

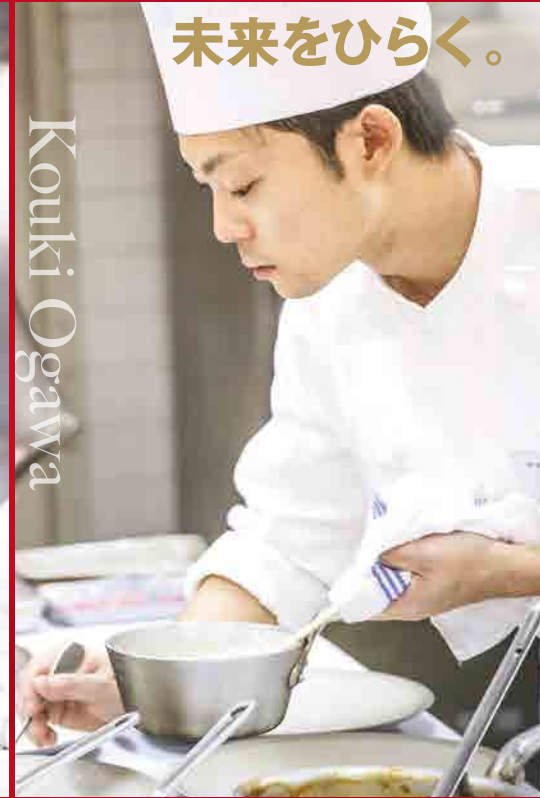
若き料理人の一皿が、
未来をひらく。



Shintaro Kaneko



Naoki Susa



Kouki Ogawa



Tatsuki Karu



Masato Ikeda



Takahiro Mashimo

食のチカラで
新潟を世界の
観光地へ!!


NIIGATA CITY
YOUNG CHEF
CONTEST
2019


新潟市 若手料理人 コンテスト

PROJECT REPORT

事業実施リポート

グランプリ“潟シェフ2019”ほか、各賞決定!!



新潟市若手料理人コンテストとは

「新潟市若手料理人コンテスト」は次代を担う35歳以下の若手料理人を対象とした料理コンテストです。2018年の初開催に続き、今回で2回目。自身の調理技術を披露し評価される場でありつつ、若手料理人のレベルアップと、新潟市産の農水畜産物の魅力を料理を通して国内外に伝えることができる優秀な人材を発掘することを目的としています。

コンテスト概要

新潟市は、魅力ある食や食文化を活用し創造的なまちづくりを進める食文化創造都市を推進し、食を目当てに国内外から多くの人々が訪れる「食で選ばれるまち」を目指しています。新潟市には米を始めとした多彩な農水畜産物があり、料理人がその魅力を料理を通じて国内外に発信する「伝え手」となれば、「食で選ばれるまち」の実現に近づくことが期待できます。そこで、若手料理人のレベルアップと、新潟市の食の魅力の伝え手となる優秀な人材を発掘するため、次代を担う35歳以下の若手料理人のための「新潟市若手料理人コンテスト2019」を開催しました。



審査員紹介

審査員長 森本 節生氏

万代シルバーホテル 総料理長
地産地消の推進に早くから力を入れ、2001年秋頃から「森本クラブ」と称して、食材の産地を訪ね、旬の県内食材を使ったフレンチを提供するイベントを始める。2009年に万代シルバーホテルの総料理長に就任。2011年、農林水産省による「地産地消の仕事人」に選定される。2012年には独立行政法人の文化交流事業でフランス、ドイツ、ブルガリア、ハンガリーを訪れ、米粉を使った天ぷらやのっぺなど、新潟の食文化を世界にアピールした。料理教室の講師やテレビ出演も多数。

審査員



新潟調理師専門学校 教頭
にいがた料理勉強会「雪ひらの会」相談役
鍵富 茂氏

新潟調理師専門学校を卒業後、新潟市の老舗料亭「鍋茶屋」、京都の老舗割烹「河繁」など、多くの著名人や食通が愛する名店を経て、同専門学校教頭に就任。にいがた料理勉強会「雪ひらの会」での後進育成、テレビ新潟「夕方ワイド新潟一番」のレギュラー出演など、多方面で活躍する。



前在ウクライナ
日本国大使館料理人
泉井 則広氏

新潟調理師専門学校を卒業後、ホテル新潟（現ANAクラウンプラザホテル新潟）などで経験を積む。2009年、在リオ・デ・ジャネイロ日本国総領事付料理長に就任。バーレーンやウクライナでも大使館料理長を務める。今年37歳の若手代表として審査員に抜擢。



タカツカ農園 代表
高塚 俊郎氏

新潟市秋葉区出身。東京農業大学を卒業後、約6年間のサラリーマン生活を経てUターン就農。「子どもの頃に感動した味は忘れない」という思いを胸に、NPO法人にいがた農えん隊を立ち上げる。新潟県エコファーマー、ジュニア野菜ソムリエの資格を持ち、新潟県指導農業者としても活動。



諸橋弥次郎農園 代表
諸橋 弥須衛氏

新潟市江南区の農園の6代目として、60年以上農業に携わる。「野菜づくりは土づくり」を座右の銘に、春はブランドいちごの越後姫、夏は枝豆と黒土全のなす漬、秋は米、冬は手つき餅と、安心でおいしい旬の農産物を生産・販売する。新潟市の食育関係の委員も歴任。



新潟市西蒲区
農業委員
新潟ライスガールズ
副リーダー
阿部 マサ子氏

新潟県が2012年に立ち上げた新潟米PRユニット「新潟ライスガールズ」のメンバー。「農家のお母ちゃん」として岩室で米づくりをしながら、新潟米のPR活動や郷土食の伝承に精力的に取り組む。JA全農新潟のCMにも出演。2015年に北陸農政局長賞を受賞。



作家・フリーライター
石坂 智恵美氏

著書に、ルポ作品「新潟を有名にした七人の食人（しよくにん）」、「料理人 本間忠治のにいがた味がり」（新潟日報事業社刊）、「魚屋の基本」（ダイヤモンド社刊）ほか。2007年に新潟清酒の名誉達人、2018年に名誉大使に認定。新潟清酒を題材にしたエッセーやラジオドラマの脚本も手がける。

<p>テーマ 新潟市の米文化と発酵・醸造文化</p> <p>募集期間 2019年6月14日(金)～8月5日(月) 専用エントリーシートに必要事項を記入し応募。</p> <p>応募資格 ●新潟市内の飲食店・宿泊施設に就業する料理人で今後も継続して就業意欲のある者 ●2020年1月1日時点で35歳以下の者</p>	<p>審査経過 ①エントリーシート提出→②エントリーシートによる一次審査→③6名による本選最終審査→④グランプリ決定</p> <p>本選 2019年9月7日(土) 内容:実技・実食・プレゼン審査・グランプリ決定・表彰式 会場:万代シルバーホテル</p>
<p>各賞</p> <p>●グランプリ(潟シェフ2019) 1名 賞金30万円(受賞者15万円/所属店舗15万円)</p> <p>●準グランプリ 1名 賞金10万円(受賞者5万円/所属店舗5万円)</p> <p>●新潟市長賞 1名 賞金5万円</p>	<p>ファイナリスト</p> <p>●諏佐尚紀さん(32歳) 所属:旬魚酒菜 五郎 古町店 ●小川耕希さん(28歳) 所属:ホテルオークラ新潟 スターライト ●金子真太郎さん(26歳) 所属:蕎麦佳者 五常 ●池田将人さん(25歳) 所属:ホテルイタリア軒 リストランテマルコポーロ ●加藤龍喜さん(28歳) 所属:和食酒場 風花 ●眞下貴裕さん(26歳) 所属:旬彩創和 ぜんてい 新潟LEXN店</p>
<p>イベント</p> <p>①2019年11月25日(月) ●新潟市若手料理人コンテスト2019 グランプリ料理の試食会 ●会場:JR 新潟駅 CoCoLo 西 N+ [TABI BAR & CAFÉ / km-0 niigata lab]</p> <p>②2019年12月4日(水) ●新潟市若手料理人コンテスト2019 準グランプリ料理の試食会 ●会場:JR 新潟駅 CoCoLo 西 N+ [TABI BAR & CAFÉ / km-0 niigata lab]</p> <p>③2019年12月16日(月) ●サッポロビール プレゼンツ 2019年“潟シェフ”のグランプリ料理の試食会 ●会場:JR 新潟駅 CoCoLo 西 N+ [TABI BAR & CAFÉ / km-0 niigata lab]</p>	

新潟市若手料理人コンテスト 2019 オフィシャルスポンサー



諏佐 尚紀 氏 (32歳)

勤務先: 旬魚酒菜 五郎 古町店



1987年4月25日、長岡市生まれ。2017年、シャングリ・ラサセンターサリゾット&スバ(シンガポール)にて5日間にわたり、新潟の郷土料理や発酵文化をテーマに、全8品の新潟清酒とのペアリングコースを考案・提供。現在は五郎古町店の料理長として、漁業者や農家など生産現場の想いや食材の魅力をSNSで発信している。

新潟の食文化、 食材品質の高さを 生産者の思いも込めて 発信していきたい。

提供された料理の皿に伏せてあるグラスを開けた途端、スモークの香りと煙が漂う。その余韻は長く、良い意味で審査会場を驚きで包み込んだ。「3年ほど前になります、新潟県醸造試験場で、同じ香り成分のマリアージュというのを教わりました。そこで新潟の酒を食材として、メイン食材にぶつけられないか、と。今回のレシピは試作を重ね、2年がかりで完成した一品なんです」。スモークグラスに注がれ味わう新潟清酒と、酒の成分に合う南蛮海老や雲丹、海老油や出汁ジュレ等の調味料は口中で一体になり、調味される。複雑に掛け合わさった味わいは、印象深く人々の記憶に留まったことだろう。

料理人として忘れたくないことに、「地元の食材の価値」を挙げる。「新潟のブランドである南蛮海老や越後本ズワイガニを漁獲していた大型船2隻のうち、1隻が廃業してしまいました。今回、南蛮海老をメインに使ったのは、危機を迎えている新潟の水産業に目を向けて欲しかったから。魚だけでなく農産物についても、もっと現場に足を運び、その魅力や現状を発信していきたい。同じ志の若手料理人たちとも、タッグを組めたら嬉しいですね」。



Entry Menu

南蛮海老のタタキ 瞬間燻製 ペアリング願人

使用した米・発酵食材
山麩純米吟醸原酒「願人」(新潟酒)、かんずり



旬魚酒菜 五郎 古町店
新潟市中央区
古町通8番町1446
TEL.025-229-5379



小川 耕希氏 (28歳)

勤務先: ホテルオークラ新潟 スターライト



1991年8月12日、糸魚川市生まれ。北陸食育フードカレッジ卒業後、2012年～ホテルオークラ東京、2016年～佐渡市・Ryokan 浦島ノラ・ブラージュを経て、2017年に渡仏。日本人シェフによる繊細なフレンチが人気の「Blue Valentine」で、本場の最先端を学ぶ。2018年、ホテルオークラ新潟に入社。

「格好つけていると言われるかもしれませんが(笑)」と前置きして、「僕は誰かと闘っているんじゃない、自分としか闘っていないんです」。だから本大会の準グランプリも、「悔しくない」と言い切る。「今回は新潟の食材をどう活かせるか、自分の知識と技術に挑んだ大会。自分が知りうる限りの最高のものを使い、最後までやりきることができて後悔はありません」。今作品は、米や舞茸、ミンチ等を混ぜたタネを、甘豚のフィレで巻き上げ焼いたスーシュ(切り株)をメインに、燕の麴ソテーや黒米のチュイルなど、旨みや食感に多彩な抑揚をプラス。旬の素材



新潟食材の可能性に惚れ込み、帰郷。「食の都」新潟の実現に挑む。

Entry Menu

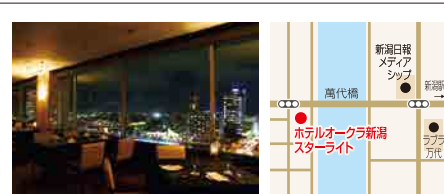


新潟・芳醸・秋

甘豚フィレ肉のスーシュ「きりかぶ」
発酵と醸造薫る地産野菜の彩り

使用した米・発酵食材
コシヒカリ、古代米黒米、酒粕、生麹、
ばしもんビネガーほか

を意識し、1枚の皿の中に新潟の秋の表情を切り取った。「以前、東京で、出身地・糸魚川の食材を使った料理イベントを行ったんです。その時、料理には地域性が大切だと痛感したし、新潟食材のポテンシャルにも魅力を感じた」。そこで2年前、料理人として本格的に腰を据えるため、新潟市へ。「今後は料理人の立場から、新潟を日本一の食の都にしたい」と、気概に満ちる。



ホテルオークラ新潟 スターライト
新潟市中央区川端町6-53
TEL.025-224-6160



金子 真太郎氏 (26歳)

勤務先: 蕎麦佳肴 五常



1992年9月21日、埼玉県生まれ。生後すぐに阿賀町津川に移り住む。県立新津高等学校卒業後、2011年より埼玉の寿司・懐石「やなぎ」、2015年より京都の「うな乃」を経て、2017年、新潟駅南に「蕎麦佳肴 五常」を開業。新潟市若手料理人コンテスト2018では、WEB&ハガキ一般人気投票部門で1位を獲得。

Entry Menu



Jewel Box

使用した米・発酵食材
チーズ、甘酒、さかすけ、清酒



新潟市の田園風景の中で営まれる酪農。その宝物のようなチーズをメインに。



第1回目のコンテストでは一般人気投票第1位、今大会も新潟市長賞を獲得して、2年連続の入賞である。「来年また入賞できたら、殿堂入りさせていただこうかな」と笑う。狙うのはもちろん、更に上のポジションだろう。今回の料理は和食のイメージを覆し、ガラスの宝石箱に稲わらを敷き、メインとなる最中(もなか)とグラノーラを配した。最中の餡のベースには、江南区のチーズ工房・ロイヤルヒルホルスタインズのチーズを選定。質感や舌触りなどを共同で開発し、乳酸菌発酵酒粕・さかすけも合わせ、ミルク感に適度な酸味を加えて風味を増した。そのチーズと共に越後姫やルレクチエ、越の雫といった新潟市産のドライフルーツ5種を、最中ではさんで味わう。日本酒を軽く含ませ、果物の香りと食感を引き出した工夫もアクセントになった。

本大会は「新潟愛を深掘りできる良い機会」と言い、「次回も料理人のインスピレーションが湧く、刺激的な料理テーマに期待」と結んだ。



蕎麦佳肴 五常
新潟市中央区天神1-18-15
TEL.025-245-0805



池田 将人 氏(25歳)

勤務先: ホテルイタリア軒 レストランマルコポーロ

1994年4月18日、十日町市生まれ。新潟調理師専門学校卒業後、ホテルイタリア軒に入社。1Fマルコポーロで研鑽を積む。2015年から2年連続で技能五輪全国大会出場。2017年古町氷彫刻コンテスト創意賞、2018年「にいがた」のフランス料理コンクール優勝ほか。

本コンテストには2回目の挑戦でファイナリストに。「楽しく作れた」という料理はカレーと酢飯の意外な組み合わせ。「新潟は全国トップレベルのカレー消費県。市民に親しみのあるカレーと港町の寿司文化を融合させ、フランス料理の前菜のように美しく仕上げました」。米は南区産の華麗舞、ルーには発酵食品の玄米麴や味噌、日本酒を加えて深みを出した。またライスにトッピングしたタルタルには、南蛮海老や十全ナス、黒埼茶豆など新潟の味覚をたっぷり。明治8年からカレーを提供しているイタリア軒、その技と味わい、自身の感性をレシピに落とし込み、料理人としての気概も表現した。「大会では大いに刺激をもらいました。次回もぜひ、挑戦したいですね」。



Entry Menu



華麗舞の酢飯と南蛮エビと
十全ナスのタルタル
IMAを使ったカレーソース

使用した米・発酵食材
華麗舞、日本酒、玄米麴、米味噌



ホテルイタリア軒 レストランマルコポーロ
新潟市中央区西堀通7番町1574
TEL.025-224-5123



加藤 龍喜 氏(28歳)

勤務先: 和食酒場 風花

1991年7月4日、聖籠町生まれ。新潟調理師専門学校卒業後、京都ブライトンホテル・京懐石「蛸」で修業。2014年、和食酒場 風花に所属。「新潟と県外、農家・生産者との食の架け橋になりたい」と、新メニューの提案なども行っている。



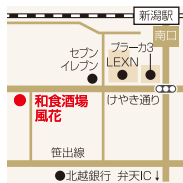
Entry Menu



あまふたと
無農薬コシヒカリのお茶漬け
酒粕と味噌の出汁を添えて

使用した米・発酵食材
無農薬コシヒカリ、酒粕、味噌ほか

今回メイン食材に選んだのは、北区・タケファームで生産されている甘豚。薬物に頼らず、新潟県産の米粉とパンを食べて健康に育った三元交配豚だ。「風花で初めて知り、衝撃を受けた豚肉でした。脂が上質で甘く、本当においしい。この肉を広めたくて今大会に応募したんです」。動物性の脂が苦手な人にもさっぱりと、脂の旨み甘みを味わえるようにお茶漬けに仕立てたが、「まずはお肉だけを召し上がって」と、生姜の効いた酒粕と味噌の出汁はあと掛けに。1杯で2度おいしい作品になった。生家はサクランボと米の農家。小さい頃から食への興味は旺盛、料理も小学生から始めている。生産現場をその目で見て、いかに食材を活かせるか——その探求が何より楽しい。



和食酒場 風花
新潟市中央区米山2-7-20 TEL.025-245-8650



都合により最終審査は欠場



眞下 貴裕 氏(26歳)

勤務先: 旬彩創和 ぜんてい
新潟LEXN店

1992年10月24日、群馬県高崎市生まれ。岡山理科大学付属高等学校卒業後、2013年より割烹万久馬(群馬県)で修業。2016年には新潟へ移住。越後茶屋総本店、海鮮館市場魚がしに3年間勤務。2019年4月より村将軍に入社、現在に至る。



Entry Menu

新潟の伝統技術と文化の継承

使用した米・発酵食材
秣、日本酒・酒粕、醤油、煎餅、味噌、梅酢

「お前の料理は、作業。だ。料理以前の問題だ」——新潟の師からそう厳しく指導され、下積みを経て4年目。本大会への出場を薦めてくれたのは、その師だったという。そこから生産者との人脈を広げ、食材の生産現場を回ってのメニュー作り。レシピも盛付けも、みっちり3か月をかけて挑んだ。「食材が生まれる背景を含め、料理と向き合えた。師匠の「料理は作業じゃない」という言葉が、深く理解できた時間でした」。食材はもちろん、秣や醤油、味噌などの調味料もすべて新潟市産。炊きたてのコシヒカリの煎餅を甘豚の鉄焼の器にしたり、烏賊を梅酢にくぐらせ朱鷺の細工寿司にしたりと、伝統の食文化に支えられ発展している新潟の味覚を印象的に表す作品となった。



旬彩創和 ぜんてい 新潟LEXN店
新潟市中央区天神1-12-7 LEXN内1F
TEL.025-244-8807

新潟市若手料理人コンテスト2019



コンテスト総括・表彰式

今回で第2回目の開催となる「新潟市若手料理人コンテスト2019」は新潟市内の飲食店、宿泊施設で就業する若手料理人から多数の応募が寄せられた。見事一次審査(書類審査)を通過したファイナリストが2019年9月7日(土)万代シルバーホテルで行われた最終審査に出場した(6名のうち1名が都合により最終審査を欠場)。

ファイナリストは制限時間60分でエントリー料理を完成させ、審査員による実食のあと10分のプレゼン審査へと移る。料理人としての技術、そして新潟市の食材への理解が試された。最終審査は新潟を代表するシェフや、新潟市の食文化・食材に精通した有識者、計7名の審査員による「実食審査」

「プレゼン審査」の評点、また一般審査員26名による投票数と合わせた総合計点で順位が決まる。

結果、グランプリ「潟シェフ2019」に輝いたのは「旬魚酒菜 五郎 古町店」の諏佐尚紀氏。続いて準グランプリには「ホテルオークラ新潟 スターライト」の小川耕希氏が選出された。また、新潟市長賞として「蕎麦佳肴 五常」の金子真太郎氏が選出された。

グランプリに輝いた諏佐尚紀氏は受賞スピーチで「食のチカラで新潟を世界の観光地へ」と力強く宣言した。最後はライバルとして切磋琢磨し、お互いの健闘を称えあった若き料理人たちの笑顔でコンテストは締め括られた。



一般参加 審査員の声

- 女性 20代:新潟市の食材の魅力再発見できました。どなたを1位にするべきか悩みました
- 男性 30代:料理人たちの地産地消への熱い思いを感じることができた
- 女性 40代:リーフレットだけでは分からない料理人たちのパッションを感じることができた
- 男性 40代:若手にスポットを当てた良い企画だと思います。作っている様子にも興味があります
- 60代~:新潟の地産地消料理を通じて広く発見していけるいい企画だと思います

集計結果は男性15名女性11名、(10代:1名、20代:2名、30代:4名、40代:12名、50代:2名、60代~:2名、未回答:3名)



お問い合わせ

新潟市農林水産部 食と花の推進課 〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602番地1 TEL.025-226-1802

※パンフレットに掲載の情報は2020年2月現在のものです。ただし、コンテスト参加者の年齢は最終審査(2019年9月7日)時点のものです。