



なすで繋がる!?!トルコと長岡

# ながおか地消地産フェスタ

【開催日】8/18(土)・19(日)

【会場】アオーレ長岡  
長岡グランドホテル

世界が選ぶ料理人BEST58人の1人!

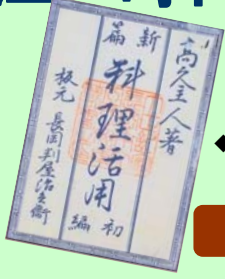
No.1トルコ料理シェフが長岡産食材で腕前披露!

フェスタの詳細は裏面に⇒⇒⇒



# 8/18(土)・19(日) アオーレ長岡にて、『ながおか地消地産フェスタ』開催!!

## 江戸時代、長岡は『食い倒れのまち』だった?!



江戸時代の越後長岡の料理レシピ本「高久料理本」を紐解き、江戸・大阪に並び食い倒れ文化を持つ町だった当時の長岡、そして長岡の食に携わるプロ達の今を探ります!

◆田中一郎氏編著「料理活用」-江戸時代に見る越後の料理-(新潟日報事業社)いわゆる「高久料理本」を紐解き、文化文政期の長岡の食い倒れ文化を紹介

**講演会** 8月18日(土) 16:00~17:00

【演題】 「城下町長岡の食文化～江戸時代に見る越後料理、長岡に花開いた食い倒れ文化～」

【講師】 田中洋史(長岡市文書資料室)

**パネルディスカッション** 8月18日(土) 17:10~18:30

【コーディネーター】 犬養裕美子氏(レストランジャーナリスト・越後長岡応援団) 【パネラー】 ベジタリアン、市内生産者等

【会場】 アオーレ長岡市民交流ホールA 【参加費】 無料 【定員】 先着200名

## 世界が認めたBEST58の1人!世界No.1トルコ宮廷料理シェフと長岡グランドホテル料理人が長岡なすで豪華味の饗宴!

長岡が誇る食材といえば、コシヒカリ?巾着なす?…超一流の職人にかかれば長岡食材はここまで美味しくなる!

◆トルコは長岡と同じくなすの消費が多く料理のバリエーションも豊富。日本で定着しているピラフ(トルコではピラウ)も、もとはトルコ料理。長岡の米となすがどのように調理されるのか注目です。当日はトルコ料理と長岡グランドホテルの料理をトータルした1つのコース料理として試食していただきます。



**試食交流会** 8月18日(土) 18:45~20:30

オスマントルコ宮廷料理 ブルガスアダ(東京都麻布十番) オーナーシェフ メフメット・ディキメン氏  
長岡グランドホテル 総料理長 高橋 実氏(洋食) 料理長 山田信夫氏(和食)

【会場】 長岡グランドホテル悠久の間 【参加費】 お一人様5,000円 【定員】 先着70名

### 『農』を体感、農園で涼みませんか。

#### 癒しの空間「農カフェ」

8月19日(日) 10:00~15:00

アオーレの一室が農村の風景や音で癒されながら、『農』、『涼』を味わえるカフェに変身!農家自慢の食材でおもてなしします。



【会場】 アオーレ長岡市民交流ホールA

### 長岡の美味しいものがナカドマに集結!

#### ファーマーズマルシェ

8月18日(土) 10:00~16:00

8月19日(日) 10:00~15:00

アオーレ・ナカドマで、市内の生産者等による、こだわり農産物・惣菜・加工品などの販売が、2日間に渡り開催されます!美味しいものをお探しの業者さんもぜひどうぞ!

【会場】 アオーレ長岡ナカドマ

講演会・パネルディスカッション・試食交流会へ参加ご希望の方は、事前申込が必要です。

下記内容をご記入の上、事務局(長岡市農政課)までFAXいただくか、お電話・E-mail等でお申し込み下さい。

**お申込先**⇒ながおか地消地産推進事業実行委員会事務局(長岡市農政課)〒940-0062 長岡市大手通 2-2-6

電話: 0258-39-2223 FAX: 0258-39-2284 E-mail: nousei@city.nagaoka.lg.jp

申込者名・ご連絡先	(氏名) _____ (ご連絡先電話番号) _____ (ご連絡先住所) 〒 _____ 長岡市
参加希望内容 (参加するもの全てに○を)	① 講演会      ・      ② パネルディスカッション      ・      ③ 試食交流会