

檜枝岐村

やもーど

山人料理

高地に位置する檜枝岐村は稲作に適さない土地のため、代わりにそばや川魚、山菜などの山の幸を生かした滋味豊かな食文化が生まれました。今は観光に訪れた人々にも振る舞われるようになった地元の食の恵み。ここでしか味わえない逸品をどうぞ。



地域の
ちから

2

「食」の 誘惑

地域の風土から生まれた食材は、
そこで暮らす人たちの
知恵と工夫が加わり、
極上の逸品を生み出します。



魚沼市

コシヒカリ

日本一おいしいと評される魚沼産コシヒカリ。その秘密は、昼夜の寒暖差が大きく、良質な水に恵まれた魚沼の風土。丹精こめて育てられたコシヒカリはもっちりとした弾力と粘り気が特徴で、上品な甘さがあり、冷めてもおいしくいただけます。

地域とつながる J-POWER グループ

「もつ焼き文化」の原点は 奥只見ダムの建設工事

魚沼市のソウルフードとして知られる「もつ焼き」。かつて奥只見ダムの建設工事に携わった作業員がスタミナ源として食べていたことがきっかけで広まったといわれています。ボイルをせずに生のもつを焼くのが魚沼流。パーベキューでもつ焼きを食べる家庭も多いそうです。



平たく伸ばしたそばを何枚か重ねて布を裁つようにして切る「裁ちそば」。



そば粉ともち米粉を練ってゆでた「はっとう」。



古くから貴重なタンパク源だった「イワナ料理」。



味噌汁仕立てのそばすいとん「つめっこ」。



檜枝岐村の隠れた名物「山椒魚の天ぷら」。

魚沼市

魚沼市プレミアム

魚沼市の自然や歴史、文化などを生かしてつくられた商品をブランド認定する取り組みにより、これまで11品が「魚沼市プレミアム認定品」に登録されています(2025年2月現在)。人と自然が生み出した珠玉の品々がそろいます。



糀みつ(魚沼醸造)
魚沼産コシヒカリで
つくった糀甘酒を濃
縮した発酵甘味料。

お米のバウムクーヘン魚沼の木
(お菓子工房まるみや)
魚沼産コシヒカリの米粉を使用し、
しっとりとした食感が特長。

魚沼市

魚沼の地酒

超軟水で口当たりのよい水と良質な米でつくられる魚沼の日本酒。市内には「緑川酒造」と「玉川酒造」の2つの酒蔵があります。自然の恵みから生まれた絶品の地酒は全国の日本酒通をうならせています。

