

若手料理人育成支援事業概要

1. 目的・趣旨

市内で活躍する料理人を活用して市内農水産物や食文化をPRすることで、食で選ばれるまち新潟を目指すとともに、新潟の食分野の次世代を担う人材育成を目指す。

2. 事業内容

(1) 調理師専門学校での特別講義

「新潟市若手料理人コンテスト2022」受賞者による特別講義を、市内4校の調理師専門学校において実施した。

学校名	日にち	対象学生	講師
にいがた製菓・調理専門学校 えぶろん	令和5年 10月18日(水)	78名 (1・2年生)	手紙 阿部 優礎氏 (若手料理人コンテスト2022 グランプリ)
シェフパティシエ専門学校	令和5年 10月23日(月)	42名 (2年生)	
国際調理製菓専門学校	令和5年 11月7日(火)	26名 (2年生)	万代シルバーホテル 高野 愛理氏
新潟調理師専門学校	令和5年 11月21日(火)	29名 (2年生)	(若手料理人コンテスト2022 準 グランプリ)
		計 175名	

(2) 若手料理人による市産食材のPR

① 「市報にいがた」へのレシピ連載

若手料理人コンテスト受賞者による、旬の農産物紹介とレシピを連載した。

掲載号	若手料理人	食材	レシピ
1 令和5年 8月6日号	手紙 阿部 優礎氏 (若手料理人コンテスト 2022 グランプリ)	やきなす	焼きナスと越後もち豚の豚巻き
2 令和5年 9月3日号	万代シルバーホテル 高野 愛理氏 (若手料理人コンテスト 2022 準グランプリ)	トマト	トマトと大葉の冷製パスタ
3 令和5年 10月1日号	Atelier CHIANTI 川又 真氏 (若手料理人コンテスト 2021 グランプリ・特別賞)	かきのもと	かきのもとと甘海老とヨーグル トのマリネ
4 令和5年 11月5日号	日本料理 古門 前田 裕貴氏 (若手料理人コンテスト 2018 グランプリ、2021 準 グランプリ)	いもジェンヌ	さつまいも飛竜頭、やなぎか れい香煎揚げ

5	令和5年 12月3日号	にいがた製菓・調理専門 学校えぷろん2年 高宮 茉優氏 (若手料理人コンテスト 2022 学生枠最優秀者)	しろねポーク	しろねポークの香草パン粉焼き
6	令和6年 1月7日号	鮠 登喜和 諏佐 尚紀氏 (若手料理人コンテスト 2019 グランプリ)	南蛮エビ	南蛮エビとルレクチエ、越後姫の タルタル
7	令和6年 2月4日号	赤倉観光ホテル 小川 耕希氏 (若手料理人コンテスト 2019 準グランプリ)	越後姫	越後姫のヌガーグラッセ
8	令和6年 3月3日号	レコルタカーブドッチ 佐藤 龍氏 (若手料理人コンテスト 2018 準グランプリ)	やわ肌ねぎ	やわ肌ねぎのテリヌチヨリソ ーオイルがけ

②「若手料理人おすすめ！新潟食材レシピ」リーフレットの作成及び配布

市報にいがたに連載した8食材8レシピを1枚のリーフレットにまとめ、区役所、市内調理師専門学校、小売店、食育花育センター等に配布し、市民に普及啓発を行った。

3. 事業費 280,031円