

会場: 銀座NAGANO

2 階イベントスペース

10月17日 (金)

12:00 ~ 14:40 (開場11:30)

参加無料

旅行会社・メディア・
インフルエンサー限定

※ 先着24名様



©津南町

「北信州×越後妻有」 五感で感じる雪国の食文化



地域を学ぶ

長野県・新潟県から、食に携わる講師がそれぞれ登壇し、地域の食や文化についてディープな情報を語ってまいります。



味を楽しむ

地域の食材を使った特別メニューの試食や地元産ジュースの飲み比べなど、雪国ならではの味覚を堪能していただきます。



©GOAT

モデルコースを知る

地元の観光協会がおすすめする観光モデルコースを提案します。イベント終盤には観光協会への個別相談も受け付けます。

登壇者

講師

稲見 朋子 氏

(雪国たべごと
研究室・主宰)

講師

宮澤 清 氏

(有限会社大地
・ 代表)

料理人

平原 孝将 氏

(七良兵衛珈琲シェフ)

野沢温泉マウンテンリゾート観光局 (長野県)

栄村秋山郷観光協会 (長野県)

津南町観光協会 (新潟県)

申し込み 銀座NAGANOホームページ ➡

主催 (問合せ)
共催

長野県北信地域振興局商工観光課 TEL 0269-23-0219
新潟県十日町地域振興局



～雪が紡ぐ山・里・人、そして温かさに触れる～



© (一社) 木島平村観光振興局

雪解け水がもたらす大地の恵み

豪雪地帯である北信州・越後妻有では、ブナの森をはじめとする木々が水を蓄え、春になると雪解け水が里に流れていき、湧き出てくる清らかな水が1年を通して人々の生活を潤してくれます。

雪解け水は、土壌の活性化を促し、稲などの栄養供給を助け、また寒暖差を生むことで旨みや甘みを閉じ込める効果も。米以外にも、野菜などの栽培や酒造りにも利用されています。

こうして雪解け水は、山、里、人をつないでくれる重要な役割を担っているおり、この地域だからこそその恵まれた資源となっています。

雪国だからこそ感じる 人のあたたかさ

豪雪地帯であるこの地域では、

自然が厳しいからこそ人と人が助け合って生きており、そのつながりが人々の温かさを生み出しています。

地域を訪れた人たちも、地域を知れば知るほどきつとどこかで感じることで、一度来たら

「あの人に会いにまた来たい」

「あの人の料理をまた食べに来たい」と思うファンも多いほど。

祭文化が根強く、祭にコミットすることにより地域の絆を高めています。

住民同士のつながりが強い雪国だからこそ生まれる安心感もあり、旅先で人の温もりに触れ、関係性を育むことができるのも北信州×越後妻有の良さです。

稲見 朋子 氏

いなみ ともこ



栃木県出身、東京都育ち。都内の美大卒業後、アーティストのアシスタントをしつつ、食材や料理の水面下にある歴史や文化を掘り下げることがコンセプトに食の活動を開始。同時期に信越の豪雪地帯へ移住し、発酵やフレンチの店、料理家のもとで経験を積む。現在は栄村を拠点に、山の暮らしと向き合いながら、世界中の郷土料理にも関心を寄せている。山野草やマタギ文化、山のきのこなどを扱う料理教室の主宰をはじめ、ケータリングや弁当の仕出しも行う。

食の表現を通じて、山の暮らしや季節の恵みを伝えている。

宮澤 清 氏

みやざわ きよし



新潟県津南町出身。有限会社大地代表。幼少期に見た「空からのおくりもの」を描いた紙芝居が心に残り、雪室事業を志す。平成19年度、新潟県の地域支援型ビジネス促進事業として、津南町に「自然対流型の雪室貯蔵」を導入。高原野菜を中心に貯蔵し、自社で加工・販売までを一貫して行う。平成27年度には雪室を増設し、世界有数の豪雪地・津南町ならではの技術と環境を活かし、高原野菜等の高付加価値に取り組んでいる。

雪とともに生きる地域の知恵を次世代へと伝えるとともに、雪室の可能性を地域振興にも広げている。

平原 孝将 氏

ひらはら たかまさ



長野県出身。幼少期を関東で過ごし、小学校から高校までは長野県伊那市で育つ。高校卒業後は和食料理店で働きながら製菓の専門学校に通い、卒業後は都内有名ホテルでパティシエとして経験を積む。イタリアンレストランでの勤務を経て、野沢温泉村とのお縁から旅館や飲食店等を運営する(有)白樺に就職し、「七良兵衛珈琲」のシェフとして活躍する傍ら、狩猟の免許も取得。パティシエとして培った菓子づくりの技術を料理に応用したり、自ら山に入り採取した食材を使ったりと、幅広い知識と独自の発想力で、ここにしかない一皿を生み出している。

会場:銀座NAGANO

2階イベントスペース

10月17日(金)

16:00～18:00(開場15:30)

参加費:2500円
(飲食代含む)

※先着24名様



©津南町

「北信州×越後妻有」 五感で感じる雪国の食文化



地域を学ぶ

長野県・新潟県から、食に携わる講師がそれぞれ登壇し、地域の食や文化についてディープな情報を語ってまいります。



味を楽しむ

地域の食材を使った特別メニューの試食や地元産ジュースの飲み比べなど、雪国ならではの味覚を堪能していただきます。



©GOAT

モデルコースを知る

地元の観光協会がおすすめする観光モデルコースを提案します。

登壇者

講師

稲見 朋子 氏

(雪国たべごと
研究室・主宰)

講師

宮澤 清 氏

(有限会社大地
・代表)

料理人

平原 孝将 氏

(七良兵衛珈琲シェフ)

野沢温泉マウンテンリゾート観光局(長野県)

栄村秋山郷観光協会(長野県)

津南町観光協会(新潟県)

申し込み 銀座NAGANOホームページ ➡

主催(問合せ)
共催

長野県北信地域振興局商工観光課 TEL 0269-23-0219
新潟県十日町地域振興局



～雪が紡ぐ山・里・人、そして温かさに触れる～



©（一社）木島平村観光振興局

雪解け水がもたらす大地の恵み

豪雪地帯である北信州・越後妻有では、ブナの森をはじめとする木々が水を蓄え、春になると雪解け水が里に流れていき、湧き出てくる清らかな水が1年を通して人々の生活を潤してくれます。

雪解け水は、土壌の活性化を促し、稲などの栄養供給を助け、また寒暖差を生むことで旨みや甘みを閉じ込める効果も。米以外にも、野菜などの栽培や酒造りにも利用されています。

こうして雪解け水は、山、里、人をつないでくれる重要な役割を担っているおり、この地域だからこそその恵まれた資源となっています。

雪国だからこそ感じる 人のあたたかさ

豪雪地帯であるこの地域では、

自然が厳しいからこそ人と人が助け合って生きており、そのつながりが人々の温かさを生み出しています。

地域を訪れた人たちも、地域を知れば知るほどきつとどこかで感じることで、一度来たら

「あの人に会いにまた来たい」

「あの人の料理をまた食べに来たい」と思うファンも多いほど。

祭文化が根強く、祭にコミットすることにより地域の絆を高めています。

住民同士のつながりが強い雪国だからこそ生まれる安心感もあり、旅先で人の温もりに触れ、関係性を育むことができるのも北信州×越後妻有の良さです。

稲見 朋子 氏

いなみ ともこ



栃木県出身、東京都育ち。都内の美大卒業後、アーティストのアシスタントをしつつ、食材や料理の水面下にある歴史や文化を掘り下げることがコンセプトに食の活動を開始。同時期に信越の豪雪地帯へ移住し、発酵やフレンチの店、料理家のもとで経験を積む。現在は栄村を拠点に、山の暮らしと向き合いながら、世界中の郷土料理にも関心を寄せている。山野草やマタギ文化、山のきのこなどを扱う料理教室の主宰をはじめ、ケータリングや弁当の仕出しも行う。

食の表現を通じて、山の暮らしや季節の恵みを伝えている。

宮澤 清 氏

みやざわ きよし



新潟県津南町出身。有限会社大地代表。幼少期に見た「空からのおくりもの」を描いた紙芝居が心に残り、雪室事業を志す。平成19年度、新潟県の地域支援型ビジネス促進事業として、津南町に「自然対流型の雪室貯蔵」を導入。高原野菜を中心に貯蔵し、自社で加工・販売までを一貫して行う。平成27年度には雪室を増設し、世界有数の豪雪地・津南町ならではの技術と環境を活かし、高原野菜等の高付加価値に取り組んでいる。

雪とともに生きる地域の知恵を次世代へと伝えるとともに、雪室の可能性を地域振興にも広げている。

平原 孝将 氏

ひらはら たかまさ



長野県出身。幼少期を関東で過ごし、小学校から高校までは長野県伊那市で育つ。高校卒業後は和食料理店で働きながら製菓の専門学校に通い、卒業後は都内有名ホテルでパティシエとして経験を積む。イタリアンレストランでの勤務を経て、野沢温泉村とのお縁から旅館や飲食店等を運営する(有)白樺に就職し、「七良兵衛珈琲」のシェフとして活躍する傍ら、狩猟の免許も取得。パティシエとして培った菓子づくりの技術を料理に応用したり、自ら山に入り採取した食材を使ったりと、幅広い知識と独自の発想力で、ここにしかない一皿を生み出している。