

(公社) とやま観光推進機構・魚津市、「食の街・魚津」ブランド化を推進**「魚津の食」磨き上げ支援プロジェクトを本格始動！**

～魚津の若手料理人チーム「新川食文化研鑽会」が地元産食材を使用したコース料理を考案、
来春からの導入を目指し、都内でキックオフ試食会を実施～

(公社) とやま観光推進機構と魚津市、および新川食文化研鑽会は、昨日11月20日(月)、東京・中板橋商店街の「うおづや」において、中板橋商店街関係者等、東京在住の一般応募者(計35名)を対象に、地元産食材を使用して考案したコース料理の試食会を開催しました。この試食会をキックオフにブラッシュアップをかけて来春から実際のメニュー導入を目指します。

富山県の(公社) とやま観光推進機構と魚津市は、今年度より「**食の街・魚津**」のブランド化を目指す、「**魚津の食**」磨き上げ支援プロジェクトに取り組んでいます。

人口4万人の小さな町、富山県東部の港町「魚津市」は、人口に対する飲食店比率が全国的にみて非常に高い地域とも言われています。また、魚津市内10店の飲食店が「ミシュランガイド富山 石川(金沢) 2016 特別版」に掲載されたり、全国の若手料理人のコンテスト「RED U35」でも入賞する料理人を輩出するなど、食どころ富山県の中でも、食の魅力の集積地となっています。

この魚津において、今年4月、市内の若手料理人8名が、富山県東部の新川地域(※2)の食文化を受け継ぎ発信する「新川食文化研鑽会」を結成し、勉強会の開催や県内外食団体と交流する活動などを行っています。

(公社) とやま観光推進機構と魚津市は、同団体の活動に対し、マーケティングやブランディングにおいてバックアップし、また、実践マーケティングを専門研究としている法政大学経営大学院イノベーション・マネジメント研究科・小川孔輔(おがわ こうすけ)教授とゼミ生とも連携を図り、官民学一体の事業として推進しています。

※1) 「新川地域」…富山県東部の魚津市、黒部市、入善町、朝日町の4市町で構成される地域。

記

【魚津市の若手料理人による地元産食材を使用したコース料理 試食会】概要及びレポート

(1) 日時：平成29年11月20日(月) 第1部 13時30分～15時30分

第2部 18時～20時

(2) 場所：うおづや(住所：板橋区中板橋14-11、TEL:03-6751-4677)

(3) 参加者：第1部(午後)…中板橋商店街関係者等(10名)

第2部(夜間)…応募のあった東京在住の一般客(25名)

(4) メニュー：イノシシと源助大根の酒粕煮、宝楽焼き入善ネギみそディップ、ばい飯 など

(5) 使用食材：新川地区で水揚げされた海の幸、加積林檎、幻魚(げんげ)、富山米新品種「富富富」など

(6) 当日の内容：参考資料参照して下さい。

【本件に関するお問合せ先】

公益社団法人とやま観光推進機構：水落(みずおち)、扇谷(おおぎや) TEL 076-444-4571(直通)

魚津市商工観光課：高森 TEL 0765-23-1025(直通)

■ご参考資料

●試食会の模様について

試食会は、料理人から新川地域の食材のすばらしさ、調理のこだわりなどについて、熱く語る中行われた。参加者から料理人への質問や感想のやりとりがなされるなど、終始なごやかな雰囲気であった。

●参加者コメント

中板橋関係者（女性）「中板橋にはないような、食材と調理方法が驚きで、とても新鮮だった。」

中板橋関係者（男性）「富山県は魚しかないと考えていたが、今回イノシシを使った料理などの提供があり、富山県魚津市の新たな魅力を発見できた。」

法政大学学生（女性）「幻魚のとろける触感が印象的だった。今まで富山の食材は、例えば海鮮丼などのイメージしかなかったが、そのイメージとは異なる、繊細で高級なコース料理だった。」

●当日の様子



写真左上から順番に、「コース料理 全体写真」、「お造り」「宝楽焼入善ネギみそディップ」、「ばい飯」、「富富富のプリン、水だんご」「ばい飯炊き立ての香りで歓声があがる様子」、「料理人が調理や食材のこだわりを説明する様子」

にいかわ けんきんかい 新川食文化研鑽会について

1. 新川食文化研鑽会とは

「創り手と味わう人の誇りをつくる」をブランドステートメントに掲げ、地域の食材をもとに美味しい料理を生み出すことで、その食材や器などの生産者である“創り手”と、それを食す“味わう人”が魚津市・新川地域への誇りを持ってもらえるように、の想いのもと、本年4月に魚津市内若手料理人8人が結成した。郷土食の伝統文化への理解を深めるため、または新たなレシピ開発のため、メンバー間での勉強会等の活動を行っている。

2. 今回の試食会にご協力いただいているメンバーのご紹介

(1)「四季料理 悠」 海野 文章（うみの ふみあき）氏【店主】

京都で修業ののち、魚津市にUターンし開業。富山県内で1人だけの日本料理アカデミーの会員も務める。「新川食文化研鑽会」の中心的メンバー。

(2)「日本料理 海風亭」 美浪 呂哉（みなみ としや）氏【料理長】

金沢で修業ののち、魚津にUターンし、創業100年の同店舗5代目として料理長となる。日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 2017」において、シルバーエッグ（二次審査通過者）の22人に選ばれる実績をもつ。

(3)「浜多屋 魚津駅前店」 浜多 雄太（はまだ ゆうた）氏【代表・料理長】

東京で修業ののち、駅前店を開業。日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）認定の、「名誉唎酒師」や、県内で2人のみが資格をもつ「酒匠」、「日本酒学講師」、「ワインソムリエ」、など数々の資格をもち、県内外の飲食関係団体、酒蔵との交流も積極的に行っている。

(4)「浜多屋 魚津駅前店」吉田 巧（よしだ たくみ）氏【ソムリエ】

（一社）日本ソムリエ協会が認定する「ソムリエ」、北陸三県で21名のみが認定を受けている「SAKE DIPLOMA」の資格をもつ。