



作り手の思いを伝えるふれあい通信

まんまにしよ

発行元：魚沼農耕舎
〒946-0216
新潟県魚沼市須原 20-5
NO.23
発行日：R2.8.15

★★魚沼農耕舎が食材提供するレストラン3店が、『ミシュランガイド新潟2020』に掲載されました!!

『ミシュランガイド』ご存じですか？

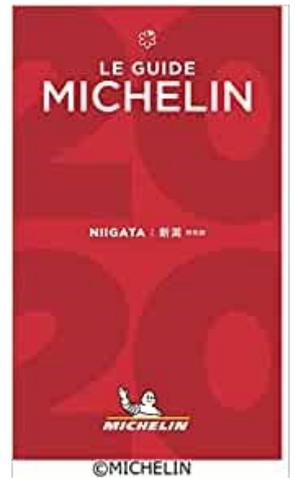
ミシュランガイドというのは、フランスのタイヤメーカーであるミシュランが1900年に、より安全で楽しいドライブのためのガイドとして作ったのが始まりです。

当初は無料配布のガイドだったようです。

それが、今や星による評価制度で、ミシュランガイドへの掲載は、シェフにとっては大きな榮譽になっています。私たちの作っているお米やそばを使ってくださっているレストランが、ミシュランガイドに掲載されたというのは、生産者としても、喜ばしいことであり、だからこそ、今まで以上に、より良い農産物を提供できるよう、職員一同、努力しなければならぬとも感じました。

2020年7月14日発行の『ミシュランガイド新潟2020』に、掲載された3つのレストランをご紹介します。今回、三つ星はありませんでしたので、二つ星が最高です。

ただ、一つ残念なのはコロナウィルスによる感染症が再拡大しており、旅行や帰省がままならないことです。収束した暁には是非、新潟にお越しいただき、素晴らしいお料理を味わっていただければ幸いです。 **舎員 No.28 小島 綾子**



二つ星 Restaurant UOZEN ウオゼン

食材提供：そば粉、そばのむき実



お料理は全て、ジビエを中心としたシェフお任せコースになっています。斬新で、芸術的で、新潟という土地への愛が伝わってくる、素晴らしいお料理の数々です。

住所：新潟県三条市東大崎 1-10-69-8

電話：0256-38-4179 お休み：月曜、他不定休

サイト：uozen.jp

予約はサイトかお電話(10:00~11:30、15:00~18:00)



一般財団法人 魚沼農耕舎は：

新潟県でも有数の豪雪地である魚沼市北部の広神、守門、入広瀬、各地区に田んぼがあります。約1000枚の豊富な雪解け水が流れる田んぼでは、コシヒカリなどの米を38ha、そば39haを作っています。地域の担い手として、耕作者のいなくなった農地を守っています。

〒946-0216 新潟県魚沼市須原 20 番地 5 WEB www.uonuma-agri.or.jp/

TEL 025-797-2255 FAX 025-797-2562 Mail info@uonuma-agri.or.jp



一つ星 Restaurant ISO イソ

食材提供:魚沼リゾット米(品種:和みリゾット)



住所:新潟県新潟市中央区春日町 7-13

電話:025-290-7330

お休み:水曜、第2第4火曜、他不定休

サイト:restaurant-iso.jp

予約はお電話で(12:00~)

お料理は全て、ディナーのみ、コース料理になっています。2年前から、私たちのリゾット米を使ってくださっています。配達の際の写真で、お料理の写真がないのが大変残念です。ディナーのみということもあり、予約が取りにくいお店です。シェフのお言葉「自然の恵みを尊重し、日本人ならではの繊細な感覚で、シンプル(洗練)お皿に盛り込みたい」(公式サイトより引用させていただきました。)



ピブグルマン LA CUCINA LIBERA ラクチーナリベラ 自由なキッチン

食材提供:魚沼リゾット米(品種:和みリゾット)



住所:新潟県新潟市中央区米山 2-2-5 1F

電話:025-369-4876

お休み:不定休

サイト:lacucinalibera-niigata.owst.jp

予約はお電話かサイトで

イタリア、トスカーナで修業した「枠にとらわれずに、自由な発想(キッチン)で」との思いで、シェフの作るお料理はコースからアラカルトまで、非常にバラエティに富んでいます。ピブグルマン(価格以上の価値がある料理を提供)に選ばれているというのも納得のレストランです。特に、リゾットには特別な思い入れとこだわりを持っていらっしゃいます。



7月1日からのレジ袋有料化に伴い、新潟米(マイ)バックが大人気!!

こちらの商品は、玄米 30kg を入れる米袋をリメイクしたマイバックです。

元号が令和に変わり、平成と印刷された、たくさんの米袋が使えなくなったまま、残っていました。それを魚沼市や近隣の福祉作業所の利用者さんに作っていただきました!

一つ一つ丁寧に作ってくださっています。農福連携のコラボ商品!として、販売しております。ふるさと納税返礼品のバックとお米のセットも人気になっています。

マイバックの他、じゃがいもをいれたり、ごみ箱にしたり、という使い方も Good!!

編集後記 コロナウィルスによる感染症の第二波で、感染者数の増加が顕著な今日この頃、お盆の帰省もままならない状況ですね。コロナウィルスとは長いお付き合いになりそうで、心おきなく出かけたりでき、旅行に行けるのはいつになるのだろうと、心配しています。皆さまが安心して暮らせる社会が早く来ますように、願っております。

「まんまにしょ」は「ご飯を食べよう」という意味で、魚沼では老若男女が使います。響きがあたたかく、ほっこりするような、日々使うこの言葉をとってこの通信の名前にしました。

魚沼農耕舎は、皆さまが毎日美味しくご飯を食べて頂く為に、少しでもお役に立てればとの思いで、日々お米やそばを作っております。今後も、お米やそばが出来るまでの作業風景や田んぼの様子など、いろいろな事を皆さまにお伝えし、繋がっていきたくと思っています。

※万が一、農耕舎たよりの送付を希望されない方がいらっしゃいましたら、表面の連絡先までご一報下さい。(R.K)