

農・商・工をつないでみんなでつくる新潟の元気!

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で  
読者プレゼントあり!

# Sole! そーれにいがた

[創刊号] Vol.01  
SUMMER 2010

【シリーズ特集】

地産地消とにいがた野菜の未来①

「長岡野菜」の復権



にいがたの明日を担う活力企業

株式会社 ピーコック

有限会社 フジタファーム

あのまちこのまち再発見

世界ジオパークのまち 糸魚川

旬の長岡野菜が食べられるお店

日本料理 胡蝶／中華料理 蘇州

無料

ご自由に  
お取り下さい

# そもそも太郎



## 忘れられない「夏の味」



●株式会社セイヒョー  
〒950-3304 新潟市北区木崎1785番地(管理部)  
フリーコール: 0800-500-0140 FAX: 025-386-5611  
URL: <http://www.seihyo.co.jp> mail: [user\\_letter@seihyo.co.jp](mailto:user_letter@seihyo.co.jp)

高度経済成長期を迎えた日本が一番元気だった昭和三十年代半ば、新潟で産声をあげた商品があつた。「もも太郎」——新潟の夏の定番とも言える氷菓である。

当時、甘味は贅沢品で、お祭りになると、桃の形をした容器に氷を詰め、イチゴシロップをかけた「桃型(ももがた)」と呼ばれる氷菓子が人気を集めていた。この「桃型」を「お祭りだけでなく、いつでも食べられる商品に」と開発されたのが、創業九十四年になる株式会社セイヒョーの「もも太郎」だった。以来、五十年、新潟ではお馴染みの夏の味の一つとなつた。

大正五年、新潟市の湊町で製氷業を始めたセイヒョーは昭和二十三年、佐渡工場を開設。同

年、新潟工場で冷水菓の製造販売を始め、その後、佐渡工場でも冷水菓製造を開始した。現在、佐渡工場で製造される「もも太郎」は、あずき味の「金太郎」、柿味の「うらしま亀太郎」とともに、「もも太郎(さんたろ)」として出荷されている。四十八時間かけて凍らせる「二〇×六〇×三〇センチ、重さ三五キロの氷柱を砕き、イチゴ味のシロップをかけてつくられる「もも太郎」。氷粒が透明なのは「氷に含まれる不純物を取り除き、凍らせる」、この工程を幾度も繰り返すから。氷が溶けにくく食事にかけてつくれる「もも太郎」。水粒が透明なのは「水に含まれる不純物を取り除き、凍らせる」、これがやさしい、おいしい理由はまさにこれ。

素朴で後味さっぱり、口の中で氷粒を碎く食感がロングセラーの秘密。残念ながら新潟県以外では、東京表参道・新潟館ネスバスでしか買うことのできない。しかし、全国各地で「忘れられないあの夏の味を」の声が絶えないという。

農・商・工をつないで  
みんなでつくる新潟の元気!  
**Sole! にいがた**  
【創刊号】 Vol.01  
SUMMER 2010

**Sole!** とは、イタリア語で「太陽」を意味します。「万物を照らす太陽のように、農業・商業・工業をはじめ、新潟のあらゆる産業を元気にしたい」という思いをタイトルに込めました。

## Contents

### ■卷頭コラム

## 01 にいがたモノ語り

もも太郎

(株式会社セイヒョー)

### ■シリーズ特集

## 02 地産地消と

### にいがた野菜の未来① 「長岡野菜」の復権

### ■リポート

## 05 にいがたの明日を担う 活力企業

株式会社ピーコック

「懐かしい日本の味を世界へ」

有限会社フジタファーム

「食と農の大切さを子どもたちに」

### ■観光

## 09 あのまちこのまち 再発見

糸魚川市「ジオパーク」

### ■お店

## 10 旬の長岡野菜が食べられるお店

日本料理 胡蝶

中華料理 蘇州

### ■元気レシピ

## 11 にいがたの旬の野菜で 「おいしい!」をつくろう。

巾着ナスと豚肉のサンドカツ

(長岡野菜)

# 長岡野菜の復権

●シリーズ特集 地産地消といがた野菜の未来1

「家庭の食卓に、毎日のように並んでいたふるさと往来品種の野菜を『長岡野菜』というブランド名で売り出そう」「おいしいと評判だが、生産効率を考えるあまり、つい……と姿を消しつつあった長岡の伝統野菜。復活の陰には、「食文化の継承は、地域文化を育むこと」とする地元の人々の熱い思いがあった。」

## 伝統野菜は地域の宝

「野菜には『食品』『商品』『植物』という三つの顔がある」。全国を行脚し、地域の伝統野菜を食した青果物研究家、故・江澤正平さん(元東京青果株式会社常務)の言葉である。消費者は野菜を食品と見る。農家や小売業者は商品ととらえる。学者は植物と考えが、食品・商品としての顔がよく見えない。しかし「三つのうちどれが欠けても、野菜の正しい理解にはならない。野菜の顔を見極めなければならぬ」という茄子の食べ方は考えてみない。江澤さんは語る。「あるとき、江澤さんが農業の焼き茄子を褒めるので『長岡には実が締まり、蒸かして食べるとうまい茄子がありますよ』とお話ししました。長岡には今でも焼き茄子文化はありません。江澤さんも蒸かす、煮るという茄子の食べ方は考えてみなかつた。そこで、あまりのうまさに驚いた。他にも長岡ならではの伝統野菜がたくさんある。長岡野菜は地域の宝だ」。この思いが平成十二年、『長岡野菜ブランド協会』の発足に結びました。

江澤さんや鈴木さんは女子栄養大学の教授を呼び、試食会を開いた。「たいへんおいしい」。鈴木さんは思つた。「他にも長岡ならではの伝統野菜がたくさんある。長岡野菜は地域の宝だ」。この思いが平成十二年、『長岡野菜ブランド協会』の発足に結びました。



# 食文化を育てる すなわち 地域文化を育む。



おいしく安心・安全な野菜を皆様へお届けしたいという思いはもちろん、より新鮮な野菜をご提供したいとの願いから生まれたのが、とれたて旬鮮市『なじらーて』です。生産者の顔が見える野菜をはじめ、浅漬け、味噌漬けといった加工品まで、地元農家の皆さんのが誠心誠意、真心を込めて作った農業製品を販売しています。またレストランや料理店と連携し、旬野菜や長岡野菜を用いたレシピの作成、素材の提供も。野菜が不足がちとなる冬場は近年の高い冷凍技術を活用し、看豆ほかの野菜を冷凍保存して販売。地元の皆さんばかりでなく、県内外のお客様のお越しを心よりお待ち申しあげます。

JA越後ながおか  
営農経済部 営農課  
課長補佐  
難波 英洋 さん

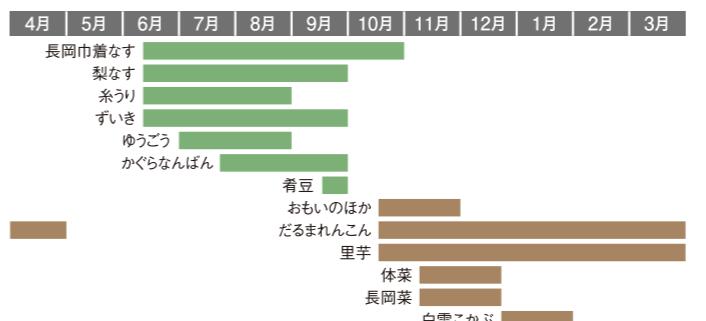


すが、原種はより自然に近い環境で管理しないと実を留めません。私の場合は一～三月初旬に種を蒒き、六月中旬～十月にかけて収穫します。しかし、近年の異常気象が原因で出荷が遅れる年もあります」と言う。苗の根本から第一節に成る一番果

「長岡野菜のように個性ある野菜の生産は、小規模生産をいとわず、我が子のように野菜を育てる小林幸一さんのような名人にしかできない」と鈴木圭介会長。



## ●「長岡野菜」食べごろカレンダー



『長岡巾着まつり』(9月19日・日曜開催)のポスター。長岡野菜の即売会や料理の実演、オリジナルTシャツの販売などが行われる。

## 「命のメーカー」野菜

長岡野菜  
とは?

- ① 古くからあり、長岡でしかとれない野菜
- ② どこにでもあるが、長岡で作るとおいしい野菜
- ③ 新しい野菜だが、長岡で独特な食べ方をさわ

新潟県長岡市周辺の生産者、消費者、農業団体、流通業者によつて設立された『長岡野菜ブランド協会』により、左の基準で認定された十三品目の野菜(平成二十一年現在)

## 「作る」ではなく「育てる」

「命のメーカー」野菜  
かつて家庭の食卓に毎日のように並んでいた長岡野菜。これらを保存し、生産、消費の拡大に積極的に取り組もうと設立されたのが『長岡野菜ブランド協会』だ。

平成二十二年現在、協会が認定する長岡野菜は上有る十三品目。鈴木さんは言う。「かつて江澤さんは語りました。『高度経済成長期を迎える前まで日本中のどこでも、人々が暮らす街の近くに畑があり、その日の朝、その日に食べる分だけ収穫した野菜を農家の人々が大八車で街まで運んで売っていた。ところが、昭和三十年代に入り、スーパーマーケットが台頭し始めると、野菜は『大量に』『作りやすく』『病気をせず、丈夫に』『色と形がそろったもの』へと品種改良されていった』と。つまり、三つの顔のうち『商品』だけが独り歩きをするようになった。

農耕民族として二千年余の歴史を持つ日本人。野菜を「食品」として

育ててきた長い歴史がある。ところが、昭和三十六年、農業基本法の施行と相前後して農作物はたくさん作れば売れる時代に。大八車から十トントラックへ、農薬は使い放題に。確かに、食料供給と農家の経済を考えれば、大量生産は必要だが、反面、大量生産を目的にした品種改良では良い味は望めない。いわんや健康においてをやである。野菜の「商品」としての顔だけを独り歩きさせたままでいいのか。『食品』としての顔を見直す必要もあるのではないか。生業という仕事を法律や時代の変遷で翻弄した今までよいのか。「収穫や栽培に手間のかかる地域の伝統野菜は、この五十年で一つ二つ……と姿を消してしまいました」。生産効率を考え、栽培農家が敬遠したからである。

「自動車会社が車を造るように、野菜は身体をつくります。換言すれば、野菜は命のメーカー。命をつなぐ食べ物作りに誇りを持つ農業従事者を

増やしたい。この考え方のもと、江澤さんを招き、農家、八百屋など、長岡の農業関係者による勉強会『識菜会』(しきさいかい)が繰り返された。結果、それまで「見向きもされなかつた」長岡野菜復活の扉が開かれていった。折しも、京野菜、加賀野菜が全国的に認知され、福井伝統野菜、長岡野菜が続くなり、福井伝統野菜、長岡野菜が復活を見直そうという動きがさかんになつていった頃だつた。



巾着なす生産者  
小林 幸一さん

岡中央青果株式会社  
吉木 圭介 会長

育て広めたい」と言う。  
鈴木さん、小林さんの二人は語る。「生産者は野菜の成長を手助けする者。その意味で野菜を『作る』のではなく、子どもを育てるのと同じように戔情を込めて『育てる』。地域の野菜は地域文化の一つ。地域が育てるものです」

二人は長岡野菜を通じて「子どもたちの味覚を育て、研修や講演会などで明日を担う人材も育んでいる。

にいがたの  
明日を担う

# 株式会社 ピーコック

長岡市新産3丁目1番地1

● 代表取締役社長 / 塚本 勝美さん



ソースの焦げる香りが食欲をそそり、懐かしい『縁日の味』を思い起こさせる。  
「おいしさ」「つくりたて」「日本的心」がピーコック全店の合い言葉。



OEM (Original Equipment Manufacturing: 他社ブランドの製品を製造すること)で展開する冷凍食品の数々。どの商品も人気が高く、特に『白いタイ焼き』はタイ焼きのイメージを変えるほどの定番商品に。新商品『米粉たこ焼き』も。



タコ焼きの味を決める水、食材となるキャベツ、ネギ。新商品は続々と開発され、ピーコック本社に近いリバーサイド千秋店(長岡市)の人気メニューは「長田ばっかけ焼きそば」



●株式会社ピーコック  
〒940-2192 長岡市新産3丁目2番地1  
TEL 0258-21-4001 FAX 0258-21-4011 URL: <http://www.peacock-japan.co.jp>

●小国工場  
〒949-5341 長岡市小国町小栗山83  
TEL 0258-95-5111 FAX 0258-95-4876

※工場見学(1回定員10名程度)受付中。要予約。ホームページのお問い合わせフォームから連絡を。

問い合わせ

環境に配慮し、野菜ゴミは堆肥にして循環。水と食材にこだわり、長岡市小国町に生産拠点を。

全国生協で常に売り上げトップ3に入る冷凍タコ焼きのライン。



蛍が飛ぶ環境のもと  
冷凍食品の製造を

アメリカで見たものは、業態を変えた流通業界の姿だった。スーパーがなくなったり、コンビニエンスストアが台頭している。店頭にはファーストフード商品が置かれ、日本の市場にこの波が押し寄せることは必至だった。我が社の商品を冷凍食品にすれば、コンビニでも売れるのではないか。塚本社長は約二年の歳月をかけ、徹底した研究と試作を重ねた。冷凍タコ焼きの製造法は専用の冷凍庫に手作りのタコ焼きを入れ、電子ボードを使いながら中心部から冷やしていく。中心から八十%のところでグルテン(澱粉)がガードして水分を外へ逃がさない役目を果たします。このグルテンが焼いたときに油を内部にしみ込ませず、ふつ

くらとしたタコ焼きに仕上げるんです

平成四年、日東製粉と三菱商事の資本

参加を得て長岡市小国町に冷凍食品会社「株式会社ピーコックジャパン」を設立。小国町は野菜栽培が盛んで、何よりも水に恵まれていた。ミネラルウォーターと同質の硬度三十九%の地下水が湧き、一年を通して十五度の水温に保たれている。ピーコックのタコ焼きは水分量が七十%で、換言すれば水が命だ。この水に加え、小国町では鮮度の高い野菜を契約農家から直接市価より安く仕入れることができた。

「小国工場の近くに渋海川が流れ、毎年夏になると、蛍の観賞に多くの人が訪れます。環境に配慮するのは我々の使命。工場から出る野菜ゴミは堆肥として農家に戻し、再び野菜の生産に使用するという循環を確立しています」



2004年10月「第12回優良フードサービス事業者等表彰農林水産大臣賞(地域貢献部門)」を受賞した塚本勝美社長(左)と章子(右)夫妻。地元契約農家から原料となる野菜類の約6割を調達するなどの姿勢が評価された。写真中央は亀井善之農林水産大臣(当時)



厳しい品質を維持するために工場は常に清潔に保たれ、安全な商品を提供するためにピーコックでは全社員一丸となつて衛生管理に取り組んでいる。その結果、冷凍食品の売上は年々倍増し、小国工場だけでは需要に供給が追いつかず、平成十年十月、ベトナム・ハイフオンでタコ焼きとお好み焼きの生産を開始。水と食材、安心安全にこだわった「縁日の味」は台湾・中国・韓国へ。羽を広げると、大きく美しい孔雀、ピーコック。今、世界へ向けてはばたこうとしている。

商品開発の原点は  
試食と食べ歩き

鉄板の上でソースの焦げる音がする。

「お祭りの縁日みたいだね」。小さな子どもが母親を振り返る。席に着き、ひと口食べたあとで声をあげる。「できたてはおいしいね」。何度目にして微笑ましい光景だ。株式会社ピーコック社長・塚本勝美さんは思う。「この笑顔のために我が家はある」。平日の午後は店舗を見て回る。小学生の娘が食器をそのままにして帰ろうとする父親に声をかける姿がある。「後片付けをしなきやだめよ」「我が家は賤までしているのか」。セルフの食事で代金をもらい、食器返却の際には「ごちそうさま」と挨拶までされる。

思えば、父の影響でボクシングを始め、「なんて幸福な仕事をしているのだろう」と

「夢は世界チャンピオン」と十八歳で渡米するも、ファイトマナーは安く、マクドナルドでアルバイトをしながら各地を転

帰国後、故郷・静岡県浜松市のデパートで鐵板焼きの店を立ち上げた。それが業務がマニュアル化され、それでいて作り手や売り手の心が一つで顧客満足が大い異なるビジネス。「これがファーストフードだ」。アメリカ人の友人は言つた。「これだ」

長崎屋、故郷・静岡県浜松市のデパートで鐵板焼きの店を立ち上げた。それが評判となり、チャンスが訪れる。新潟県の長岡市に新しい長崎屋がオープンする。「やつてみないか」。塚本社長の脳裏をよぎったのは、アメリカのマクドナルドで得た体験を財産に、「和風ファーストフードショップはできないか」だった。新潟は日本一の穀倉地だ。米からできる酒もうま。「それは水がいいからだ」。タコ焼きやお好み焼きの味を決めるのは小麦粉を溶く水。この水が上質で豊富にあれば最

高の土地になる。昭和四十六年五月二十日、ピーコックは誕生した。マクドナルドが東京・銀座に出店する「一ヵ月前」の戦した。そんな中で目にしたのが、いたるところにあるアルファベット「M」の看板。「どうにか行ってもマクドナルドがある」。セルフサービス、ティクアウト、ドライブスルー。接客から店内清掃まで、あらゆる業務がマニュアル化され、それでいて作り手や売り手の心が一つで顧客満足が大い異なるビジネス。「これがファーストフードだ」。アメリカ人の友人は言つた。「これだ」



株式会社ピーコック  
塚本 勝美 社長

ターベ。昭和四十年代後半、日本の流通業界は変貌を遂げた。その変化と、マクドナルドの日本上陸を逆に追い風にして、ピーコックは破竹の勢いで成長する。スープから大型ショッピングセンターへ。昭和四十年代後半、日本の流通業界は変貌を遂げた。その変化と、マクドナルドの日本上陸を逆に追い風にして、ピーコックは破竹の勢いで成長する。主力商品は、タコ焼き、お好み焼き、焼きそば、タイ焼きなど、子どもの頃に縁日で食べた日本の懐かしい味だ。サービスの原点は「笑顔あふれる家族の情景」。モットーは「おいしさ・つくりたて・日本の心」。創業以来、三十九年間、一貫して守り続ける味の陰には、徹底した品質管理がある。商品は全て手作り。人の手で小麦粉を練り、焼く。お好み焼き用のキヤべツには歯応えがあり、焼くと甘みが出る。近畿「二号」を使用。さらに、清掃をはじめ衛生管理を徹底させたほか、特にソースにはこだわり、地域ごと、県ごと、町ごとにによって甘みと酸味のバランスを変えた。「商品開発の原点は、試食と食べ歩き」。さらなるアイデアを求める塚本社長はアメリカへ飛んだ。

にいがたの  
明日を担う

# 有限会社 フジタファーム

新潟市西蒲区橋本九三八番地

● 代表取締役 / 藤田 毅さん



藤田毅社長と「米工房いわむろ」の皆さん。「自然に優しい本来の農業をめざし、安心でおいしいコシヒカリをお届けします」。女優の日色ともさんも毎年、農作業に参加している。

## 「おいしい」の声で知る 酪農の価値と可能性

朝五時、搾乳が始まる。夏の猛暑の中でも牛たちが心地よさそうにしているのは有限会社フジタファーム社長・藤田毅さんが自らつくりた牛舎で巨大な換気扇が十数機、回っているからだ。この換気扇から霧が出て、回転速度を上げると、牛舎内の温度が下がる。藤田社長は言う。「成牛六十頭、子牛二十頭をきめ細かく管理し、牛乳の品質を重視するため家族経営を基本としています」

「牛も米も愛情をもつて育てる」が藤田社長の信条だ。太陽と大地の恩恵を受けて稻ができる。飼料稻を食べて牛が育つ。牛の糞尿を堆肥にして稻や野菜を栽培する。この循環の恵みを受けた牛からミルクを搾り、新鮮なミルクと野菜、果物を素材にしてジェラートを作る……。「全てイタリア語で『贈りもの』をさす『レ

ガーロ』。毎朝フジタファームで搾乳される生乳は、低温殺菌処理され、本来の風味を生かし、百種類のレシピの中から季節に合わせて厳選され、一日十四種類のジェラートとして『レガーロ』で販売される。

平成三年、農業法人を設立した当初は「酪農一本で規模拡大を目指してきた」と語る藤田社長。しかし、欧米などへの研修を経て「ファームの大きさではとても海外に対抗できない」と痛感。稻作と、約六年の歴史を持つ岩室の酪農を連携させ、土地と環境を利用する耕畜連携・循環型農業経営を目指した。

平成八年、新食糧法が施行され、米の自由販売が可能に。岩室で特産米「コシヒカリ」を生産する三十代の若者たちが立ち上がり、「量から質へ。化学肥料や農薬を使う米作りから、消費者が安心して食べられる、おいしく本物の米作りを」。この信条を掲げてスタートしたのが有限会社米工房いわむろだった。米工房いわむろがもみ殻をフジタファームに

「頬の見えるメッセージを消費者へ発信したい」という「顔の見えるメッセージを消費者へ発信したい」という

### 大地の恵みに愛情を注ぎ レガーロ(贈りもの)に

弥彦山の麓・岩室では「コシヒカリ」の生産はもちろん酪農も盛んで地元酪農家が特産品「岩室牛乳」を生産している。

▲プレミアムミルクが搾乳される乳牛  
「ブラウンスイス」

供給する。フジタファームがもみ殻と糞尿を合わせて堆肥化し、米工房に提供する。藤田社長のビジョン「耕畜連携」がこのとき確立した。

米工房いわむろのごだわりは完熟堆肥をふんだんに活用することと、除草剤の使用を一回に抑え、減農薬栽培に徹すること。平成十二年からは、生産調整の水田を利用して発酵粗飼料(ホールクロツブサイレージ)WCS用の稻の栽培を始め、地域の酪農家に供給。このWCSを給与された酪農家が生産する生乳は「生産者指定牛乳」として製品化され、県内のスーパーで販売されるのももちろん、「岩室牛乳」として地元の小学校の給食や温泉施設などへも出荷される。

「今、米工房ではマガモを用いた無農薬栽培が行っています。その水田に園児や児童が体験学習に来たり、ファームで生乳の温かさを感じる搾乳体験をしたり。牛乳を飲んだ人やジェラートを食べた人から「おいしい」と笑顔で声をかけてもらえると、日本の農業や酪農には食を支える使命だけでなく、教育や社会にも貢献できる多様な価値と可能性があると実感できます」

# 稻作・酪農・乳製品の販売を連携させ 地域循環型の新ビジネスモデルを確立。



2010年3月「第39回日本農業賞」個人経営の部で大賞を受賞した藤田毅・昌恵夫妻。米工房の牧草栽培、フジタファームの酪農、地元食材にこだわったジェラートで、循環型農業と地域連携による新しいビジネスの形が高く評価された。



※残念ながら今年は行われないが、フジタファームでは搾乳体験と家畜ふれあい体験も行っており、来年からは再開される予定。

問い合わせ

ゴールデンウイークには1日1,500人が訪れる「レガーロ」の外観。スタッフの1人がガーデニングのプロで、四季によって花を植え替える。

50~100種類以上のレシピの中から季節感や彩りを考え、素材を変えて毎朝14種類のジェラートを提供する「レガーロ」。敷地内ではめん羊とのふれあい体験も。



- 有限会社フジタファーム  
〒953-0103 新潟市西蒲区橋本853 TEL 0256-82-0455 FAX 0256-82-4851
- ジェラテリア・レガーロ  
〒953-0103 新潟市西蒲区橋本240-7 TEL 0256-82-0455 FAX 0256-82-0455  
10:00開店 火曜定休 jelato@regaloshop.com
- 有限会社米工房いわむろ  
〒953-0103 新潟市西蒲区橋本848 TEL 0256-82-3796 FAX 0120-82-2793

大手航空会社の客室乗務員だった昌恵さんは夫婦二人三脚で模索してきた。レガーロは、消費者に酪農を理解してもらうアンテナショップも兼ねる。

大手航空会社の客室乗務員だった昌恵さんは品質と栄養価に心を砕いて生産される「フジタファーム」の生乳を使って何か付加価値を」と夫から相談されたとき、フレンドで訪れたイタリアで食べたジェラートを思い出した。以来、研修会に積極的に参加。酪農家同士で情報交換を行ったり、本場イタリアで研修に出かけなど商品開発に取り組んだ。結果、年間十六万人の集客を誇る岩室の人気スポットとなつた。

「来年からはレガーロの近隣に牛舎を造り、搾乳体験も再開するつもりです。大

藤田社長を支えるのが平成十四年にオープンしたジェラートショップ、有限会社レガーロの代表を務める昌恵夫人だ。『米工房いわむろ』「フジタファーム」『レガーロ』と三位一体で、新たなアグリビジネスを夫婦二人三脚で模索してきた。レガーロは、消費者に酪農を理解してもらうアンテナショップも兼ねる。

大手航空会社の客室乗務員だった昌恵さんは夫婦二人三脚で模索してきた。レガーロは、消費者に酪農を理解してもらおう」と夫から相談されたとき、フレンドで訪れたイタリアで食べたジェラートを思い出した。以来、研修会に積極的に参加。酪農家同士で情報交換を行ったり、本場イタリアで研修に出かけなど商品開発に取り組んだ。結果、年間十六万人の集客を誇る岩室の人気スポットとなつた。

昌恵さんは言う。「米工房いわむろと地元契約農家の方々から仕入れる有機野菜や果物は、牛たちの堆肥がたっぷり施された大地からの贈りもの。人工肥料や保存料を加えず、フジタファームの新鮮な生乳とともにジェラートを作っています。微力ながら、食と農の大切さを子どもたちに伝える機会になれば」

昌恵夫人と藤田毅社長はこの夏、イタリア語で「市場」を意味する自社の直営所『マルカート』に隣接する敷地に二階建てのピザ工房を建設し、秋からチーズとヨーグルトの製造販売を始める。「チーズ作りに適した乳牛ブラウンスイスを二頭購入しました」。ここで、これまで行ったジェラート手作り体験に加え、米工房いわむろで収穫されたトマトやパプリカ、米粉を使ったピザの手作り体験を行い、二階で研修生や実習生を受け入れ、人材育成も行う。

切なのは研修生や実習生に農業は面白いと思わせること」

酪農・商で新たなアイデアを形にしてきた二人の次のチャレンジは、明日の農業を担う若き人づくりだ。

有限会社フジタファーム  
藤田毅社長有限会社米工房いわむろ  
阿部公男社長にいがたの  
明日を担う

# 中華料理 蘇州

0258-35-2560 長岡市大手通2-2-11  
西澤ビル2F 11:00~14:00、18:00~22:00  
毎日曜日 席・ホール 35名(個室有)



## 夏野菜たっぷりの 塩味ヘルシーラーメン

開店48周年を迎えた蘇州のスープは、魚介ベースであっさりとした塩味。定番は「エビラーメン」だが、「地元産のいいものを残したい」と2代目オーナーが夏の長岡野菜をたっぷり使った「長岡野菜ラーメン」を考案。「巾着茄子、梨茄子、かぐらなんばんなどを入れたヘルシーラーメンを一度味わってみてください」



オーナー  
西澤 孝さん



### 長岡野菜を使った 旬のメニュー

- 長岡野菜ラーメン/780円
- おすすめメニュー
- エビラーメン/780円
- 五目ラーメン/680円
- カニチャーハン/780円

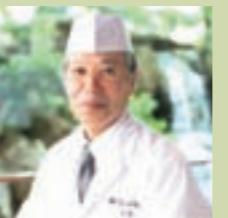
# 日本料理 胡蝶

0258-37-2102 長岡市台町2-8-35 ホテルニューオータニ長岡1F  
11:30~14:30、17:00~21:00 年中無休 席・ホール 56名(個室有)



## 素材本来の旨みを生かした 四季折々の味

JAの直売所へ足を運び、食材を仕入れるという料理長のこだわりは、長岡野菜をはじめとする地元産野菜の旨みを充分に生かした四季折々の味。「華美な演出や細工をせず、季節で一番おいしい素材を採り入れました。地元長岡の風土から生まれた野菜本来の味をぜひ堪能ください」。館内の静謐さを映したようにあしらわれた料理にひとたび箸をつけると、ふくよかな香りと味わいが口中に広がる。「9月には、東京のお客様が肴豆を味わいにバスでいらっしゃいます」。人気は昼夜共通のコース「郷土「愛」御膳」(写真)で、長岡野菜がふんだんに使われている。



ホテルニューオータニ長岡  
宿泊料飲部 和食調理課  
大澤 和人 料理長



### 長岡野菜を使った 旬のメニュー

- 郷土「愛」御膳
- のっべい ●蒸かし巾着なす (※4ページ参照)
- 板尾の油揚げ(神楽南蛮味噌はさみ)
- お土産(販売)
- 菊小袖寿司
- 山古志ものがたり(山古志神楽南蛮味噌・山古志モロコ入)



(写真左)菊小袖寿司/秋以降は長岡野菜「おもいのほか」を使用 1,600円(税込) ※前日までに要予約  
(写真右)山古志ものがたり/神楽南蛮味噌・山古志モロコ入 1,260円(税込)

## 旬の長岡野菜が食べられるお店 ①

# 悠久の浪漫に触れる街 太古の記憶を残し

糸魚川市は日本を東西に分ける巨大なフォッサマグナ(溝)『糸魚川-静岡構造線(糸静線)』が市のほぼ中央を走ることで有名だ。市内には五億年以上も前の地層が現存し、さまざまな岩石が存在する。これら地質学的に貴重な大地を目で見て実際に触れ、楽しみながら地質学が学べるのが糸魚川ジオパークだ。

海岸あり、新潟県で最高峰の小蓮華山(これんげさん)ありの珍しい地形は標高差が約二八〇〇mに及び、低地から高山帯まで多種多様な動植物を一度に観察することができる。

またヒスイ文化や鉱山、石灰岩産業といった人間が育んできた歴史資料も豊富にそろい、現在、発掘調査がなされている縄文時代の長者ヶ

原遺跡や寺地遺跡、上杉謙信が武田信玄に塩を贈った古道「塩の道(松本街道)」が暴れ川(だつ

た姫川を避け、糸魚川-静岡構造線沿いのルートをとった事例など、糸魚川ジオパークならではのジオ探索が満喫できる。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

用しようとした際、地質学のGeologyと

公園のParkを組み合わせ、Geoparkと

造語にしたものの、

季節ごとにガイド付きツアーが企画される

糸魚川ジオパーク。この夏、参加して悠久の浪

漫に触れてみてはいかがだろう。

この糸魚川ジオパーク、実はユネスコの

Geoparkよりも先に名付けられた。歴史

は一九八七年にまとめられた「フォッサマグナ」と地

域開発構想」に始まり、市内に数多く現存する

露頭(崖)や地形などの自然資源(特に、地質学

資源)と文化系資源をあわせ、まちづくりに活

&lt;

元気  
レシピ  
プロに  
きく

# にいがたの旬の野菜で 「おいしい!」をつくろう。

## 長岡野菜 巾着ナスと豚肉のサンドカツ



### Lesson 01

#### 材料(4人分=4個)

##### ●カツ

巾着ナス ..... 2個(中くらいのもの)  
豚薄切り肉 ..... 4枚  
スライスチーズ(とろけるタイプ) ..... 2枚  
大葉 ..... 4枚

##### ●ころも

小麦粉 ..... 50g  
水 ..... 80cc  
パン粉 ..... 適量

##### ●付け合せの野菜

キャベツの千切りなどお好みで ..... 適量

##### ●ゴマみそダレ

みそ ..... 大さじ2  
白練りゴマ ..... 大さじ2  
みりん ..... 大さじ4  
酢 ..... 大さじ2  
すりゴマ ..... 大さじ2  
砂糖 ..... 大さじ1

##### ●梅ダレ

梅干し(種を取って包丁で叩いたもの)3~4個  
醤油 ..... 大さじ2  
酢 ..... 大さじ1  
砂糖 ..... 大さじ1  
すりゴマ ..... 大さじ2  
削り節 ..... 軽くひとつまみ

#### Let's cooking



巾着ナスは厚さ1センチの輪切りにする(合計8枚)。豚薄切り肉は1枚を半分に切る(合計8枚)。スライスチーズは1枚を1/4にカットして2枚ずつ貼り合せておく。



①の巾着ナス、豚肉、チーズ、大葉、豚肉、巾着ナスの順に重ねて形を整える。



②をあらかじめ合わせておいたころもにつけ、さらにパン粉をつけてから170℃の油で火が通るまで揚げる(目安は5分)



カツがキツネ色になるまでのあいだ、ゴマみそダレの材料と梅ダレの材料をそれぞれよく混ぜ合わせる。



器につけ合せの野菜を置き、④のタレ(どちらでもお好みのタレ)を敷き、サンドカツを盛りつける。

#### PROFILE



#### 野股 正宏 さん

Hiro Cooking Studio (ヒロ クッキングスタジオ)主宰。大学卒業後、日本料理を中心にバーテンダー、接客、洋・韓・焼肉、焼き鳥など15年にわたる実務経験を積む。全国各地の名物や郷土料理を研究。海外29ヵ国を旅行し、各地の料理を生かしたレシピを提案する。ジュニアベジタブル＆フルーツマイスター(野菜ソムリエ)など20弱の資格を持つ。

農業法人と農業・食品関連企業の発展を応援します

 JA BANK 新潟県信連

新潟市中央区東中通一番町189番地3 URL: <http://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/>