



『にいがた 菊鮭 寿し』

ある年の初冬のこと、ホテルニューオータニ長岡の和食料理長大澤和人氏は上京した娘に会いに行った。親子水入らずの夕食に選んだのは、新潟の郷土料理店。ほどなくして、東京生活の話をする娘の前に、菊のお浸しが届けられた。「久しぶりに食べたけど、とっても美味しい」。愛娘の満面の笑みに、父は思った。「そうか、県外では菊を食べる習慣がないのか」

これまで、長岡野菜をはじめ、新潟産の食材にこだわり、「生産者を元気に。地域活性化の一助になれば」と郷土愛に満ちた数々のメニューを提供してきた料理長。古くから食文化として根づく新潟の菊を新潟の米とともにPRできないか、来る日も来る日も考えた。そんなある日、出張帰りに立ち寄ったサーブスエリアでふと目にしたのが銀鮭の焼き物だった。「これだ」。料理長は長岡野菜の『おもいのほか』、新潟市白根地区で生産される『かきのもと』、二種の菊を用い、佐渡産の『銀鮭』を配した独自の押し寿司を考案した。

「菊の生産農家は減少の一途をたどっています。菊はお浸しなどの副菜が一般的ですが、主食にしたら消費量が増え、生産者の

お役に立てるのではないかと考えました」。銀鮭も「佐渡出身で、養殖を三陸で営む方が自分の生まれ故郷でも養殖ができたら、ふるさとの活性化につながるのではないか」との発想のもと、地元漁協と協力して育てている銀鮭を使用しています。

シャキシャキとした菊の食感と身が引き締まった銀鮭の旨み、新潟米ならではの甘みが凝縮された上品な味わいの『にいがた菊鮭寿し』。大澤料理長とともに商品を開発した大森真一(外販事業課長は語る。「菊の加工も地元のワークセンター(福祉施設)にお願いしています」)。「にいがた菊鮭寿し」は同ホテルレストランのほか、新潟駅、長岡駅、米山越後川口サーブスエリアで購入できる。今後は「富山の鱒寿司のように、新潟を代表する押し寿司の土産物としてPRしていきたい」と言う。



「にいがた菊鮭寿し」
長岡花火をイメージしたパッケージデザインも、地元出身の同ホテルスタッフが担当



「新潟の食材を使って、こういうものが食べたいというお声があれば、ぜひお寄せください」と大澤和人、和食料理長

●ホテルニューオータニ長岡 日本料理 胡蝶
〒940-0048 長岡市台町2丁目8番35号(長岡駅東口より徒歩1分)
TEL 0258-37-2102 FAX 0258-37-1115
<http://www.nagaoka-newotani.co.jp>

Contents



表紙の写真はJA新潟みらい産『幸水(和梨)』です。

農・商・工をつないで
みんなで作る新潟の元気!

Sole! にいがた
[秋号] Vol.14
AUTUMN 2013

01 巻頭コラム にいがたモノ語り 『にいがた菊鮭寿し』

ホテルニューオータニ長岡 日本料理 胡蝶

02 シリーズ特集 地産地消とにいがた農業の未来 ⑭ 文旬なしに 美味しい梨

美味い梨

05 リポート にいがたの明日を担う活力企業 原信ナルスホールディングス株式会社

判断の基準はお客様
八色しいたげ事業協同組合

信頼を継ぐ若い力

09 観光 あのみちこのまち再発見 『秋山郷紅葉』 津南町

津南町

10 のお店 白根産の『和梨』が食べられるお店 ホテルイタリア軒『ゴンドリーナ』 株式会社 丸屋本店

株式会社 丸屋本店

11 ソレ! にいがた応援企業 中越通運株式会社

11 ソレ! にいがた応援企業 にいがたの農産物で『おいしい!』をつくらう。 和梨のチーズケーキ

Sole!

とは、イタリア語で「太陽」を意味します。「万物を照らす太陽のように、農業・商業・工業をはじめ、新潟のあらゆる産業を元気にしたい」という思いをタイトルに込めました。

※「Sole! にいがた」のバックナンバーはホームページでご覧いただけます。

<http://shinren.jabank-niigata.or.jp/>

新潟県信連

検索