

農・商・工をつないでみんなでつくる新潟の元気!

[秋号] Vol.10
AUTUMN 2012

Sole!にいがた

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来⑩

佐渡の宝物

『おけさ柿』

にいがたモノ語り

『米粉パン』

十日町農業協同組合『四季彩館ベジぱーく』

にいがたの明日を担う活力企業

株式会社ワイエムフーズ

農事組合法人ふあーむ大地

あのまち・このまち再発見

『弥彦菊まつり』弥彦村

JA羽茂産『^ほおけさ柿』のデザートが食べられるお店

●夕陽にいちばん近い宿 佐渡・相川温泉 ホテル吾妻

●焼きたてパンとケーキの店 プチドール

Sole!にいがた 応援企業

新潟運輸株式会社

無料

ご自由に
お取りください。

『米粉パン』

十日町市産の新鮮な野菜や果物、米、漬物やジュースといった食料加工品が並ぶ農産物直売所「四季彩館ベジばーく」。その一角に米粉パン工房「米(べい)かりー」がある。

米粉パンやフランスパンをはじめとする約四十種類のパン、約五種類のケーキなど、全商品に100%地元産コシヒカリの米粉を使用。パンが焼き上がるごとに香ばしい香りが広がる。

店頭に並んだそばから「飛びよう」に売れていくほどの人気だ。

直売所内に併設されたベーカリーとして県内初、平成二十一年五月にオープン。店長の小海弘さんによれば、開店準備を進めていた頃、思いがけない「事件」が起きたと言つ。「試作で使っていた米粉のミキサーが故障してしまい、代わりに餅つき機を使つてみたんです。すると、思いのほか、しつどりとしたパン生地ができました」。小麦粉よりも水分を含みやすい米粉を餅つき機で「つく」とことで、より彈力性のある生地になった。この怪我の功名とも言えるアイディアから、同店オリジナルの米粉パンは生まれた。

口に入れると、まず驚くのが「一度食べたら癖になる」という絶妙な食感と甘さ。ごはんのように



●十日町農業協同組合『四季彩館ベジばーく』
〒948-0055 十日町市高山645
TEL 025-757-1549 FAX 025-757-1579
<http://www.ja-tokamachi.or.jp/>

Sole! にいがた
[秋号] Vol.10
AUTUMN 2012

表紙の写真はJA羽茂産「おけさ柿」です。

農・商・工をつなぐ
みんなでつくる新潟の元気!

佐渡の宝物『おけさ柿』

地産地消とにいがた農業の未来 ⑩

シリーズ
特集

主に佐渡市、新潟市などで生産される『おけさ柿』。品種には平核無(ひらたねなし)と刀根早生(とねわせ)の二種類があり、佐渡市の羽茂、小木、赤泊地区で栽培される柿を「おけさ柿」と呼ぶ。昭和七年の導入から約八十年、「羽茂の宝物」と称されるはおけさ柿。生産者の高齢化が進む中、「朱鷺の暮暮らすエコアーランド」で農薬・化学肥料の低減に努め、今日のブランド化を成功させた。その経緯と成功の陰にあった原動力を訊いた。



■フロにきく元氣レシピ
にいがたの旬の果物で「おいしい!」をつくろう。

JA羽茂産「おけさ柿」のデザートが食べられるお店
Sole! にいがた応援企業

新潟運輸株式会社
ホテル吾妻
ブチドール

弥彦村
「弥彦菊まつり」

農事組合法人ふあーむ大地
人と食と大地に夢を
■観光
あのまち・このまち再発見

株式会社ワイエムフーズ
にいがた明日を担う活力企業
開拓者精神で玉子筋

「おけさ柿」
佐渡の宝物

01 ■卷頭コラム
にいがたモノ語り
十日町農業協同組合「四季彩館ベジばーく」

02 ■地産地消とにいがた農業の未来 ⑩
03 ■おけさ柿

04 ■リポート
にいがたの明日を担う活力企業
開拓者精神で玉子筋

05 ■おけさ柿
佐渡の宝物

06 ■おけさ柿
にいがたのまち再発見
JA羽茂産「おけさ柿」のデザートが食べられるお店
Sole! にいがた応援企業

07 ■おけさ柿
新潟運輸株式会社
ホテル吾妻
ブチドール

08 ■おけさ柿
弥彦村
「弥彦菊まつり」

09 ■おけさ柿
農事組合法人ふあーむ大地
人と食と大地に夢を
■観光
あのまち・このまち再発見

10 ■おけさ柿
株式会社ワイエムフーズ
にいがた明日を担う活力企業
開拓者精神で玉子筋

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。
※『Sole! にいがた』のバックナンバーはホームページでご覧いただけます。
<http://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/> 新潟県信連 検索

原動力は郷土愛

佐渡に特産品をつくろう



佐渡は対馬海流（暖流）の影響で、積雪も少なく温暖で、昔から梨やみかん、柿といった果物がよく栽培された。昭和初期、日本中に不況の嵐が吹き荒れると、新潟県は「二十世紀梨の百ヘクタール栽培計画」を立て、指導員を佐渡に派遣。計画が発足する間際になって「梨より柿だ」と異論を唱えたのが羽茂村（当時）の農業技術員、杉田清氏だった。

J.A.羽茂・渡辺昌彦係長は語る。「畠野の栗野江柿、佐和田の真光寺柿、羽茂の山田柿と、江戸時代には北海道へ出荷するほど、佐渡はもともと柿の生産地でした」。山田柿は、のちの柿導入の礎となり、適地適作を信条としていた杉田氏が着目したのが『平核無』ひらたねなし』だった。「当時、平核無はすでに庄内柿として名聲を得ていましたが、昭和六年、原本が新津市古田で見つかったことから、杉田さんは新潟県原産の柿

を庄内から羽茂に持つてくれば、山形より品質の良い柿が産出できると考えたようです」
杉田氏が山形県鶴岡から二千本の苗木と一万五千本の接ぎ木用穂木を導入したのは、昭和七年春のこと。その後、生産面積が拡大され、昭和十一年、焼酎でさわした『八珍（はつちん）柿』を札幌に出荷。八珍とは「種がない柿は越後七不思議の次に珍しい」とから名づけられたと。年、焼酎でさわした『八珍（はつちん）柿』を札幌に出荷。八珍柿に統一し、羽茂産を表わす印をつけ、生産者名を入れて出荷するようになると、品質がさらに向上し、庄内柿より高値で販売されるようになった。

商品名を八珍柿から『おけさ柿』に統一し、羽茂産を表わす印をつけ、生産者名を入れて出荷するようになると、品質がさらに向上し、庄内柿より高値で販売されるようになった。昭和二十九年、東京銀座の果実専門店『千疋屋』への出荷が始まる、関東方面へ向けて最高の販売促進となり、千葉大学の指導を得て、研究指導会の開催、先進地視察、市場調査と、ブランド化への取り組みがなされていった。

十二月から一月の剪定、五月の摘蕾（てきらい）、七月から九月の病害虫防除、九月末から十一月の収穫に加え、肥料散布、草刈り、糖度を上げるために反射マルチや支柱の設置など、生産者による管理の徹底が高品質のおけさ柿を生むことは言うまでもない。

現在、『おけさ柿』は羽茂果実協会の商標登録となっている。会員数は四九九名、生産面積は平核無が一八八ヘクタール、刀根早生が一〇九ヘクタール、年間約五千トンを新潟県内のほか、北海道、東北、長野、東京、大阪などへ出荷しています」



佐渡の宝物『おけさ柿』

つやのある色合いと、まろやかな味が特徴の④おけさ柿。一本に三百から四百もの実が成る柿の収穫は、「一人が一日に約千個、一つずつ、鉄を使って手作業で行います」。収穫時期は刀根早生が九月末から十月二十五日頃まで、平核無が十月二十日頃から十一月十五日頃まで。いずれも実が熟した十日ほどの間で集中的に行われ、「生産者の高齢化が著しい近年、栽培や収穫の激務を軽減するため、低木化が進みました」と渡辺係長は語る。

笹山会長理事によれば、「最も苦労するのが台風や干ばつなど自然との闘いです。平成二十

年安心安心という観点から、生

エコアイランドの品質

二年にはあらがが裏い、生産数が激減しました。それでも我々生産者は販売単価を上げようと大玉生産を心がけ、一個十円のペナルティを設け、「品質の低い柿はいつさい集荷場に持ち込まない」というルールを決めていました。生産現場で厳しく選別されただけの柿はJA羽茂の集荷場に持ち込まれ、済抜き方法でなく、炭酸ガスとアルゴンガスを併用した羽茂果実協会が特許を取った方法で行います」

生産現場では除草剤の使用回数を減らし、草刈り機を使って手で除草するのに加え、農薬や化学肥料の低減に努め、工コフアーマーと一緒にペナルティを設け、「品質の低い柿はいつさい集荷場に持ち込まない」というルールを決めていました。生産現場で厳しく選別されただけの柿はJA羽茂の集荷場に持ち込まれ、済抜き方法でなく、炭酸ガスとアルゴンガスを併用した羽茂果実協会が特許を取った方法で行います」

化につながっています」

●「エコファーマー」とは

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づき、堆肥などを使った土づくりと、化学肥料や化学農薬の使用の低減を一体的に実行する農業者の呼称

●品種：刀根早生（とねわせ）
●出荷時期：9月末～10月25日頃

●品種：平核無（ひらたねなし）
●出荷時期：10月20日頃～11月15日頃
※④おけさ柿は新潟県内の原信、イオンなどの大手スーパーで購入できます。

●JA羽茂 オンラインショップ
<http://www.kaki-jahamochi.com/>

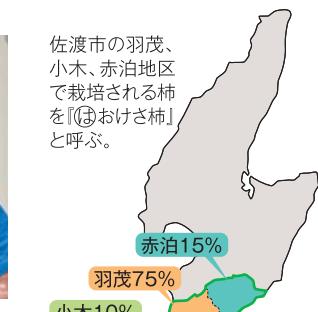
●問い合わせ
JA羽茂 営農課
〒952-0504 佐渡市羽茂本郷504-3
TEL 0259-88-3133 FAX 0259-88-3134
<http://www.ja-hamochi.or.jp/>



農事組合法人 羽茂果実協会
会長理事
ささやま しげお
 笹山 茂雄 さん



JA羽茂 営農課
指導販売係長
わたなべ まさひこ
 渡辺 昌彦 さん



古くから佐渡市羽茂地区で生産されていた『山田柿（別名：十二が柿）』の原木。江戸時代慶長の頃、旧羽茂村上山田の十二が平藤内左衛門が導入したことから名づけられた。「藤内柿」とも呼ばれる。

八珍柿の原木。
新津市古田1336
川崎栄作氏宅



柿をカーテン内に入れ、炭酸ガスとアルコールのシャワーを交互に浴びせ、済抜きを行なう。これにより、「硬過ぎず、柔らか過ぎない」④おけさ柿特有の品質が保たれる。平成9年、羽茂果実協会が特許を取得



佐渡は対馬海流（暖流）の影響で、積雪も少なく温暖で、昔から梨やみかん、柿といつた果物がよく栽培された。昭和初期、日本中に不況の嵐が吹き荒れると、新潟県は「二十世紀梨の百ヘクタール栽培計画」を立て、指導員を佐渡に派遣。計画が発足する間際になって「梨より柿だ」と異論を唱えたのが羽茂村（当時）の農業技術員、杉田清氏だった。

J.A.羽茂・渡辺昌彦係長は語る。「畠野の栗野江柿、佐和田の真光寺柿、羽茂の山田柿と、江戸時代には北海道へ出荷するほど、佐渡はもともと柿の生産地でした」。山田柿は、のちの柿導入の礎となり、適地適作を信条としていた杉田氏が着目したのが『平核無』ひらたねなし』だった。「当時、平核無はすでに庄内柿として名聲を得ていましたが、昭和六年、原本が新津市古田で見つかったことから、杉田さんは新潟県原産の柿

を庄内から羽茂に持つてくれば、山形より品質の良い柿が産出できると考えたようです」
杉田氏が山形県鶴岡から二千本の苗木と一万五千本の接ぎ木用穂木を導入したのは、昭和七年春のこと。その後、生産面積が拡大され、昭和十一年、焼酎でさわした『八珍（はつちん）柿』を札幌に出荷。八珍柿に統一し、羽茂産を表わす印をつけ、生産者名を入れて出荷するようになると、品質がさらに向上し、庄内柿より高値で販売されるようになった。昭和二十九年、東京銀座の果実専門店『千疋屋』への出荷が始まると、関東方面へ向けて最高の販売促進となり、千葉大学の指導を得て、研究指導会の開催、先進地視察、市場調査と、ブランド化への取り組みがなされていった。

十二月から一月の剪定、五月の摘蕾（てきらい）、七月から九月の病害虫防除、九月末から十一月の収穫に加え、肥料散布、草刈り、糖度を上げるために反射マルチや支柱の設置など、生産者による管理の徹底が高品質のおけさ柿を生むことは言うまでもない。

現在、『おけさ柿』は羽茂果実協会の商標登録となっている。会員数は四九九名、生産面積は平核無が一八八ヘクタール、刀根早生が一〇九ヘクタール、年間約五千トンを新潟県内のほか、北海道、東北、長野、東京、大阪などへ出荷しています」

現在、『おけさ柿』は羽茂果実協会の商標登録となっている。会員数は四九九名、生産面積は平核無が一八八ヘクタール、刀根早生が一〇九ヘクタール、年間約五千トンを新潟県内のほか、北海道、東北、長野、東京、大阪などへ出荷しています」

現在、『おけさ柿』は羽茂果実協会の商標登録となっている。会員数は四九九名、生産面積は平核無が一八八ヘクタール、刀根早生が一〇九ヘクタール、年間約五千トンを新潟県内のほか、北海道、東北、長野、東京、大阪などへ出荷しています」

開拓者精神で 玉子一筋



昭和五十三年、若月商店（現・若月鶏卵）の食品加工部として発足したワイエムフーズ。大手食品メーカーや大手スーパーから依頼された「厚焼玉子」「オムレツ」「玉子とうふ」等のヒット商品を連発したのち、今や九十五%もの商品が自社ブランドと言う。「お客様の要望に『NO』と言わず、喜んでいただけの商品を適正価格で提供する」。その成長の源にあるパイオニア精神を訊いた。



株式会社
ワイエムフーズ
阿賀野市
京ヶ瀬工業団地3610-157
代表取締役
わかつき しゅんいち
若月 俊一 さん



各製造ライン、各梱包ラインのリーダーの皆さん

「そろそろ帰つて来ないか」
鶏卵の卸商を営む若月商店の創業者である父から若月俊一社長へ連絡があったのは昭和五十年のことだった。当時、若月社長は大手化学メーカーに勤め、技術畠を歩み、五年間のイタリア赴任を間近に控えていた。それまでも幾度となく父から帰郷を促された。しかし三十五歳で働き盛りの若月社長は現職を捨ててまで家業を継ぐことに迷いがあった。

半年の事前イタリア出張を終えた若月社長の脳裏に、戦後の動乱期、郵便局から払い下げられた赤い自転車で、朝から毎日、契約農場から仕入れた20万個もの卵を割る父の姿が蘇った。「今の会社には優秀な人材が大勢いる。しかし、若月商店には自分しかいない」。意を決し、帰郷したのは翌昭和五十二年のことだった。昭和四十三年、他に先駆け、サイズごとに卵を分けるCOPセンターを設立した若月商店は、当時、急速な成長を遂げていた。父から課せられた仕事は殻の破損した卵や規格外卵の有効活用。「鶏卵工場の隣に小さな工場を造り、玉子焼きとオムレツを焼く小さな機械を入れました」。従業員は若月社長夫婦と事務員の3人のみ。若月

昭和五十四年、若月社長は父から呼ばれた。「このままでは赤字がかかる。閉めようや」。その言葉に若月社長は食い下がつた。「親父、待ってくれ。石の上にも三年という言葉もある。もう一年だけ俺をチャンスをくれないか」。自分には前職で得た技術がある。新商品開発部で培った経験がある。早朝から深夜まで若月社長は新商品開発部で爆発的に全精力を傾けた。結果、「玉子とうふ」と「茶碗蒸し」が関東圏の大手スーパーで爆発的にヒット。企業として独立する礎となつた。

昭和五十四年、若月社長は父から呼ばれた。「このままでは赤字がかかる。閉めようや」。その言葉に若月社長は食い下がつた。「親父、待ってくれ。石の上にも三年という言葉もある。もう一年だけ俺をチャンスをくれないか」。自分には前職で得た技術がある。新商品開発部で培った経験がある。早朝から深夜まで若月社長は新商品開発部で爆発的に全精力を傾けた。結果、「玉子とうふ」と「茶碗蒸し」が関東圏の大手スーパーで爆発的にヒット。企業として独立する礎となつた。

お客様の声は「金の卵」

創業当初、商品のほとんどが大手食品メーカー・大手スーパーのOEM（他社ブランド製品）、P.B（自主企画商品）だったワイエムフーズ。「玉子とうふ」「茶碗蒸し」のヒットのあと、「くんせい味付玉子」、そして「スクランブルエッグ」と、独自の製造技術で新商品を連発。立て続けにヒット商品を世に送ってきた。

若月社長は語る。「お客様のご要望をよく伺い、誠実に取り組み、社会から喜んでいただける商品を適正価格でご提供する。これが当社の営業姿勢です」。従業員が汗水流して製造した商品をダンピングされ、儲けがさっぱり出ないというのでは社員に申し訳ない。だから「価格競争に組み込まれず、オーナーの技術力で勝負したい」。この営業姿勢を貫き、関東圏で自己ブランドとしての販路を切り拓いたのが若月社長の長男で営業を統括する若月哲朗専務だ。「人気商品『カニ玉ロール』を三本入りコンシューマーパックにして大手スーパーにご提案しましたところ、一気に当社の名が全国に広がりました」。

今や九十五%もの商品が自社ブランドだという同社。若月俊一社長の掲げる社是『開拓者精神』

商店の食品加工部として発足した現ワイエムフーズの前身は「顧客も注文もない、ゼロからのスタートでした」。鶏卵の販路から顧客を開拓し、少しずつ注文は増えたものの「このままではいかんと大規模な設備投資を行つて、第二工場を造りました。だだつ広くてね。この工場を商品で埋めるにはどうしたらいいものかと途方に暮れました」。

昭和五十四年、若月社長は父から呼ばれた。「このままでは赤字がかかる。閉めようや」。その言葉に若月社長は食い下がつた。「親父、待ってくれ。石の上にも三年という言葉もある。もう一年だけ俺をチャンスをくれないか」。自分には前職で得た技術がある。新商品開発部で培った経験がある。早朝から深夜まで若月社長は新商品開発部で爆発的に全精力を傾けた。結果、「玉子とうふ」と「茶碗蒸し」が関東圏の大手スーパーで爆発的にヒット。企業として独立する礎となつた。

昭和五十四年、若月社長は父から呼ばれた。「このままでは赤字がかかる。閉めようや」。その言葉に若月社長は食い下がつた。「親父、待ってくれ。石の上にも三年という言葉もある。もう一年だけ俺をチャンスをくれないか」。自分には前職で得た技術がある。新商品開発部で培った経験がある。早朝から深夜まで若月社長は新商品開発部で爆発的に全精力を傾けた。結果、「玉子とうふ」と「茶碗蒸し」が関東圏の大手スーパーで爆発的にヒット。企業として独立する礎となつた。

●株式会社 ワイエムフーズ(本社)
〒959-2136 阿賀野市京ヶ瀬工業団地3610-157
TEL 0250-67-2821(代) FAX 0250-67-2066
http://www.ymfoods.co.jp/



ゼロからのスタート

商店の食品加工部として発足した現ワイエムフーズの前身は

「顧客も注文もない、ゼロからのスタートでした」

鶏卵の卸商を営む若月商店

の創業者である父から若月俊一社長へ連絡があったのは昭和五十年のことだった。当時、若月社長は大手化学メーカーに勤め、技術畠を歩み、五年間のイタリア赴任を間近に控えていた。

それまでも幾度となく父から帰郷を促された。しかし三十五歳で働き盛りの若月社長は現職を捨ててまで家業を継ぐことに迷いがあった。

半年の事前イタリア出張を終えた若月社長の脳裏に、戦後の動乱期、郵便局から払い下げられた赤い自転車で、朝から毎日、契約農場から仕入れた20万個もの卵を割る父の姿が蘇った。「今の会社には優秀な人材が大勢いる。しかし、若月商店には自分しかいない」。意を決し、帰郷したのは翌昭和五十二年のことだった。

昭和四十三年、他に先駆け、サイズごとに卵を分けるCOPセンターを設立した若月商店は、当時、急速な成長を遂げていた。父から課せられた仕事は殻の破損した卵や規格外卵の有効活用。「鶏卵工場の隣に小さな工場を造り、玉子焼きとオムレツを焼く小さな機械を入れました」。従業員は若月社長夫婦と事務員の3人のみ。若月

父から呼ばれた。「このままでは赤字がかかる。閉めようや」。その言葉に若月社長は食い下がつた。「親父、待ってくれ。石の上にも三年という言葉もある。もう一年だけ俺をチャンスをくれないか」。自分には前職で得た技術がある。新商品開発部で培った経験がある。早朝から深夜まで若月社長は新商品開発部で爆発的に全精力を傾けた。結果、「玉子とうふ」と「茶碗蒸し」が関東圏の大手スーパーで爆発的にヒット。企業として独立する礎となつた。

昭和五十四年、若月社長は父から呼ばれた。「このままでは赤字がかかる。閉めようや」。その言葉に若月社長は食い下がつた。「親父、待ってくれ。石の上にも三年という言葉もある。もう一年だけ俺をチャンスをくれないか」。自分には前職で得た技術がある。新商品開発部で培った経験がある。早朝から深夜まで若月社長は新商品開発部で爆発的に全精力を傾けた。結果、「玉子とうふ」と「茶碗蒸し」が関東圏の大手スーパーで爆発的にヒット。企業として独立する礎となつた。

昭和五十四年、若月社長は父から呼ばれた。「このままでは赤字がかかる。閉めようや」。その言葉に若月社長は食い下がつた。「親父、待ってくれ。石の上にも三年という言葉もある。もう一年だけ俺をチャンスをくれないか」。自分には前職で得た技術がある。新商品開

人と食と大地 に夢を



ハウス栽培担当、女性スタッフの皆さん



東京大学卒業後、東京で教師をしたあと、農業志望者セミナーで松本祐一理事と知り合い、就農したという経歴を持つ鶴田匡憲さん



稻刈り体験で小学5年生とともに

ハウスで栽培した小ねぎを仕分けする女性スタッフ



稲刈り風景



2009Eストアーアワード「新潟県賞」を受賞



大豆栽培

特別栽培米コシヒカリの新米



地元の小学生から届いた礼状の数々



「いい稻は稻姿がいい」

特別栽培米コシヒカリの新米

上越市の海岸沿いにある田園地帯。頸城区。昭和五十八年に五軒の農家で立ち上げた生産組合を平成四年、頸北地方でいち早く法人化。以来、農事組合法人ふあーむ大地は、特別栽培米コシヒカリをはじめ、水耕野菜をハウスで栽培。次代を担う若者たちが地元の学校で地産地消、食育活動を行っている。平成二十二年にはEストアーアワードで「新潟県賞」を受賞。その魅力を訊いた。

頸城区。昭和五十八年に五軒の農家で立ち上げた生産組合を平成四年、頸北地方でいち早く法人化。以来、農事組合法人ふあーむ大地は、特別栽培米コシヒカリをはじめ、水耕野菜をハウスで栽培。次代を担う若者たちが地元の学校で地産地消、食育活動を行っている。平成二十二年にはEストアーアワードで「新潟県賞」を受賞。その魅力を訊いた。



農事組合法人 ふあーむ大地

上越市
頸城区大谷内1857番地1

代表理事

みやもり せいいち
宮森 静一 さん



主に稻作を担当する皆さん

澄み渡った秋空のもと、圃場を観察する宮森静一代表の姿がある。「いい稻は稻姿が違います。ほど良く背を伸ばし、頭を垂れた姿のいい稻を見る」と、「今年もいいぞ。あの田圃へ行つて見て来いよ」と従業員には、従業員の努力も実る一年中で最も感動する季節だ。

春、一面に水が張られた田に苗が植えられる。苗が成長し、二十本ほどの茎を出すと、「これ以上、茎の数は不要と判断して、それまで張つてあった水を干します」。排水がよくなるよう圃場に溝を切り、田圃が乾けば水を流す。稻の成長に応じて田に張る水の量を加減する。稻姿のいい稻を育てるには、米どころの生産者が培つた水の管理が欠かせない。

「ただ作物は、用水から流す水だけでは生き生きしないんです。ときおり天から雨が降つてこなければ……」。ところが、最近では異常気象が続き、管理にはひどきわ手がかかる。異常気象の影響は作物だけではなく、なかつた。平成二十二年十二月九日、竜巻を見舞われた。水耕栽培用ハウスと米の乾燥施設が一瞬のうちに吹き飛ばされ、多額の損害を負った。

「ただ作物は、用水から流す水だけでは生き生きしないんです。ときおり天から雨が降つてこなければ……」。ところが、最近では異常気象が続き、管理にはひどきわ手がかかる。異常気象の影響は作物だけではなく、なかつた。平成二十二年十二月九日、竜巻を見舞われた。水耕栽培用ハウスと米の乾燥施設が一瞬のうちに吹き飛ばされ、多額の損害を負った。

「これから雪が降るというのに建物には屋根がない。ハウスにまだ作物が植わっている。軌道にのるまでに半年以上。助けてくれたのは従業員と地域の仲間でした」。人々の力により、乾燥施設は年内に、ハウスは翌年の四月までに修復を終えることができたと語る宮森代表。「天候には一番悩まされる」と言う。

異常気象への対策は「土の改善。大地の力、地力をつけることです」。地力をつけるため、ふあーむ大地では土壤診断を行つて、結果に基づき、堆肥などの有機資材を圃場に施す。「数年前、頸城地区に堆肥セメントができるました。牛糞と糞の堆肥、それらを田圃に散布しています」。このほか化学肥料を有機質の肥料に替えて撒いたり、種糞を温かい湯に浸けることで病害虫を消毒。抵抗性品種「コシヒカリB」を導入し、いもち病を削減するなど、同社は工コアーマーにも認定されている。「秋には大型コンバインを圃場に入れるため、機械が埋まらない程度に土を乾かさなければなりません」。見渡す限り黄金色に染まった田圃の中で宮森代表の笑顔が輝いた。

大地の力と人の力

日本有数の豪雪地、上越市。ふあーむ大地がある頸城区は日本海を西に望み、米山や妙高山に囲まれた平坦で肥沃な平野のほぼ中央に位置する。「コシヒカリなどの米を栽培しています」

昭和五十八年に産声をあげたふあーむ大地。集落の五軒の農家で稲刈りから乾燥までの秋作業を行う生産組合からスタートした。農家に生まれ、農業高校を卒業後、ガラス工場に二十年勤務しながら、兼業で農業に従事してきた宮森代表。法人化した平成四年、「四十年で会社を辞め、副代表に就きました」というのも、「農業が好きですか」。だから、どんな仕事でも苦にならない。

三軒の農家で法人化した組織は、今や従業員十八名を数える会社になった。「二十代が三人、三十代が四人、四十代が三人と、若者が多数、就労してくれています」。高齢化、後継者不足が喫緊の課題となつていています。高齢化、後継者に恵まれていると

「これまで、地域の人々の役に立つことです」。高齢者だけと名前には、そんな思いが込められている。宮森代表は語る。「我々の理念は地域とともに小規模農家に代わり、苗作りや田植え、稻刈りを行う作業を託すや、冬場の上越市市道の除雪など、地域と積極的に関わるふあーむ大地。宮森代表は言つています。彼らは日本農業の明日を支える、希望の灯なんですね」

日本有数の豪雪地、上越市。ふあーむ大地がある頸城区は日本海を西に望み、米山や妙高山に囲まれた平坦で肥沃な平野のほぼ中央に位置する。「コシヒカリなどの米を栽培しています」

昭和五十八年に産声をあげたふあーむ大地。集落の五軒の農家で稲刈りから乾燥までの秋作業を行う生産組合からスタートした。農家に生まれ、農業高校を卒業後、ガラス工場に二十年勤務しながら、兼業で農業に従事してきた宮森代表。

法人化した平成四年、「四十年で会社を辞め、副代表に就きました」というのも、「農業が好きですか」。だから、どんな仕事でも苦にならない。

三軒の農家で法人化した組織は、今や従業員十八名を数える会社になった。「二十代が三人、三十代が四人、四十代が三人と、若者が多数、就労してくれています」。高齢化、後継者不足が喫緊の課題となつていています。高齢化、後継者に恵まれていると

●農事組合法人ふあーむ大地
〒942-0163 上越市頸城区大谷内1857番地1
TEL 025-530-2174 FAX 025-530-4393
<http://www.farmdaichi.com>



本社外観
看板



理事
松本 祐一 さん

弥彦村

万葉の昔から「おやひこさま」の愛称で親しまれてきた越後・宮「彌彦神社」。彌彦村は「越後文化発祥の地」と言われ、彌彦神社の門前町として栄え、北国街道の宿場町として多くの人が行き交った。近年では、首都圏・関西方面からの観光客も多く、県内随一の観光地であるのはもちろん、彌彦神社がバーフィスホットとして若者たちにも有名になりました。彌彦山の麓に秋風が立ち始める頃、日本一の規模を誇る「弥彦菊まつり」が開催される。



一年中食べられる
「とこてん」

土産物組合各店で
提供される「おでん」
丹精込めてつくられた約4千点にも及ぶ大小の
菊が美しさと気品を競う展覧会は、毎年11月1日
から11月24日まで、奉納も兼ね、越後一宮・
彌彦神社の境内で催される。

晩秋の彌彦神社を飾る祭典 『弥彦菊まつり』

11月1日~24日

秋の深まりとともに、弥彦公園の『もみじ谷』では、紅葉がいいよ鮮やかさを増し、谷一面に植えられた『もみじ』が真紅に染まる頃、全国随一の規模を誇る菊花大展覧会が開かれる。

『弥彦菊まつり』だ。



丹精込めてつくられた約4千点にも及ぶ大小の
菊が美しさと気品を競う展覧会は、毎年11月1日
から11月24日まで、奉納も兼ね、越後一宮・
彌彦神社の境内で催される。

1本の幹から千輪近くもの花が伸び、円形に仕
立てられた大菊の数咲き、中菊の古典菊、小菊
懸崖、盆栽など、趣向を凝らしたあでやかな菊が
観る者を魅了するこの祭り。とりわけ、毎年テーマ
を変えて仕立てられる3万本の挿芽小菊から
なる『大風景花壇』は、訪れる人々を圧倒する。期
間中、JRより臨時列車が運行される。

●地理
新潟県のほぼ中央、日本海側に位置し、西は
雪峰彌彦山(634メートル)を隔て、新潟市、
長岡市と隣接。東南は燕市、北は新潟市と穀
倉地帯を隔てて隣接する。アクセスは上越新
幹線「燕三条駅」から弥彦線で約20分。新潟
駅から越後線経由、弥彦線で約1時間。最寄
駅は弥彦線「弥彦駅」・矢作駅。車では北陸
自動車道「三条燕IC」から約30分。

弥彦村の見どころ



●彌彦神社

御祭神は天香山命「アメノカゴヤマノミコト」で神武天皇の命を受け、住民に海水から塩をつくる技術、漁、農耕術などを教えたと伝わる。社殿は明治の大火で炎上。大正5年に再築され、平成13年には平成大修當事業として、本殿の御屋根葺替え等、85年ぶりの改築工事を行った。

●弥彦山ロープウェイ

弥彦山麓駅から山頂駅まで約5分で結ぶ。山頂に向かっての360度の大パノラマは、まさに絶景。弥彦山の紅葉を満喫できる。
■大人/往復 1,300円
■小人/往復 650円
TEL 0256-94-4141



●ナイトウォーク

手作りの提灯を持って、ぼらんていあガイドと風情ある夜の温泉街や史跡・名所の散策。ライトアップされた彌彦神社を参拝。
■大人/100円
■彌彦神社周辺
■10月6日(土)
20:00~21:00



●弥彦の丘美術館

弥彦の丘から弥彦山が一望でき、秋の深まりを堪能しながら、美術が鑑賞できる。
■大人/300円(高校生以上)
■小・中学生/150円
TEL 0256-94-4875



●かあちゃんの野菜日曜市

元気な「お母ちゃんたち」が対面で販売。
お得な情報も。
■11月最終日曜日まで
7:00~8:00
■弥彦村矢作569-1
(JA弥彦支店駐車場)
TEL 0256-94-4114
(弥彦営農センター内)



J.A羽茂産『はおけさ柿』のデザートが食べられるお店

「もう一度食べたい おけさ柿シャーベット

「生柿がない間、J.A羽茂産のおけさ柿

シャーベットをお出ししています」とホタル吾妻三代目の若女将深見聖子さん。

今は島内のホテルなどで提供され

る柿シャーベット。初めてメニューに加え

たのは先代だった。『羽茂の柿畠をひと山

借りて社員総出で収穫し、冷蔵庫を急速冷凍したあとお客様にお出しして

いたそうです』。大正十四年創業の同

ホテルのこだわりは佐渡でとれる新鮮な海の幸、山の幸、農作物をふんだんに使った創作料理。板長が佐渡の食材にアイデアを加え、腕をふるう料理に「また来年も食べてくるからね」と笑顔を見せて帰つて行く常連客も。「旬には食べ頃のおけさ柿を丸ごと、それ以外はシャーベットで』。同ホテルでは一年を通しておけさ柿が楽しめる。

「佐渡は食材の宝庫、新商品を開発して全国に発信したい」と語るブチドール社長・本間清二さん。佐渡産の牛乳とカマベールチーズ、クリームチーズ、J.A羽茂産おけさ柿の干し柿を加えたチーズケーキ「Shima-Macheese(島チーズ)」は、優良ふるさと食品中央コンクールで最高賞の農林大臣賞を受賞した。他に佐渡地鶏ひげの卵を使った「地鶏たま



濃厚なチーズと、JA羽茂産おけさ柿の干し柿をミックスさせた「ShimaCheese(島チーズ)」900円



アーモンドの風味に干し柿を加えた「ほしがきや」840円



焼きたてパンとケーキの店
プチドール

TEL 0259-57-2288 〒952-1315 佐渡市河原田諷訪町182-8
<http://park20.wakwak.com/~petit.dore/>

メイドイン佐渡にこだわるアイディアケーキ

「コロール」(朱鷺認証米の米粉を使った「さとう粉コロール」)、佐渡海洋深層水の塩を用いた食パン、「佐渡市真野の西三川産りんご」を使用したアップルパイなどがあり、「干し柿とさとう粉で作ったハウンドケーキ」(Shima-Macheese(島チーズ))は、時代に結ばれた玲子夫人とアイディアを綴った商品は、全國のうまいもの展で引っ張りだこの人気と言つ。



佐渡でとれる海の幸を記した創作料理。「予約時に、好みの食材や苦手なものを教えていただければ、ご対応いたします」



夕陽にいちばん近い宿 佐渡・相川温泉
ホテル吾妻
TEL 0259-74-0001
〒952-1646 佐渡市相川大浦548-1
<http://www.hotelazuma.com/>



地産地消の店として知られる同店。「誰も思いつかないような商品を」

昭和十八年の創業以来、「安全がすべてに優先する」をモットーに、あらゆる物流業務で「まごころ」をお届けして六十九年。

当社は今、ふるさと新潟の皆様のお力添えをいただきながら新たな物流のあり方を模索しております。大切なお客様のために何ができるのか、地域に貢献し、発展に寄与するには? 私は当社の社是「誠実」と

社訓「たゆまざる努力を向輪輪に、仕事に邁進し、変わりゆく時代の流れを的確にどう

え、新たな物流サービスを提案し続ける。この姿勢を貫く以外にないと考えます。

高度経済成長とともに成長した物流業界はオイルショックといつ試練を経て、高速道路の整備とともにサービスを拡大。今や、確実に荷物を運ぶのみならず、過剰棚包を廃止して「ゴミの軽減につなげる」「対

策の提案や在庫管理、細かな地域別分

配など、お客様の立場に立った物流「ソサ

イティング」を担うビジネスパートナーとして

その役割が求められています。また田高の

現在、国内メーカーは東南アジアに生産拠点を求め、海外から輸入した製品を全国へ配送する。こうした物流も今後、当社に求められる役割でありましょう。

我々のふるさと新潟は、新潟地震、中越

震災など、国内外から取り組みを実践しております。このシルバーのトラック

美味しい米があり酒があり、全国いや世界に誇る農作物を有する新潟。当社の

銀のトラックは雪国新潟の雪原をイメージして新潟の産業を元気にする「Sole!

いがた」を応援します。

新潟運輸株式会社は農商・工をつな

ぎして新潟の産業を元気にする「Sole!

いがた」を応援します。

10 2012.9 Sole!にいがた 09

新潟運輸株式会社

〒950-0947 新潟市中央区女池北1丁目1番1号

TEL 025-285-0001(代)

<http://www.niigataunyu.co.jp>

《会社概要》

【輸送関連サービス】

●シルバー特急便 ●シルバーゆうパック ●シルバー信書便 ●チャーター便

●シルバー当日便 ●シルバーオーダー便 ●デパート配送 ●シルバー航空便 ●海上輸送

【流通保管サービス】

●保管流通倉庫 ●トランクルーム ●通関、保税倉庫 ●危険物・毒物劇物保管庫

【その他のサービス】

●医療関連業務 ●資源リサイクル業務 ●通関業務 ●警備業務 ●旅行業務

●ふるさと直送便

ラック後方にドライバー名を記すなど、他

に先駆けた取り組みを実践しております。

何よりも安全です。当社はまことに早くス

ピードリミッターをトラックに装備。またデ

ライト(昼間のライト点灯)を徹底して、仕事を

させていたがく我々に課せられた使命は、

何よりも安全です。当社はまことに早くス

ピードリミッターをトラックに装備。またデ

ライト(昼間のライト点灯)を徹底して、仕事を



おかげさ柿の 朱鷺めく オータムサラダ

■所要時間／15~20分 ■カロリー／約205kcal(1人分)

国際調理製菓専門学校
日本料理担当

荒川 誉明 先生

仙台市内の鮓割烹、とうふ料理専門店を経てホテル仙台プラザ入社。東京第一ホテル仙台、湯沢ホテルイナモリ旅館勤務後、ホテルイタリア軒割烹「董」に。豊富な魚介類の知識が自慢。専門調理師。

ブロにきく
元気レシピ Lesson 10

材料(4人分)

柿 4個
いちじく 1個
栗の甘露煮 4個
かぼちゃの種 8粒
(ドライ市販の袋入り)
生麩(栗) 40g
甘納豆 12粒
ミント 4枚



●A クリームチーズ(常温で戻す) 60g
ヨーグルト 大さじ1
蜂蜜 大さじ1



1 生麩を8等分に切り、
水から下茹でし、
膨らんだら冷水でます。



2 いちじくは皮を剥き、
小さめのひと口大
(約8等分)に切る。



3 栗を半分に切る。



4 柿をアイスクリーム
ディッシャーでくり抜く。



5 Bの塩水で果肉、
器の柿をアツ抜きする。



6 くり抜いた柿は8等分
に切り分ける。



7 Aをボウルで混ぜ合わ
せる。



8 柿の器の水分をペー
パーで切り、⑦を盛る。



9 ①②③⑥と甘納豆、
かぼちゃの種をのせて
盛り付ける。

柿のシャキシャキ感、
生麩のもちもち感など
各々の食感が楽しめる。
オープンで焼いて
フルーツグラタンにも。

Sole!にいがた に掲載された企業や団体をご紹介いたします。ご関心のある方は下記までご連絡ください。

農業法人・食品関連企業をはじめ、新潟のあらゆる産業を応援します。



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

農業部(農業法人担当)TEL 025-230-2151 融資部(一般企業担当)TEL 025-230-2203

<http://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/>

新潟県信連

検索