

2010年12月1日

ロケーションリサーチ株式会社

報道関係者各位

**のっぺい汁、治部煮、さばのへしこ茶漬け。銀座「方舟」料理長が教える「郷土料理教室」  
-当日の様子を公開中-**

郷土料理の振興を通じて地域活性化を支援するロケーションリサーチ株式会社（本社：東京都渋谷区 代表取締役社長：瀬川雄貴、以下、ロケーションリサーチ）は、調布市民への生涯学習を推進するちょうふ市民カレッジからの依頼を受け、企画・監修を手がけた【郷土料理教室 ～日本・郷土味めぐり～】。11月10日（水）に第2回目「北陸地方と新潟県」編を開催。

本講座では、郷土料理店で腕をふるうプロ達が講師となり、郷土料理の作り方を一般参加者20名へお伝えします。北海道、新潟県、鹿児島県など、8地域に伝わる料理を全6回に渡り取り上げ、各地域の郷土料理の魅力とともに、家庭でも再現出来るレシピを学びます。

プロの料理人の『技』とともに、日本に古くから伝わる郷土料理を知り、作り味わう楽しさをお伝えする企画です。第2回目は、北陸地方と新潟の料理を提供する銀座の食事処「方舟」料理長の柴公（しばあきら）さんを講師に迎え、「のっぺい汁」、「治部煮」、「さばのへしこ茶漬け」の3品の作り方を学びました。

※当日の様子はこちらから

[http://www.location-research.co.jp/service/detail\\_101110\\_chofu01.html](http://www.location-research.co.jp/service/detail_101110_chofu01.html)

▼講師紹介

▽柴公さん -東京都銀座の郷土料理店「方舟」料理長-

北陸と新潟県直送の厳選素材と日本酒を提供する銀座の食事処「方舟」の料理長。常時100種以上の日本酒と全席に囲炉裏を構える店内で、四季を通した北陸と新潟県の食を提供されています。同店では同地方の日本酒蔵元を囲む会など、様々な催しも開催されています。

▼当日のメニュー

「のっぺい汁」（新潟県の郷土料理）

鶏肉やにんじん、ごぼう、れんこん、里芋などの季節の具材を鍋で煮込んだ汁物です。片栗粉などを用いず、里芋で自然なとろみを付けているのが特徴。また、汁物としては珍しく冷ましてから食すこともあります。新潟県において里芋と並ぶ名産品である鮭を加えることも多いです。県内におけるバリエーションは多彩で、新潟県の豊かな食文化を背景とした家庭料理の代表作といえます。現在でも正月やお盆などの年中行事の際に各家庭で楽しまれています。

「治部煮」（石川県の郷土料理）

鴨肉や鶏肉の切り身に片栗粉をまぶしたものと、麩やせりなどの野菜をだしで煮て、薬味としてわさびを添える椀物です。片栗粉が肉のうまみを閉じ込め、だしに適度なとろみをつけます。発祥には諸説あり、能登や加賀の山里で捕獲した野鳥を食用にする習慣からうまれたという説や加賀藩にいた宣教師が考案したという説などもあります。旬の野菜、たけのこやれんこんなどの加賀野菜を材料とする治部煮は、四季折々の旬を楽しめる石川県の郷土料理として全国的に知られています。現在では、結婚式などの祝いの膳には欠かせない椀物です。

「さばのへしこ茶漬け」（福井県の郷土料理）

塩漬けにしたさばをぬかに漬け込んだ福島県若狭地方の伝統料理です。完成までに短くとも数ヶ月以上かかり、冬場の保存食として伝えられてきました。「へしこ」とは、魚を塩漬けにした後にぬか漬けにすることをさします。漬け込むことを若狭地方の方言で「へしこむ」といい、これがなまって、もしくは略されてその名が付いたとされています。さばをはじめ、イワシやニシン、フグなどで作る「へしこ」は江戸時代中頃が起源といわれています。現在ではお茶づけや焼き物、パスタ、酒の肴としてなど様々な形で食べられています。

※当日の様子はこちらから

[http://www.location-research.co.jp/service/detail\\_101110\\_chofu01.html](http://www.location-research.co.jp/service/detail_101110_chofu01.html)

▼参加者の声抜粋

- ・料理長のプロの技を色々と学べた。
- ・のっぺい汁は新潟県における「家庭的なすまし汁」、地域の食文化とともに楽しめた。
- ・治部煮、家庭で作れるものだとは思わなかった。白身魚やエビでも試してみたい。
- ・さばのへしこ、初めて食べた！美味しいので持って帰りたい。買えるところが知りたい。

▼今後のスケジュール

3.2010/12/8 鹿児島県（鶏飯、つけあげ）

講師： 本家 かのや 女将 新田のゆり 氏

4.2011/01/12 北海道（鮭のちゃんちゃん焼き、いかめし、北海道みそラーメンサラダ）

講師： 北海道フードマイスター 岡部仁 氏

5.2011/02/09 大分県（ブリのあつめし、手延べだんご汁）

講師： 坐来 大分 料理長 梅原陣之輔 氏

6.2011/03/09 東京都（もち明太もんじゃ、桜エビもんじゃ、ぶっかけもんじゃ）

講師： 錦本店 古澤知恵子 氏／神谷波瑠美 氏

※各回の動画など、近日公開予定。

▼関連 URL

・ちょうふ市民カレッジ

[http://www.chofu-culture-community.org/forms/info/info.aspx?info\\_id=17894](http://www.chofu-culture-community.org/forms/info/info.aspx?info_id=17894)

・郷土料理百選

<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/>

【企画・運営実績】（一部抜粋）

・2009年 家庭で味わう郷土料理百選こだわりの40店が創る故郷の味 出版

・2010年 郷土料理探訪企画 六本木で味わう四国料理

カルチャースクール 東急セミナーBE 渋谷校と開催

・2010年 郷土料理探訪企画 銀座で味わう沖縄料理

初回好評につき、カルチャースクール 東急セミナーBE 渋谷校と第2回目を実施

・その他、過去に手がけた事例のご紹介 【PDF】

[http://www.location-research.co.jp/pdf/events\\_contents.pdf](http://www.location-research.co.jp/pdf/events_contents.pdf)

ロケーションリサーチでは、農林水産省選定 郷土料理百選のウェブサイト運営・企画事業をメインに、それで得たコンテンツ・ノウハウ・人脈をもとに、郷土料理に関連したコンテンツやイベントの企画・制作などを行っています。関連するコンテンツの制作やイベントの企画などをご検討の際には、お気軽にご相談下さい。

【ロケーションリサーチ株式会社について】

企業理念：『郷土料理の振興を通して、地域活性の一助となる』

代表取締役：瀬川雄貴

▽事業内容

1. 郷土料理振興事業
2. インターネット広告代理事業
3. 前各号に附帯する一切の業務 ホームページやバナーの制作、コンテンツ協力など

【本件に関するお問い合わせ先】

ロケーションリサーチ株式会社

〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 29-25 渋谷パールホーム 6F

TEL. 03-5459-2092 FAX. 03-5459-2150

広報担当：栗井(あわい) [info@location-research.co.jp](mailto:info@location-research.co.jp)