

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!

So!e!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

もも太郎



●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

忘れられない「夏の味」

高度経済成長期を迎え、日本が「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った。「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」もがた」と呼ばれる氷菓子の人気を集めていた。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つととなった。

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、新潟工場で冷氷菓の製造販売を始め、その後、佐渡工場でも冷氷菓製造を開始した。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「3太郎(さんたろう)」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、重さ三三キログラムの氷柱を砕き、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、「水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し、水が溶けにくく食べやすい、おいしい理由はここにある。

素朴で後味さっぱり、口の中で氷粒を砕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・新潟館ネスパースでしか買うことができない。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
みんなで作る新潟の元気!

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

●巻頭コラム

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

●レポート

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)

●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

「家庭の食卓に、毎日のように並んでいたふるさと在来品種の野菜を

『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、生産効率を考へるあまり

「二つ……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。学者は植物と考えるが、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」

江澤さんのアドバイスで平成十年、『長岡野菜研究会』が立ち上がった。発起人の一人、江澤さんの後輩でもある長岡中央青果株式会社社長・鈴木圭介さんは語る。「あるとき、江澤さんが豊栄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もみなかった。そこで、あまりのうまさに驚いて長岡野菜を勧められたようです」

江澤さんや鈴木さんら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」。鈴木さんは思った。「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』の発足に結実した。



食文化を育てる
すなわち
地域文化を育む。

JA越後ながおか直営
とれたて旬鮮市『なじら一て』



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』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、煮豆ほかの野菜を冷凍保存して販売。地元の皆さんが



先。地元の方々はか
りでなく、県内外のお
客様のお越しを心より
お待ちしております。
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



森民夫長岡市長ほか、
ご来賓の皆様による祝
典のテープカット



とれたて旬鮮市
『なじらーて』
長岡市関原町1丁目字
中原2980-1
TEL 0258-47-2003
☎ 年末年始、毎月第2・4火曜
営業 9:30～19:00
(季節により変動)
駐 乗用車80台、大型バス2台

荷が遅れる年もあります」と言う。

を栽培していたが、「巾着なす以外は別の人に任せ、より多くの生産者が

この中着なす、生産がきわめて難しく、「名人」と言われる生産者、小林幸一さんによれば、「木に勢いがあると、茄子の実に縦シワが入ります。このシワが原種のあらわれ。品種改良された茄子は肥料をたくさん与えるなど、人間が環境を作って管理しますが、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蒔き、六月中旬〜十月にかけて収穫します。

長岡野菜の代表「巾着なす」は、明治初期、田上町から長岡へ嫁にきた娘が種を持参したことから生産が始まったとされる。以来、全国的にも類品の品種は現存せず、長岡特有の茄子として定着した。

「作る」ではなく「育てる」

栽培する巾着なすは反対で、栽培時、水をいっさい与えず、本来の旨みと味を引き出すよう管理する。小林さんは語る。「水をやると根が怠けるからです」。水を与えなければ、茄子の木が自ら水を求め、地中深く根を張る。結果、土中の栄養分を充分に吸収して「勢いのあるいい木になり、濃い味の実をたくさんつけます」

小林さんは鈴木さんとともに「長岡野菜ブランド協会」を立ち上げた

また茄子は本来、乾燥に弱く、通常の栽培なら水をたくさん与えなければならぬ。しかし小林さんが

は、自ら成長しようとする力が弱く、すぐに実が落ちてしまう。逆に、木に勢いがあれば、原種の特性である縦ジワが実に入り、旨味のある実を留める。

分担して携わることで、長岡野菜を育て広めたい」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愛情を込めて『育てる』。地域の野菜は地域文化の一つ。地域が育てるものだよ」

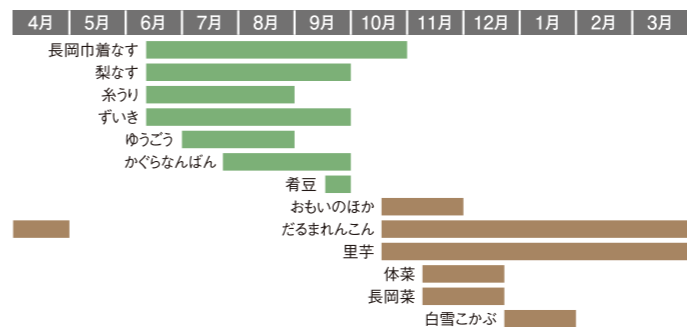
育て広めたい」と言う。



かつて家庭の食卓で、毎日のように出されていた長岡野菜の料理(写真左上)巾着なすの味噌漬けと辛子漬け ※以下はホテルニューオータニ二長岡『日本料理 胡蝶』のメニュー(写真右上)蒸かし巾着なす(写真右下)のついで(里芋入り)



●「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

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

平成二十二年現在、協会が認定する長岡野菜は上にある十三品目。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、三種の顔のうち『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もいいのか。『食品』としての顔を見直す必要もあるのではないか。生命の源、農作物を収穫する崇高な農業という仕事を法律や時代の変遷で翻弄したままでよいのか。「収穫や栽培に手間のかかる地域の伝統野菜は、この五十年で二つ三つ……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しけんかい『識菜しさい会』が繰り返された。結果、それまで「見向きもされなかった」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、長岡野菜が続き、会津野菜、江戸野菜、大和野菜、なにわ伝統野菜といった伝統野菜の復活運動が全国的に広まり、各地で食文化を見直すという動きがさかんになっていった頃だった。



巾着なす生産者
小林 幸一 さん



長岡中央青果株式会社
鈴木 圭介 会長

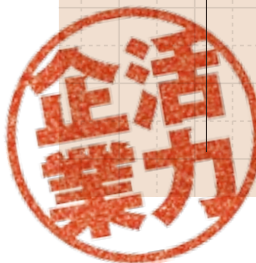
長野県
13品目

長岡野菜 とは？

新潟県長岡市周辺の生産者、消費者、農業団体、流通業者によって設立された『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

- 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れている野菜

にいがたの
明日を担う



株式会社

ピーコック

長岡市新産三丁目二番地一 ● 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」「日本の心」がピーコック全店の合い言葉。



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」。何度目にしても微笑ましい光景だ。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社はある」。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。「後片付けをしなきゃだめよ」。「我が社は舐まできているのか」。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。

「なんて幸福な仕事をしているのだろう」
例えば、父の影響でボクシングを始め、「夢は世界チャンピオン」と十八歳で渡米するも、ファイトマネーは安く、マクドナルドでアルバイトをしながら各地を転

懐かしい 日本の味を世界へ

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。「どこに行ってもマクドナルドがある」。セルフサービス、テイクアウト、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け一つで顧客満足が大きく異なるビジネス。「これがファーストフードだ」。アメリカ人の友人は言った。「これだ」

高の土地になる。昭和四十六年五月二十五日、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、一カ月前のことだった。
スーパー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、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。お好み焼き用のキャベ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、塚本社長はアメリカへ飛んだ。



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。

蛭が飛ぶ環境のもと 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%のところまでグルテン(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、ふっ

ファーストフードの草分け、マクドナルドが東京・銀座に出店する一カ月前の昭和四十六(一九七二)年五月二十五日
長崎屋長岡駅前の地階と七階にオープンしたピーコック。
創業以来、「おいしさ」「つくりたて」「日本の心」を合い言葉に一貫して懐かしい「縁日の味」をつくり続ける。
ピーコックとは、羽を広げると、大きく美しくなる孔雀の意。
塚本勝美社長は言う。「店の規模は小さくても、大勢のお客様を相手にしたい」孔雀は求愛と闘いの場で羽を広げる。日本生まれのピーコックはアジア、そして世界の市場で闘いに挑み、より多くのファンへの求愛を目指す。

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、蛭の観賞に多くの人が訪れます。地球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)と妻子(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)



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

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・ハイフォ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、大きく美しくなる孔雀、ピーコック。今、世界へ向けてはまたこうとしている。

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。



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

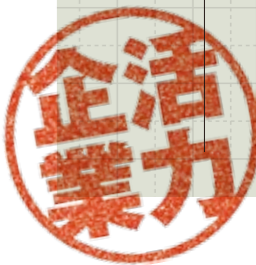
●小国工場

〒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

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



乳用牛(ホルスタイン種)80頭を飼育する牛舎。毎朝搾りたての生乳でジェラートが作れる。



有限会社フジタファーム
藤田 毅 社長



有限会社米工房いむろ
阿部 公男 社長

「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っ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稲ができる。飼料稲を食べて牛が育つ。牛の糞尿を堆肥にして稲や野菜を栽培する。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……。「全て太陽と大地からの贈りものです」

イタリア語で「贈りもの」をさす『レガール』。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『レガール』で販売される。平成三年、農業法人を設立した当初は「酪農 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。稲作と、約六十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 循環型の農業経営を目指した。

食と農の大切さを 子どもたちに

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の特産品『岩室牛乳』を生産している。

飼料用の稲と酪農、乳製品の販売を連携させ

地域循環型農業を実践する有限会社フジタファーム。

代表の藤田毅社長の胸には

「顔の見えるメッセージを消費者へ発信したい」という揺るぎない哲学がある。

大地の恵みに愛情を注ぎ レガール(贈りもの)に

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、有限会社レガールの代表を務める昌恵夫人だ。『米工房いむろ』『フジタファーム』『レガール』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。レガールは、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。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、フライト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、本場イタリアへ研修に出かける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った。



▲プレミアムミルクが搾乳される乳牛『ブラウンスイス』

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で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。



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。



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『レガール』。敷地内ではめん羊とのふれあい体験も。



「本格的なエスプレッソマシンでバリスタ(コーヒー職人)がいれるカプチーノは、フジタファームの生乳をスチームで細かく泡立っています」と『レガール』代表・藤田昌恵さん(写真右)。店内の什器やインテリアのほとんどをイタリアから輸入。



藤田毅社長と「米工房いむろ」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」。女優の日色ともなさんも毎年、農作業に参加している。

- 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・レガール
〒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
- 有限会社米工房いむろ
〒953-0103 新潟市西蒲区橋本848 TEL 0256-82-3796 FAX 0120-82-2793

問い合わせ

稲作・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。

中華料理 蘇州

☎0258-35-2560 国長岡市大手通2-2-11
西澤ビル2F 図11:00～14:00、18:00～22:00
国日曜日 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 国長岡市台町2-8-35 ホテルニューオータニ長岡1F
図11:30～14:30、17:00～21:00 国年中無休 席・ホール 56名(個室有)



郷土「愛」御膳 3,500円(税・サ込)

- 前菜/酢ズイキ 長岡市簗茄子 ふかし茄子 滑き辛子 生姜醤油 栃尾の油揚げ 葱 神楽南蛮味噌焼き
- 冷し鉢/ゆうごう 蟹鉋かけ 香味野菜 もぐさ生薑
- 造り/出雲崎のボイルサザエ 日本海の鳥賊細造り 甘海老 山葵 芽物
- 焼物/日本海産 のど黒一夜干し あしらひ(モロコインゲン 酢味噌和え) はじかみ
- 揚物/佐渡の一夜干し鳥賊と夏野菜の天婦羅 オクラ 糸瓜 天だし
- 食事/長岡産コンヒカリ御飯
- 汁物/味噌汁(大根菜と薄揚げ)
- 香の物/梨茄子漬け 糸瓜味噌漬
- 甘味/長岡 肴豆腐 きなこ 黒蜜添え

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ご堪能ください」。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



(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)

長岡野菜を使った旬のメニュー

- 郷土「愛」御膳
- のっぺい ●蒸かし巾着なす(※4ページ参照)
- 栃尾の油揚げ(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)

旬の長岡野菜が食べられるお店 ①

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)』が暴れ川だった姫川を避け、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。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。

糸魚川市の見どころは？

●マリンドリーム能生

能生漁港で捕れたカニを釜ゆでにして販売する直売所。その場で食べられることもできる。
☎025-566-3456
図8:00～17:30
国かにや横丁/1～2月、マリンドリーム能生/元旦のみ



●糸魚川観光物産センター

糸魚川の名産品を各種とりそろえ、店内にはヒスイの加工所も。原石の加工も可。
☎0120-76-1788
図9:00～18:00
国元旦のみ



●ひすい食彩館

糸魚川の産地直送店。安全で新鮮な地元産の野菜がいっぱい。
☎025-553-0050
図9:30～17:00(6～9月まで9時間店、7～9月まで18時迄営業)
国1月1～3日、2月28日



●道の駅 親不知ピアパーク

おさかなセンター、お土産コーナー、レストラン、レストピアがあり、夏は目の前が海水浴場に。
☎025-561-7288
図9:30～17:00(レストラン漁火のみ～19:00)



糸魚川市

洞爺湖・有珠山(北海道)、島原半島(長崎県)とともに2009年8月22日、日本で初めて『世界ジオパーク』に認定された糸魚川。市のほぼ中央を『糸魚川-静岡構造線(糸静線)』が縦断し、地質学的に重要な露頭(崖)や地形が点在する。ジオパーク(Geopark)とは、地球科学的に見て貴重な特徴を持つ地域を含む自然公園。『糸魚川ジオパーク』は実際に目で見、触れて、体験しながら大地の歴史が学べるスポットだ。



夕日に染まる弁天岩



高浪の池と明星山



親不知海岸

糸魚川はこんな街

新潟県の最西端に位置する糸魚川市は南に長野県、西に富山県が隣接する。ヒスイや石灰石などの鉱物資源をはじめ森林資源、水資源に恵まれ、中部山岳国立公園、上信越高原国立公園、親不知・子不知(おやしらずこしらず)県立自然公園、久比岐(くびぎ)・白馬山麓県立自然公園がある。日本列島生誕の謎を秘めるフォッサマグナは世界的にも貴重な学術資源の一つ。

●糸魚川ジオパーク URL : <http://geo-itoigawa.com>

日本初 世界ジオパーク 糸魚川ジオパーク

ITOIGAWA GEOPARK

日本で初めて世界ジオパークに認定された糸魚川ジオパークは、市内全域に広がる約200の「ジオポイント」をまとめた個性ある24の「ジオサイト」から成り、1つのジオサイトの見学時間はおおよそ2～3時間。各々のジオサイトに順番はなく、どこから見ても、大地の雄大さと神秘的な景観が堪能できる。

●フォッサマグナミュージアム

地球誕生の秘話や大地の不思議が学べる博物館。フォッサマグナを発見したナウマン博士の資料、新鉱物なども展示。糸魚川ジオパークのインフォメーションセンターでもある。
☎025-553-1880 図9:00～17:00(入館16:30まで) 国月曜(祝日の場合は開館)、国民の祝日と休日の翌日、年末年始(12月28日～1月4日) 国大人500円、小中高生300円、小学生未満・障害者無料



糸魚川市に広がるジオサイト

- ①市振 ②親不知 ③青海海岸 ④青海川ヒスイ峡 ⑤今井
- ⑥糸静線と塩の道(北部) ⑦マイコミ平 ⑧橋立金山
- ⑨小滝川ヒスイ峡 ⑩榎海新道 ⑪姫川渓谷(大糸線)
- ⑫糸静線と塩の道(南部) ⑬姫川渓谷 ⑭蓮華 ⑮糸魚川海岸
- ⑯美山公園・博物館 ⑰月不見の池 ⑱海川渓谷 ⑲雨飾山
- ⑳焼山 ㉑弁天岩 ㉒神道山 ㉓権現岳 ㉔筒石・浜徳合



⑨小滝川ヒスイ峡

プロに
きく

元気
レシピ

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 …… 軽くひとつかみ

今回の材料



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。

ワンポイント

チーズは加熱時に飛び出さないよう、巾着ナスより小さめのものをしっかり挟み込みましょう。巾着ナスが大きい場合は、型抜きなどを使って適度なサイズ(直径7センチ前後)に切ってもOKです。米ナスや丸ナスでも代用できます。

PROFILE



野股 正宏 さん

Hiro Kikkang 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バンク 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/>