

## ■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。