

# 岩室温泉的農家交流レストラン「やさいのへや」体験ご招待会 報告レポート

【開催日時】 平成27年1月27日(火) 13:00-14:30  
【開催場所】 新潟市西蒲区 古民家レストラン「灯りの食邸 KOKAJIYA」  
【参加者数】 15名

新潟市産官学ネットワーク推進事業の一環として、「新潟市岩室観光施設いわむろや」を運営するNPO法人いわむろやと、「やさいのへや」体験ご招待会を共催。「やさいのへや」は、地元農家の自立を支援するとともに食による地域活性化を目指すもので、その活動は以前から注目されておりました。今回産学官より15名をご招待し、やさいのへやの活動が今後発展していくためのご意見を伺うこととなりました。

## 「やさいのへや」参加者リスト

〈敬称略/順不同〉

	氏名	所属	役職
1	朝長 良之	全日本空輸株式会社(ANA)	新潟支店長
2	笠原 秀紀	(公財)新潟観光コンベンション協会	国際・広域誘客担当部長
3	金井 則篤	(株)三越伊勢丹	食品統括部 食品第一商品部 グローサリー パイヤー (新宿伊勢丹・日本橋三越・銀座三越担当)
4	山口 智子	新潟大学・地域連携フードサイエンスセンター	人文社会・教育科学系 准教授
5	川上 智子	新潟大学・地域連携フードサイエンスセンター	研究員
6	安川 隆	クラブ・デ・シエルシエ	会長
7	手塚 貴子	有限会社フルーヴ	代表取締役(「稲花 -ineca- 食べる通信 from 新潟」編集長)
8	霜鳥 彩	(株)ジョイフルタウン	月刊にいがた 副編集長
9	渡辺 善行	新潟日報社	編集局 報道部 記者
10	太田 英彦	(株)ジェイアール東日本企画新潟支店	営業部
11	松井 祐美	(株)第一印刷所	企画開発部 総合企画課 CIC主任
12	金澤 修	新潟市農林水産部食と花の推進課	課長補佐
13	田巻 圭吾	新潟市農林水産部食と花の推進課	主事
14	渡邊 秀太	新潟市農林水産部農業活性化研究センター	副主査
15	山形ちづ子	(公財)食の新潟国際賞財団	事務局

岩室温泉的農家交流レストラン

# やさいのへや

- YASAI NO HEYA -

## 体験ご招待会



開催日時

平成27年 1月27日(火) 13:00 - 14:30

会場

古民家レストラン 「灯りの食邸 KOKAJIYA -小鍛冶屋-」  
新潟市西蒲区岩室温泉666

「やさいのへや」は、月に2回(第2・第4火曜日) 岩室温泉の「KOKAJIYA -小鍛冶屋-」を会場にオープンする農家さんに会えるレストランです。 野菜直売所を運営する岩室観光施設「いわむろや」だからこそ知る地元農家さんのこだわりや人柄に、消費者の皆様にも触れていただきたいと設けた食空間が「やさいのへや」です。今回は 産学官の皆様をご招待し、食の産学官ネットワークを広げていきたいと考えました。ぜひ地元農家さんが持ち寄った旬の野菜をお召し上がりいただき、農家さんとのお話の中から、新潟の食の素晴らしさを体験していただき、今後につなげるためのご意見をお聞かせ下さい。

お問合せ

新潟市岩室観光施設「いわむろや」  
〒953-0104 新潟市西蒲区岩室温泉96-1 TEL: 0256-82-1066

主催 : NPO法人 いわむろや

共催 : 公益財団法人 食の新潟国際賞財団

企画 : 山岸 拓真 <一次産業プロデューサー/野菜ソムリエ>

↓ 「KOKAJIYA」(会場)の様子





【 体験会のメニュー 】

1. 永塚農園コシヒカリおむすび（セロリの佃煮、ゴーヤの佃煮）
2. 中之口地区 伝統の肉汁
3. やひこ太郎(椎茸)のしゃぶしゃぶと炭焼き -しし唐味噌だれとともに-
4. 大根のべったら漬
5. 大根と人参のなますあえ
6. 菊芋と牛蒡の味噌漬
7. 食後に ～ 永塚農園のキウイ／角屋悦堂の冬限定水ようかん／紫蘇茶 ～



料理を担当した永塚農園の  
永塚薫さんより  
本日のメニュー紹介。



新潟市産野菜の美味しさを  
食文化とともに体験できる  
「やさいのへや」。  
参加者からは、産学官それ  
ぞれの立場から、貴重な意  
見を伺うことができました。



生産者の説明を受けながらの食事は  
味わいもひとしおです。



受け継がれる農家の家庭料理は、素朴で滋味深く、野菜本来の味を楽しめます。