

## 素材を生かした繊細な日本料理で「幸」を届ける

7月に発行された世界的料理雑誌の新潟県版にて、燕市初となる1つ星の評価を獲得した「日本料理 魚幸」。料理長の渡邊さんに現在の心境や料理へのこだわりを伺いました。



わたなべ ゆうた  
**渡邊 雄太**さん（南組）  
うおゆき  
●日本料理 魚幸 料理長



▲食べ慣れている食材でも、最大限素材を生かすことで普段感じることのない「うまい」を楽しめる。

「正直、このような評価をいただけると思っていなかったのですが、連絡があった時はあまり実感が湧きませんでした。ですが、日頃より支えていただいているお客さんから『おめでとう』と言葉をかけていただきうれしかったですね」  
創業60年を超える日本料理店の3代目となる渡邊さん。京都や新潟市などの一流料理店で修行を積み、6年前にお店を継ぎました。  
「修業先で速く、正確にといった間違いのない仕事を学べたことが、今回の結果につながったと思います」  
はつらつと語る渡邊さんですが、お店を継いだ当初は苦悩も多かったそうです。  
「以前は『自分でしか作れない味』

を追い求めることに必死でした。ですが、『素材を生かしたシンプルな料理が日本料理の醍醐味』と思えるようになってから、気持ちが楽になりました」  
最後に、今後の目標についてお聞きしました。  
「今後は、より地域とのつながりの輪を広げていきたいです。地元農家さんから直接食材を仕入れたり、燕製の食器で料理を提供できたらいいですね。また、今回のように料理を通して何か結果を出すことで、修行のために燕を離れている若い人たちに『燕でもできるんだ』と思ってもらえたらうれしいです。今後もしっかりきっかけを作れるよう頑張っていきたいです」

## 紙上ブログ

燕市長 鈴木力



新型コロナウイルスの感染が再び拡大しています。あらためて、マスク、手洗い、うがい、3密を避けるなどの感染予防対策の徹底をお願いいたします。

このような状況から、今年度の敬老会は、参加者の安全を第一に考え、中止といたします。

代わりに、75歳以上の対象者全員に、市内でのお食事やお買い物などに使える「敬老祝いクーポン」2千円分を、お祝いメッセージとともに贈ることとしました。「燕応援フェニックスクーポン取扱事業者」の店舗等で使用できます。  
敬老会に代わる楽しみとしてご利用いただければ幸いです。

**NCT**

**インターネット** 光 300Mbps

**ケーブルテレビ** アンテナ不要

**固定電話** 基本料がおトクに!

**3つまとめて この価格!!**

合計 8,830円が **6,000円** ※1

**毎月 2,830円** 割引に!!

※1NHK受信料は含まれておりません。  
※2トリプル割(800円)、光おとく割キャンペーン(1,530円)、ぐぐっと割キャンペーン(500円)を合計した割引額です。

**NCT** エヌ・シー・ティ **0120-080-009** 〒940-0032 長岡市干場1丁目7-9 [www.nct9.co.jp](http://www.nct9.co.jp)  
【電話受付】9:00~18:00(ドコモ光タイプCに関しては19:00まで) **NCT**

※この広報紙は、環境にやさしいベジタブル・オイル・インクを使用しています。

▲こちらは有料広告です。

発行/燕市  
編集・企画/地域振興課広報広聴係  
〒959-0295 燕市吉田西太田1934

☎0256-92-1111 FAX0256-92-2112  
koho@city.tsubame.lg.jp  
http://www.city.tsubame.niigata.jp/

「声の広報つばめ」：広報つばめを音声にしたものを、燕市公式ホームページで聞くことができます(ダウンロードも可)。