

新潟ガストロノミーを支える生産者のご紹介

「あなたの料理に欠かせない一次産業従事者を教えてください」

「新潟ガストロミーアワード」は「料理の美味しさやレストランのクオリティ」だけを評価するのではなく、「地域の食、さらに食に携わる関連産業などとの連携・取り組み」「サステナビリティ」「フィロソフィー」等を総合的に評価しております。それは作り手と食べ手、そして生産者で大きな輪を作り、「食」による地域経済循環を目指しているからであり、同時に、新潟が日本有数の食文化県であることを世界へアピールするためです。

そこで、今回2023年新潟ガストロミーアワード受賞者のみなさんへ「あなたの料理に欠かせない一次産業従事者アンケート」を実施いたしました。25店舗より49名(社)の生産者の応募がありましたので、ここにご紹介いたします。

農業

菅井農園(菅井慎也)【村上市】

推薦者コメント 【割烹 新多久】

村上のぶどう農家さんで抜群のぶどうを作っています。

推薦者コメント 【旬菜懐石 拓】

品種にこだわり上質なブドウを提供してくれます。近年はワイン用のブドウの栽培も始め村上のブドウで作ったワインがとても美味しく他県のお客様にも好評です。

河面専一さん【村上市】

推薦者コメント 【料亭能登新】

伝統農法焼畑の紅かぶを現代に受け継ぐ生産者です。

夢ファームあらかわ(三田敏志)【村上市】

推薦者コメント 【旬菜懐石 拓】

栽培方法にこだわり、甘み、旨味、艶ともに素晴らしい岩船米コンヒカリを作っています。米だけではなく大粒で甘みが強く香り高い苺、越後姫も素晴らしいです。

高田 和直【新発田市】

推薦者コメント 【手紙】

新発田および新潟が誇る"アスパラ"の生産に努め、また自社の発酵調味料、他県での農業活性化におけるクラウドファンディング等も手掛け、未来の"農業"を切り開く若手農業家です。

石黒正良【新発田市】

推薦者コメント 【松之山温泉 酒の宿 玉城屋】

石黒さんのブルーベリーの美味しさをぜひもっとたくさんの方に知ってほしいです。

花野洋一【新発田市】

推薦者コメント 【CERISIER】

完全路地栽培で、香り豊かで力強い野菜を作っています。

脇坂園芸(脇坂裕一)【阿賀野市】

推薦者コメント 【Restaurant ISO】

良質なエディブルフラワーを生産されています。

丸山農園【阿賀野市】

推薦者コメント 【あがの割烹 千原六助】

消防士を辞めて父親の米農家を継いで頑張っている方です。周りの米農家が廃業していく中で、その土地を引き継いでさらに広げています。山田錦も生産しています。当店とともに成長を期待しています。

やまびこ農園【阿賀野市】

推薦者コメント 【あがの割烹 千原六助】

全国コンクールで金賞も受賞した農園です。

佐藤潤一【田上町】

推薦者コメント 【ホテル小柳】

米、桃、梅、筍、ネギ、里芋など多品種にこだわり素晴らしい農産物を作付け販売しています。田上町の若手就農者を牽引するキーマンです。

酒井高継【五泉市】

推薦者コメント 【和食酒場 風花】

五泉市の旧村松町で無農薬コシヒカリを生産しています。彼の作るお米は一味も二味も違います。

桐生農園(桐生二三夫)【五泉市】

推薦者コメント 【和食酒場 風花】

五泉市のアスパラ農家さん、独自の製法で栽培されたアスパラ「緑の微笑み」は、甘味と旨味が強いアスパラです。

弥彦第四生産組合(組合長 竹野勝行)【弥彦村】

推薦者コメント 【灯りの食邸 KOKAJIYA】

冬の弥彦太郎(原木椎茸)は、焼き縮みが少なく肉厚で旨みと香りが最高です。また小麦や大豆などもブランド化しつつ土地を活かした農業をされています。

猪熊農園(猪熊憲作)【三条市】

推薦者コメント

【FIELD SUITE SPA HQ レストラン雪峰(株式会社 スノーピーク)】

ぼかし肥料という有機肥料を一から手作りし、オリジナルのブレンドをしています。農法には独自の考えやロジックがあり、お話を聞くだけで楽しくなります。猪熊さんはとにかくチャレンジで失敗を経験として蓄積し、ブラッシュアップも怠らない方です。農業についての未来展望もある楽しい方です。

ファームフレッシュヤマザキ(山崎哲志)【三条市】

推薦者コメント 【著莪の里 ゆめや】

安全安心なお米を美味しく食べて欲しいという想いから、無農薬の合鴨農法と、減農薬の2種類の特別栽培にこだわってお米を生産されているお米農家さんです。地域や新潟のこれからの農業のあり方にも常に真摯に向き合い、昨今天候不順などで等級が下がるなど寂しいニュースの多い新潟の米農家を引っ張っていく存在だと思いい、推薦させていただきます。

内山農園(内山徳寿)【三条市】

推薦者コメント 【Restaurant ISO】

良質で沢山の種類の野菜、ベビーリーフを生産されています。

推薦者コメント

【FIELD SUITE SPA HQ レストラン雪峰(株式会社 スノーピーク)】

農産物のクオリティーは勿論ですが、飲食店からの要望に前向きにチャレンジをしてくださり、商品としてゴールに辿り着き納品という所までやってくれる素晴らしい農家さんです。

宮路農場(宮路敏幸)【燕市】

推薦者コメント 【日本料理 魚幸】

当店から5分くらいの場所に位置し、朝採れの素晴らしい地物野菜を何時も届けてくれます。また寄居蕪等の在来種の作付けにも取り組んでおり、当店には欠かせない生産者です。

推薦者コメント 【灯りの食邸 KOKAJIYA】

彼の作るアスパラガスは県内でも屈指の美味しさを誇ると思っています。

山田勝俊【魚沼市】

推薦者コメント 【自在館】

米農家専業で今は珍しいコシヒカリの古米を手間ひまかけて大切に育ててくださっています。

目黒米店【南魚沼市】

推薦者コメント 【龍寿し】

農家であり米店です。コシヒカリは当店の館に合わせて専用の田んぼで肥料、農薬を調整しながら作られています。それにこしいぶきをブレンドして一年間近く低温庫で寝かせてもらっています。精米・研米を求める状態になるように調整してもらっています。

牛木きのご園【南魚沼市】

推薦者コメント 【龍寿し】

天恵菇(てんけいこ)という椎茸を作っており、旨み成分グアニル酸が普通の椎茸の3倍、嫌な臭いが10分の1のしいたけを作っており、その中でも甘みがあるものを特注で収穫してもらっています。

推薦者コメント 【ファミリーダイニング小玉屋】

天恵菇(てんけいこ)という椎茸を専門に栽培していて全国で唯一通年栽培を可能にしています。厚み、旨みは3倍、私のレストランで欠かすことのない食材です。

大平きのご研究所【南魚沼市】

推薦者コメント 【龍寿し】

一年を通じて香りの良い舞茸を提供してくれます。

飯塚農場【南魚沼市】

推薦者コメント 【HATAGO 井仙/ryugon】

有機栽培にこだわった丁寧な野菜作りが特徴です。雪室貯蔵に挑戦するなど常に積極的に取組む元気な生産者です。

石坂きのご組合【南魚沼市】

推薦者コメント 【HATAGO 井仙/ryugon】

豊かな香りとしっとりとした歯ごたえがあり、舞茸本来の味がある舞茸を生産しています。

石坂光司【南魚沼市】

推薦者コメント 【松之山温泉 酒の宿 玉城屋】

信頼のコシヒカリを南魚沼市で生産しています。

農業
<p>鈴木和人【十日町市】</p> <p>推薦者コメント 【松之山温泉 酒の宿 玉城屋】</p> <p>アスパラガス他、安心して食べることができる素晴らしい野菜を生産しています。</p>

<p>岡部拓馬【津南町】</p> <p>推薦者コメント 【イルカトラグリル】</p> <p>津南高原の家族経営の農家さんです。アスパラをずっと使わせていただいています。</p>

<p>鬼や福ふく【津南町】</p> <p>推薦者コメント 【イルカトラグリル】</p> <p>「鬼もろこし」など生産する農産物はどれも、レベルが高いです。</p>
--

<p>あぐりいといがわ【糸魚川市】</p> <p>推薦者コメント 【日本料理鶴来家】</p> <p>標高400メートルの地で育つお米は低農業で安心安全。共に田植えから稲刈りまで携わらせていただいております。関東にもファンが多く、農業体験をしに訪れるファンも多い。お米だけでなく、野菜の栽培、葡萄園も持っておりお料理のデザートまでを飾れる素晴らしいパートナーです。</p>
--

<p>大山農場【糸魚川市】</p> <p>推薦者コメント 【日本料理鶴来家】</p> <p>原木椎茸と山を知り尽くした大山さんが採ってくる山菜は格別に美味しい。この山菜、食材がほしいという難しいリクエストにも応えてくれる欠かせないパートナーです。</p>
--

<p>津村 岳志【新発田市】</p> <p>推薦者コメント 【手紙】</p> <p>新発田牛の飼育において、自社で餌となる稲藁の生産に取り組み循環型の農業形態・新発田の特産物で県外からも高い評価を得ており"山の芋"の生産にも取り組んでいます。</p>
--

<p>先崎 傳吉【新発田市】</p> <p>推薦者コメント 【手紙】</p> <p>福島で元より"先崎牛"として和牛を飼育しており、震災を機に新発田での和牛の飼育活動にご尽力いただいています。その設備環境は、圧倒的なものです。</p>
--

<p>タケファーム（近藤武雄）【新潟市】</p> <p>推薦者コメント 【和食酒場 風花】</p> <p>新潟市北区島見で甘豚を飼育している生産者さんです。甘豚の臭みが無く上質の甘い肉質は豚肉のトップレベルです。</p>

<p>小澤牧場（小澤成美）【南魚沼市】</p> <p>推薦者コメント 【ファミリーダイニング小玉屋】</p> <p>黒毛和牛では珍しい、繁殖と肥育をおこなっています。生まれも育ちも南魚沼産の黒毛和牛。「牛飼いは腸をいかに大事にするかがポイント」と水にこだわり大切に育てています。</p>
--



漁業
<p>三面川漁協協同組合（平田茂伸）【村上市】</p> <p>推薦者コメント 【料亭能登新】</p> <p>活きた村上産稚鮎、三面川天然鮎、天然秋鮭の生産者です。</p>

<p>岩船漁協青年部【村上市】（山田裕喜・裕漁丸、高木雅貴・祥雲丸）</p> <p>推薦者コメント 【料亭能登新】</p> <p>脳殺、放血、神経締めの天然地魚や天然岩牡蠣の漁師です。</p>

<p>山田裕喜（裕漁丸）【村上市】</p> <p>推薦者コメント 【割烹 新多久】</p> <p>岩船の漁師。神経締めて処理が丁寧です。</p>

<p>高木雅貴（祥雲丸）【村上市】</p> <p>推薦者コメント 【割烹 新多久】</p> <p>岩船の漁師。神経締めて処理が丁寧です。</p>

<p>推薦者コメント 【Restaurant ISO】</p> <p>素晴らしいお魚を提供していただいています。</p>
--

<p>推薦者コメント 【旬菜懐石 拓】</p> <p>村上岩船の若手漁師。魚の手当てが良く、いい状態で魚を届けてくれます。漁師の高齢化により「ぬたうなぎ」の漁師がいなくなり、ぬたうなぎが捕れなかったのですが、高木君がぬたうなぎの漁も始め、また扱えるようになりました。</p>

<p>弾正明良【佐渡市】</p> <p>推薦者コメント 【兄弟寿し】</p> <p>佐渡の寒ブリ漁はほとんどが網漁ですが、一本釣りで漁を続けています。鮮度と品質にこだわり、獲れたブリを船上ですぐに“神経締め”することで新鮮な味わいを長く保つことができ、身がプリプリでうまみが増します。</p>

漁業（魚養殖）
<p>たかの養魚場【魚沼市】</p> <p>推薦者コメント 【自在館】</p> <p>魚野川の流水で育てた、ニジマス、美雪マスは絶品。イワナやアユも丁寧に育てられとても質が良い。</p>

<p>梅田ます専門養魚場（梅田利彦）【魚沼市】</p> <p>推薦者コメント 【ファミリーダイニング小玉屋】</p> <p>イワナとアママスを掛け合わせた魚沼のブランドます。サーモンなどとは異なり、あえて身の旨みを感じてもらうために太らせず、もっちりとした身質にこだわる。また、雪国だからこそ豊富な地下水により、作られた美雪ますは三年もの期間を経て出荷される、私のレストランでは欠かすことのできない素材です。</p>
--

<p>推薦者コメント 【HATAGO井仙/ryugon】</p> <p>良質な水源によって育てられた鱒は臭みも少なく、川魚とは思えないほどの新鮮な鱒を生産しています。</p>

魚屋
<p>マルヨシ鮮魚店【佐渡市】</p> <p>推薦者コメント 【日本料理 魚幸】</p> <p>当店の魚の8割がマルヨシさんです。神経締め血抜き処理した佐渡の魚を内蔵やエラを直ぐに取り、的確な処理で素晴らしい佐渡の魚を何時も届けてくれます。</p>

猟師
<p>雪国ベース（高橋美佐子）【十日町市】</p> <p>推薦者コメント 【十日町会席ゆげ】</p> <p>十日町のジビエを狩猟し、自社加工施設にて食肉加工を行っています。</p>

<p>惣右工門 青田徹【糸魚川市】</p> <p>推薦者コメント 【樹翠】</p> <p>食肉処理業も営む青田さんのお肉は丁寧に処理されているので臭みがないのが特徴です。</p>
--

<p>推薦者コメント</p> <p>【FIELD SUITE SPA HQ レストラン雪峰（株式会社 スノーピーク）</p> <p>糸魚川ジビエの生産者。自ら狩猟し、自ら処理を行い販売もされています。趣味がお仕事になるほどに狩猟好きですし、肉質も良いです。おそらく新潟県初のジビエ肉処理業と伺ってます。加工品も美味しい。</p>
--

飲料製造業
<p>八海醸造【南魚沼市】</p> <p>推薦者コメント 【FRENCHTEPPAN 静香庵別邸涵養荘】</p> <p>南魚沼で歴史のある酒蔵で、酒造りで培った麴の扱いと、伝統の技術を生かした「麴だけでつくったあまさけ」を当店でも料理に使わせていただいております。また、豪雪地帯で綺麗な水と美味しい米などその土地の強みを最大限に生かしたもののつくりをされている事も推薦理由の一つです。</p>

<p>妻有ビール【十日町市】</p> <p>推薦者コメント 【十日町会席ゆげ】</p> <p>十日町産の「あんんご」を収穫し、「そば」を使ったビールなども生産しています。</p>
--

調味料製造業
<p>日本海企画【村上市】</p> <p>推薦者コメント 【FRENCHTEPPAN 静香庵別邸涵養荘】</p> <p>新潟で一番美しい海と言われる笹川流れの海水を使い、丁寧に作られた塩はえぐみが無く料理を引き立ててくれます。特に当店で、メインディッシュであるステーキに「塩の花」という一番塩を使わせていただいております。出来たての一番最初の塩だけを集めたもので、優しい味わいと、粒の大きい綺麗な結晶でカリッとしているためお肉の美味しさを引き立ててくれます。</p>

<p>ミネラル工房【新潟市】</p> <p>推薦者コメント 【日本料理 魚幸】</p> <p>工房前の海水から一つ一つ手作りで作った塩はミネラル豊富で日本海の魚の味をより一層引き立ててくれます。野菜との相性も抜群に良く、地物を扱う当店は全てこの塩を使わせて貰ってます。</p>

八百屋
<p>晴屋商店【魚沼市】</p> <p>推薦者コメント 【自在館】</p> <p>山奥の旅館に365日休みなく、季節に合わせて適切な食材を納品してくださる、昔ながらの八百屋さんです。</p>

<p>たけちよう商店【三条市】</p> <p>推薦者コメント 【嵐渓荘】</p> <p>地域の農業を守りたい、里山の自然・農業の楽しさを伝えたい、美味しい野菜を届けたい、という熱い思いで若手グループで農業の可能性を模索・開拓している取り組みが素晴らしい。なめこを中心とした栽培の他に、農業体験などの6次産業化にも果敢に挑戦しています。</p>
--