップが2hの畑に広がるほか、その隣に同じく2hの菜の花畑も。春の空のもと、一面に広がる色鮮やかな花の絨毯は圧巻。期間限定でイルミネーションも実施。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/13215>



艸原祭 大かやば焼（妙高市）

開催期間／2023年5月13日（土）

春を告げる壮麗な炎と光の祭典。妙高山中腹の広大な山肌に御神火が放たれ、「艸」の火文字が浮かび上がる「大かやば焼」は圧巻の光景。夜空を彩る打ち上げ花火もあがり、例年ご当地グルメの屋台も並ぶ。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/15433>



栃尾てまりまつり（長岡市）

開催期間／2023年5月3日（水・祝）～5日（金・祝）

養蚕や機織りが盛んだった栃尾地域で、クス繭の糸などを利用し、我が子がてまりのように丸々と健やかに育つようにと作られてきた「てまり」。まつりでは、てまりの製作実演と展示即売を行う。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/3319>



十日町きものまつり（十日町市）

開催日／2023年5月3日（水・祝）

毎年5月3日に行われる伝統の織物の街・十日町市の春の一大イベント。市街地中心部が歩行者天国となり、色とりどりのきものを着た老若男女で溢れる。きもの貸出しや着付け、きもの掘り出し市なども開催。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/3438>



えんま市（柏崎市）

開催期間／2023年6月14日（水）～16日（金）

越後三大高市として知られる「えんま市」の始まりは馬市で、現在のような露店の市に変わったのは、文政年間（1818～1829年）。閻魔堂（えんまどう）のある本町通りを中心に全国各地から集まった500以上の露店が約2kmにわたって立ち並び、期間中20万人を超える人出でにぎわう。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/2002>



佐渡薪能（佐渡市）

開催期間／4月～10月（6月は毎週開催）

佐渡の能舞台は、ほとんどが神社に併設されているため、野外で演じられるのが特徴。毎年4月から10月は各地の能舞台で能楽が演じられ、とくに能月間として知られる6月は毎週、島のどこかで能楽と出会う。有名な演能としては、例年5月から始まる椎崎諏訪神社での「天領佐渡両津新能」があり、8月を除く10月までの全5回、人気の演目を楽しむことができる。6月中旬に開催される「正法寺ろうそく能」は、世阿弥が逗留した正法寺の本堂を舞台に、幻想的なろうそくの明かりの中で能が舞われる。

詳細URL <https://www.visitsado.com/feature/nohstage/>



佐渡カンゾウまつり（佐渡市）

開催日／2023年6月11日（日）

日本海屈指の秘境外海府海岸「大野亀」一帯は、日本一とも言われるトビシマカンゾウの群生地。6月になると約50万株100万本が開花する。祭では、青い海と一面の黄色い花を背景に、海府太鼓、鬼太鼓、佐渡民謡などを披露。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/2149>



白根大風合戦（新潟市）

開催期間／2023年6月1日（木）～5日（月）

動画はこちら

300年もの歴史のある白根大風合戦。信濃川の支流「中ノ口川」の両岸から量24量分の大風を揚げ、空中で絡ませ川に落とし、相手の風網が切れるまで引き合う光景は迫力満点。各組それぞれの揚げり方、掛け方の違いにも注目。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/1885>



護摩堂山湯田上温泉あじさいまつり（田上町）

開催期間／2023年6月中旬～7月中旬（予定）

護摩堂山の登山口から徒歩で約40分ほどのハイキングで現れる「あじさい園」には、赤・青・紫・白など色とりどりのあじさい約3万株が咲き誇る。護摩堂山の麓には、無病息災の言い伝えが残る薬師の湯「湯田上温泉」がある。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/43727>



蒲原まつり（新潟市）

開催期間／2023年6月30日（金）～7月2日（日）

新潟三大高市のひとつ。蒲原神社とその周辺に約1kmにわたって450店余りの露店が並び、新潟名物「ぼっぼ焼き」の露店も。830年の伝統を持つその年の稲作の豊凶を占う神事「御託宣」（おたくせん）も蒲原神社神楽殿で行われる。

詳細URL <https://niigata-kankou.or.jp/event/1889>



06 /

SNOWMELT WATER

糸魚川市・
十日町市・
津南町・
三条市

雪解け水が豊富なこの時期だからこそ！ おすすめアクティビティ



糸魚川のヒスイ探し



糸魚川市の海岸で見つかるいろんな石の多くは、糸魚川の山で生まれ長い年月をかけて川を下り海に流されてきたもの。糸魚川市を流れる一級河川姫川の支流・小滝川に「小滝川ヒスイ峡」があり、そこにはヒスイの原石がゴロゴロ！小滝川ヒスイ峡から流れでたヒスイは、他の石と同じように長い年月をかけて海岸へとたどり着く。なので、糸魚川の海岸ではヒスイが見つけれられることも！

※小滝川ヒスイ峡での岩石の採取は禁止。ヒスイの発見率が高くなるのが雪解けの頃という説もあり、小滝川上流から雪解け水とともに流れ着くとも言われている。

●ヒスイについて

ヒスイ（翡翠）は、古くから日本で広く長い間にわたって利用されてきた宝石。地質学的にも日本のような沈み込み帯でのみできる“日本ならではの石”である。2016年に日本の「国石」に選定され、2022年11月には「新潟県の石」にも指定された。

〈お問い合わせ〉
糸魚川市観光協会 TEL.025-555-7344
<https://www.itoigawa-kanko.net>



ラフティングツアー

川遊びの代名詞とも呼ばれるラフティングは、雪解け水による増水の時は川の流が早く、よりアクティブにスリリングにツアーを楽しむことができる。川の源流域は、一般的に川幅が狭く流れが急であることが多いため、ラフティングにぴったり！

五十嵐川ラフティング



三条市下田郷の五十嵐川は、プロのガイドとラフティングが楽しめる、新潟県内でも数少ない場所のひとつ。地元のラフティングガイド「IRC五十嵐川ラフティング」が、エキサイティングでありながら安全で楽しいラフティングアドベンチャーを提供。経験は必要なく、年齢や運動能力も関係なく誰でも参加可能。

〈お問い合わせ〉IRC五十嵐川ラフティング TEL.0256-53-8000
<https://niigata-kankou.or.jp/blog/579>



信濃川ラフティングツアー（十日町・津南コース）



全長367kmの日本一長い川信濃川の激しい急流と緩やかな流れのバランスが取れた中流域の約7kmを漕ぎ下りるコースなど。穏やかなところでは、ライフジャケットに頼ってゆったり浮いてみたり、ボートから川に飛び込んでみたりとボートに乗るだけではなく魅力満載。

〈お問い合わせ〉日本アウトドアサービス TEL.070-2836-8559
<https://niigata-kankou.or.jp/experience/43704>



07 / 燕市・三条市 燕三条「畑の朝カフェ」

asa cafe



information

燕三条の農家の思いをカタチにした 屋外体験型カフェ

朝の農園で体験や朝食を楽しめる、田畑のロケーションを活かした体験型カフェ。
多種多様な食材の宝庫である燕三条の農園の魅力をまるごと感じてもらおうと、農園主自らが企画。
農作業や農家の暮らしを知る体験、採れたての野菜や果物を使った朝食など、毎回趣向を凝らして開催されている。使用する収穫鉢、テーブルや椅子、カトラリー等も燕三条の優れた製品。「ものづくりのまち燕三条」ならではのおもてなしが楽しめる。



2023 年 開催スケジュール

	会場	開催日	場所
第 1 回	ハーヴェスト	6月3日(土)、4日(日)	燕市井土巻
第 2 回	FUJI-HOUSE	6月下旬	三条市下田地区
第 3 回	小杉農園	8月上旬	燕市下児ノ木
第 4 回	農園はちんどん	9月9日(土)	燕市下児ノ木
第 5 回	渡辺果樹園	9月30日(土)	三条市井戸場
第 6 回	フラワー華蓮	10月前半	燕市佐渡山
随時開催	内山農園		三条市岩淵

6月の開催情報

ガーデンクッキング #9 ～iHola! タコスで食べようフレッシュハーブ～

可愛らしく色鮮やかな花苗、薫るハーブ。農園に吹く爽やかな風がとても心地よい季節。6月のハーヴェストでは、美しく美味しい体験が盛りだくさんです。蜂蜜の収穫体験や、香りを感じながら食材となるハーブの収穫体験。旬の摘みたてのハーブは「タコス」にして味わいましょう! 自然の恵みを採りいれた、農園主: 土田信行の生活を体感しながら、楽しいひとときをいっしょに過ごしませんか!

【会 場】燕市井土巻 1丁目 458-3「ハーヴェスト」

【日 時】2023年 6月 3日(土)、4日(日) AM 7:30 ~ AM 10:00

【定 員】各日 8名 ※定員を超えた場合は抽選

【参加費】大人 ¥ 4,500 / 小学生 ¥ 3,800 (1名様/税込)

【申込み】下記の燕三条「畑の朝カフェ」ホームページ から

体験プログラム

●蜂蜜 採取 体験と試食 ●ハーブ・野菜収穫体験

朝カフェメニュー

●ヨーグルト ~採れたての蜂蜜を添えて ●ハーブサラダ ●エルダーフラワーのコーディアル

●タコス ~ファヒータ、サルサ、ワカモレ、チリビーンズ、ハーブを手作りトルティーヤに挟んで

●ハーヴェストオリジナルアイス ●コーヒー、紅茶、ハーブティーから お好みで

※受付開始は5月上旬を予定

※iHola (オラ): スペイン語で「こんにちは」や「やあ!」など、日常の挨拶



燕三条「畑の朝カフェ」について 詳しくはこちら



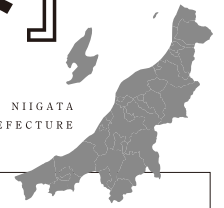
<https://asa-cafe.jp/>

〈お問い合わせ〉 燕三条「畑の朝カフェ」実行委員会 事務局 TEL.0256-36-4123

08 / 新潟県
GASTRONOMY

『新潟ガストロノミーアワード』 各部門受賞者決定

NIIGATA
PREFECTURE



information

NIIGATA
GASTRONOMY
AWARD

今年度初開催となる
『新潟ガストロノミーアワード』。
「飲食店部門100」、「旅館・ホテル部門30」、
「特産品部門30」が決定。

公益社団法人新潟県観光協会と一般社団法人ローカル・ガストロノミー協会は、新潟が誇る食文化を全国に発信するため、『新潟ガストロノミーアワード』を創設。新潟の「食文化」を感じる飲食店、旅館・ホテル、特産品を募集し、多数の応募の中から審査を経て、各部門が決定した。3月9日(木)には各部門で選出された中から「大賞」及び「特別賞」を決定し、発表・授賞式を開催した。

飲食店部門 100

村上市

千年鮭きつかわ 井筒屋
村上牛専門店 江戸庄
割烹 新多久
旬菜懐石 拓
料亭 能登新
割烹 吉源

胎内市

料亭 南都屋

新発田市

CERISIER
鮭 登喜和
ついしん手紙

新潟市

Metzgerei TERRA
Atelier CHIANTI
日本料理 蘭
日本料理 行形亭
Restaurant ISO
osteriaBACCO
おでんや おつる
my farm to table おにや
西堀 かいの
喜ぐち

御料理 京相模

兄弟寿し
吟
蕎麦住肴 五常
日本料理 古門
炭火鶏や ZIMON
すし あらい
鮭 奈可久 星野

鮭 はたけやま

鮭 弁慶 海
寿司安
ステーキファイブ

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸酒養荘
鳥専門店 せきとり本店
全力!!ソーセージ!
あがの割烹 千原六助
とんかつ太郎
鍋茶屋
鍋茶屋 光琳
はつね寿司
薪焼きイタリアン FIREPIT
和食酒場 風花
和旬料理 まるぎ
鮭・割烹 丸伊
日本料理 福楽
灯りの食邸 KOKAJIYA
懐石 秀石庵

割烹 長吉

岩室 とり薦
RESTAURANT fermier
割烹 渡辺

五泉市

亀徳泉

阿賀野市

瓦テラス レストラン

三条市

Restaurant UOZEN
Tsubamesanjo Bit 燕三条本店
そば処 山河

加茂市

サントビアット

燕市

日本料理 魚幸
杭州飯店
明治屋
RORNO

弥彦村

食と茶

長岡市

割烹 魚仙
日本料理と蕎麦 魚哲
uoni
鮎芳
和島トウ・ル・モンド レストランBague
おむすびと汁と茶 6SUBI
Restaurant L'armoise
彌師食堂 WADA正

柏崎市

鮎花荘(花喜)
和ノ食 てのひら

十日町市

ちいさな洋食屋 イル カトラ グリル
十日町 会席 ゆげ

魚沼市

やまに

南魚沼市

Restaurant I' Hirosshe
うおめま倉友農園 おにぎり屋
ファミリーダイニング小玉屋
櫻苑
FARM FRONT SEKINOEN
八海山 宮野屋
龍寿し

湯沢町

新潟前すし処 大寿司
しんばし
瀧ざわ へ円居
越後湯沢 福わらい
茶屋 森瀧
ラ・ロカンダ・デル・ビットーレ 岩原本店

上越市

そば処 一郷庵
和の食 樹翠
雪むろそば家 小さな空
えちごトキめきリゾート 雪月花
YAGAIYA

妙高市

古流手打ちそば処 こそば亭

糸魚川市

日本料理 鶴来家

佐渡市

お料理 あなぐち
串焼 金福
蕎麦 茂左衛門
森と火と食をつなげるうら LA PAGODE
りきすし さわた

旅館・ホテル部門 30

村上市

瀬波温泉 瀬波グランドホテル はぎのや

関川村

鷹の巣温泉 吊橋と離れの宿 鷹の巣館

新発田市

月岡温泉 ホテル清風苑 GENJI香
月岡温泉 白玉の湯 泉慶

新潟市

CAVE D'OCCI ワイナリーステイ トラヴィーニ
岩室温泉 著我の里 ゆめや

阿賀野市

村杉温泉 静かな森と明治・大正離れの宿 環翠楼
村杉温泉 風雅の宿 長生館
村杉温泉 ふるさとがしのばれる宿 角屋旅館
今板温泉 湯本館

阿賀町

麒麟山温泉 絵かきの宿 福泉

三条市

Snow Peak FIELD SUITE SPA HEADQUARTERS
越後長野温泉 妙源和楽 嵐溪荘

田上町

湯田上温泉 ホテル小柳

柏崎市

荻ノ島かやぶきの里

十日町市

松之山温泉 酒の宿 玉城屋
松之山温泉 ひなの宿 ちとせ

魚沼市

栃尾又温泉 自在館
大湯温泉 友家ホテル
栃尾又温泉 心がほだける 五感を愉しむ 宝蔵堂

南魚沼市

大沢山温泉 里山十帖
ryugon
和風いん越路

湯沢町

貝掛温泉
越後湯沢湯元 雪国の宿 高半
みつまたロッジ

妙高市

妙高高原 赤倉温泉 赤倉観光ホテル
関温泉 うぐいすの初音

佐渡市

浦島
御宿 花の木

特産品 30

村上市

からずし【まるや東海林】
鮭の酒びたし【鮭きつかわ】
鮭ものがたり【越後村上うおや】
白いダイヤ【ミネラル工房】
二年熟成醤油 ふたなつ【野澤食品工業】
雪国紅茶【富士美園園】

新潟市

新潟コーストボーク【Metzgerei TERRA】

生キャラメル羊羹【(株)百花園】
鶴の友【鍾水酒造園】
おこめパン【いちさなほし】
塩あんおやき【(株)中屋本店】
どうぶつシリーズ【(株)カーブドッチ】

阿賀野市

八米はちみつ【八米 (HACHIBEI)】
コトヨ和院【(株)コトヨ醤油】

阿賀町

みがきにしんのこうじ漬け【(株)花や】

五泉市

越後なんばん味噌【すまきや】

長岡市

おさとのまほう【(株)越乃雪本舗】
越路バーニャカウダ【SUZUGROUP】
白柿【加藤製菓園】

柏崎市

エンガトルテ【御菓子処すだ】

南魚沼市

山家漬【今成漬物店】
SMOKE和からしマスタード【(株)アラフェルム】

妙高市

かんざり【(株)かんざり】

上越市

荒波はたて【(株)横山蒲鉾店】
雪の花みそ【(株)杉田味噌醸造場】

糸魚川市

最後の一滴【(株)能水商店】

佐渡市

麴のおちぢjam【Berries】
さとのめくみつ茶【Brilliant】
佐渡バター【(株)佐渡乳業】
SADO 天然椿オイル【(株)椿屋】

新潟ガストロノミーアワードについての詳細はこちら

<https://www.niigata-gastronomy-award.jp>



お問い合わせ

公益社団法人 新潟県観光協会 TEL.025-283-1188

09 / 燕市
GASTRONOMY

新潟ガストロノミーを巡る旅 珠玉のコース料理×ペアリング vol.3

TSUBAME

information



素材の滋味を引き出す、 「魚幸」の技と姿勢を体感



旬の新潟食材を心行くまで堪能する珠玉のコース料理×ペアリングを巡る旅。シリーズ第3弾は燕市米納津(よのうづ)にある、日本料理 魚幸(うおゆき)。

「ミシュランガイド新潟2020」掲載店のひとつである「魚幸」は、2014年の夏にオープンした会席料理のお店。燕市米納津の、繁華街でもなく大通りでもないひっそりとした県道沿いに店舗を構えている。お昼はお弁当、コース料理(要予約)を提供。夜は完全予約制でコース料理のみを楽しめる。

料理長の渡邊雄太さんが大切にしているのは、豪華さや派手さではなく、シンプルでありながらも素材やだしのうまみを引き出して完成度を高めること。

「魚の手当てを丁寧にしたり、焼く時の炭の品質にこだわったり。お客さんから見えない仕事にこそ力を入れています。それから魚を仕入れる時、必ず市場で自分で見て選ぶようにしています。食材は地元のものを中心に使っていますが、特に新潟の野菜は在来種が多いのが魅力ですね。コース料理で使う食材の100%が県内産になることもあります。県外から訪れた方に喜んで頂けますし、地元の方には『こんなにおいしくなる野菜だったのか!』と驚かれたりもします。おいしい日本料理にすることで、地元の野菜の魅力を伝えていきたいですね。」

緩急がついたバリエーション豊かなコース料理と日本酒のペアリングを堪能した後は、心に響く映画を見終えた後のような余韻に浸れる。

「会席料理は野菜だけの料理があったり、うまみの強い魚があったり、揚げ物、お吸い物、蒸したものの、生のもの、ごはん、デザートと、幅広い調理法のを少しずつ食べられるのが魅力だと思います。抑揚を付けたり、ストーリー性を持たせたりできるのも会席料理の面白さですね。あと、今後の目標というのはいんです。昨日よりも上手にできるように日々努力を繰り返すのが僕にとっての料理だからです。1日たりとも完璧にできたという日はありませんし、完璧な料理は一生たどり着かないものだと思います。それでもずっと頑張りたいですね」と渡邊さん。

魚幸を開いて8年。渡邊さんの挑戦はこれからも続いていく。



- ① 養老豆腐 枝豆 花穂 × 大洋酒造株式会社 純米大吟醸 ② 甘鯛松笠焼き × 八海醸造株式会社 純米大吟醸 八海山 浩和蔵仕込
③ 焼茄子 鯛 柚子 × 宮尾酒造株式会社 × 張鶴 特撰 吟醸酒 ④ こしひかり 本枯れ節 黄味醤油 × 有限会社加藤酒造店 金鶴 純米酒 拓
⑤ のど黒 胡瓜ジュレ × 鮎正宗酒造株式会社 鮎正宗 純米酒 ⑥ ガンジー牛 蜂蜜アイス × 大洋酒造株式会社 イチゴ花酵母 Junmai Ginjo Yechigo-Murakami 大洋産



日本料理 魚幸



新潟県燕市米納津3216
TEL.0256-93-2657
営業時間/11:30~13:30入店
(14:30閉店)
18:00~19:00入店
(21:30閉店)
定休日/火曜日

「日本料理 魚幸」のペアリングコースについて、さらに詳細にレポート



<https://niigata-kankou.or.jp/blog/806>

〈お問い合わせ〉公益社団法人 新潟県観光協会 TEL.025-283-1188

10 / 新潟市・長岡市

ITALIAN?

NIIGATA
NAGAOKA

新潟のB級グルメ vol.2 イタリアン

information



パスタでもピザでもない?! 新潟で「イタリアン」といえばコレ!

「イタリアン」と聞いて、何を思い浮かべるだろうか? おしゃれなパスタ? チーズたっぷりのピッツア? それとも…

生粋の新潟県民ならパスタやピザとは答ええないはず! 実は、新潟で言う「イタリアン」はイタリア料理のことではなく、ご当地グルメのことを指すのだ。

太めの中華麺をキャベツ・もやしとともにソースで炒めた焼きそばに、特製トマトソースをかけて、しょうがを添えたら完成。

スタンダードなイタリアンのほかに、カレーがのった「カレーイタリアン」やホワイトソースの「ホワイトイタリアン」、イタリアを冠しながら焼きそばにエビチリをのせた「エビチリイタリアン」などのバリエーションも誕生。もはや「イタリア」は関係ない…!



「みかづき」のイタリアン



「フレンド」のイタリアンとギョーザ

地域それぞれの「イタリアン」。

新潟県では「みかづき」と「フレンド」がイタリアンの二大巨頭。新潟市を中心に展開する「みかづき」がトマトソースに白しょうがを添えてフォークで食べるのに対し、長岡市を中心に展開する「フレンド」はひき肉たっぷりでコクのあるソースに中太麺を合わせた、より焼きそばに近いイメージ。また、「フレンド」はギョーザも名物のひとつで、イタリアンとセットで注文する人も多い。

イタリアンの歴史

イタリアンが新潟市で誕生したのは、1960年。「みかづき」の会長は当時東京で「ソース焼きそば」が流行していたところからヒントを得て、箸で食べるという点を『フォークで粉チーズをかけて』提供するという、スパゲティ風でおしゃれなスタイルのオリジナルの「やきそばイタリアン」を考えだした。

「みかづき」のバラエティ豊かなイタリアンメニュー



カレーイタリアン



ホワイトイタリアン



エビチリイタリアン



トマトツナイタリアン



ボロニア風イタリアン



チーズタルトイタリアン(期間限定)

新潟のB級グルメ「イタリアン」について 詳しくはこちら



<https://niigata-kankou.or.jp/feature/italian/top>