



2017 2.7 (TUE) - 3.5 (SUN)  
とやの潟 ウィンターキッチン2017



## 冬、ここだけの食を。

鳥屋野潟の周りにあった、食と人の豊かな営み。ウナギやシジミまで獲れる美しい潟で、漁師は魚を獲り、市場まで舟で運びました。人々は水をすくって飲み、子どもたちは潜って遊ぶ。かつての鳥屋野潟に、私たちは希望ある未来を描きました。  
初開催で大きなインパクトを生んだ昨年に引き続き、2度目のとやの潟ウインターキッチンを開催します。潟の魚に加え、伝統野菜「女池菜」を使ったメニューなど、今この地でしか味わえない冬の旬を、地域の上質なレストランやカフェで提供します。再生した食を、再び「食文化」に。鳥屋野潟から発信する冬の新潟の魅力を、どうぞお楽しみください。

### 旬を届ける生産者たち

#### 鳥屋野潟漁業協同組合 増井さん



冬に旬となる鳥屋野潟の魚。極寒の潟に、漁師は舟を出します。鳥屋野潟漁協の方々は、環境改善活動や稚魚の放流など「美味しい魚が食べられる」潟の再生にも大きな役割を果たしてきました。鳥屋野潟のさらなる発展のために、今日では地元小学校での教育活動にも力を注いでいます。

#### 女池菜生産組合 早川さん



鳥屋野潟周辺の伝統野菜「女池菜」。生産者を限定し、栽培方法や出荷基準を管理することで品質を高め、女池菜ブランドを守ってきました。商標登録時の生産組合長・早川一丸さんと、アメリカのオーガニック農場で研修を積んだ孫の辰則さんは、世代を超えて地域の食を繋いでいます。

## とやの潟ウインターキッチンとは？

今年のウインターキッチンは3つのイベントによって構成されています。

レストラン  
オリジナル  
メニュー提供



大人  
キッチン



子ども  
キッチン

鳥屋野潟の旬の魚や女池菜を使った期間限定のオリジナルメニュー提供。土地の旬を鳥屋野潟ゆかりの多彩なシェフたちが調理します。

地域の魅力として鳥屋野潟の食を伝えるために、地域の大人が鳥屋野潟の魚を調理し、自ら味わい楽しむ体験版キッチンです。

1月中旬～2月上旬に新潟市立山潟小学校・新潟市立女池小学校・新潟市立鳥屋野小学校で、鳥屋野潟の魚を使った調理実習を漁師・シェフと共にいきます。

### 参加店舗

cafe&sweets B-point | Galette café | G Terrace |  
珈琲倶楽部 ビッグスワン店 | 旬菜和楽 さがや | カーブドッチとやの |  
カーブドッチとやのベーカリー | SWAN cafe&bakery 新潟店 |  
TRIP TRIBE house | パニングキッチン | Berry's Pancake |  
80万人のためのフレンチ OV | FARM TABLE SUZU |

### 関連イベント

子どもキッチン | 1月中旬～2月上旬  
新潟市立山潟小学校  
新潟市立女池小学校  
新潟市立鳥屋野小学校  
大人キッチン | 2月19日(日)  
いくとびあ食花内食育・花育センター



講師  
シェフ 佐藤さん

### TOYANOGATA WINTER KITCHEN 2017

とやの潟ウインターキッチン

toyanogata-winterkitchen.localinfo.jp/

### お問い合わせ

#### 株式会社U・STYLE

〒950-1148 新潟市中央区上沼651  
TEL 025-385-7585 FAX 025-385-7586  
主催 | 新潟市南商工振興会 協力 | 鳥屋野潟漁業協同組合

この事業は新潟市からの補助金を受けて実施しております。  
一部写真提供:潟環境研究所

