

第 77 回伝統食品に関する講演会報告

食の倉庫・新潟 ―伝統と創造―

期日：2024 年 9 月 2 日（月）13 時-17 時

会場：ガレッソホール（コープシティ花園 4F）

主催：日本伝統食品研究会

後援：一般財団法人東洋水産財団

【講演会】

- 1) 新潟の郷土料理 ～日本酒とのフードペアリングのすすめ～
山口 智子 氏（新潟大学 自然科学系〔教育学部〕）
- 2) 西洋なし「ル レクチュエ」～新潟の土地と人が育んできた逸品～
松本 辰也 氏（新潟食料農業大学 食料産業学部）
- 3) 新潟清酒酵母で醸す日本酒の香味とその特徴
栗林 喬 氏（新潟県醸造試験場）
- 4) かまぼこの歴史と新潟かまぼこの特徴について
堀川 政良 氏（株式会社堀川）

【学生によるポスター研究発表】

- 1) 市販の緑茶内の微生物プロファイリング：ペットボトル飲料を口を付けて飲んだ場合を想定したモデル実験
○加藤優希，宮沢美里，河内美帆，涌井杏奈，今井真奈美，佐藤遥菜，岡部璃佳，成瀬悠香，佐藤奈緒，浅野七海，諸橋もも子，佐藤 彩，阿部峰士，佐野拓人，佐藤拓一（新潟大学医学部保健学科／大学院保健学研究科 臨床化学研究室）
- 2) 各種冷凍すり身の混合比率に伴うゲル形成能の変化
○NGUYEN THU THAO¹、齋藤右京²阿部周司¹（1 新潟食料農業大学食品産業学部，2 一正蒲鉾株式会社）

【学生による新潟の食に関するポスター発表】

- 1) 新発田の食と文化に誘われて
○高橋珠里愛，白倉千優希，ナサニエル クリストファー ナタジャヤ，袖山嵩人，高尾龍成（ゼミ指導教官：阿部周司）（新潟食料農業大学）
- 2) 鮭で始まり酒で終わる村上道（ロード）
○黒澤永翔，白田琉哉，紺谷祐介，荒納琉来，金田萌杏（ゼミ指導教官：阿部周司）（新潟食料農業大学）

【講演会】

2024年9月2日に新潟県新潟市ガレツソホールにて、第77回伝統食品に関する講演会が行われた。なお、新潟県での本講演会の開催は初めてである。新潟県は米だけでなく、日本酒、西洋なし、水産練り製品も全国的に生産量が多く、また、伝統的な料理も多いことから、食の倉庫にふさわしい地域である。



講演会全体の様子

本講演会では、まず、新潟大学准教授の山口氏により、新潟県は上越、中越、下越、佐渡の4つの地域に区分され、地域ごとに多彩な郷土料理が存在していることが紹介された。また、それぞれの郷土料理と日本酒のペアリングの研究結果についても紹介された。独特な味と香りを持った日本酒は単独で飲むと、大学生による評価は低いですが、郷土料理と合わせて飲むことでその評価が高くなるとのことだった。新潟県には89の清酒製造場があり、それぞれに特徴のある酒造りがされている。多彩な郷土料理と日本酒がある新潟県では、数多の郷土料理と日本酒のペアリングを楽しむことができるだろう。



山口氏による講演の様子

次に西洋なしの一つである「ル レクチェ」に関する講演が新潟食料農業大学教授の松本氏によって行われた。「ル レクチェ」の国内での栽培面積は西洋なしで知られているラ・フランスの次ぐ2位であり、その栽培面積の83%は新潟県である。これは新潟県の気候と土壌が「ル レクチェ」の栽培に適しているためである。ただし、「ル レクチェ」は他の西洋なしと比較すると栽培規模の拡大には様々な課題があり、本講演ではその課題解決に関する技術の紹介が行われた。また、市販されている美味しい「ル レクチェ」の特徴についても説明があった。



松本氏による講演の様子

3 題目は新潟醸造試験場主任研究員の栗林氏による日本酒に関する講演が行われた。新潟醸造試験場は国内唯一の清酒専門の試験研究機関である。日本酒は我が国の食文化を語るうえではなくてはならない存在であり、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、その存在感はさらに増している。本講演では清酒製造において重要な酵母に特化し、それぞれの酒蔵に生息する「蔵付き酵母」による清酒製造、あるいはそれぞれの地域の植物などから採取できる酵母による清酒製造など、新たな日本酒製造の展開について酒好きには大変興味深く、懇親会での日本酒が待ちきれなくなる内容であった。



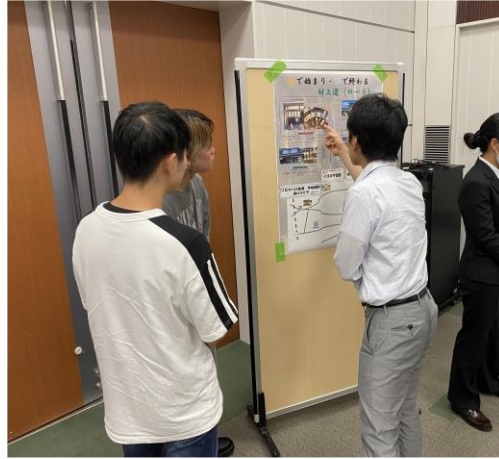
栗林氏による講演

最後は今年で創業 100 周年を迎える株式会社堀川代表取締役社長の堀川氏により、かまぼこの歴史と新潟かまぼこの特徴に関する講演が行われた。新潟県では従来からスケトウダラを使用したかまぼこを製造しており、その原料の安定供給を目指し、それが冷凍すり身の開発に繋がっていった。また、新潟県ではリテーナーかまぼこ（食塩とともに搗り潰した魚肉にフィルムで包装し、金型に入れて加熱したかまぼこ）、カニ風味かまぼこが有名である。カニ風味かまぼこは広島県あるいは石川県が発祥とされているが、新潟県はいち早くカニ風味かまぼこの機械化に取り組み日本一の生産量を誇っていることについて説明された。



堀川氏による講演

なお、本講演会では初の試みとして、学生によるポスター発表として、研究成果発表が 2 件、新潟県のフードツーリズムに関するポスター発表が 2 件行われた。4 件とも学生の努力の成果が見られ、充実した発表であったことから、研究成果について発表した両名には学生研究奨励賞、フードツーリズムについて発表した学生には会長特別賞が授与された。なお、フードツーリズムに関するポスター内容については、別添の PDF ファイルを参照して頂きたい。



学生によるポスター発表および表彰式の様子