

農・商・工をつないでみんなで作る新潟の元気!

[冬号] Vol.11
WINTER 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①

新潟野菜の春一番

め い け な

『女池菜』

にいがたモノ語り

『新潟県産大豆100%本味』

株式会社 大祐

にいがたの明日を担う活力企業

株式会社オーシャンシステム

カガヤキ農園 (有限会社エーエフカガヤキ)

あのまち・このまち再発見

『裸押合大祭』南魚沼市

JA新潟市産『女池菜』料理が食べられるお店

●日本料理レストラン 静香庵

●越後もちぶた料理の店 とん八

Sole! にいがた 応援企業

船山株式会社

無料

ご自由にお取りください。

『新潟県産大豆100%本味』



折からの発酵食品ブーム、長い健康志向で、堅調な売れ行きをみせる納豆。そんな中、「新潟産の大豆を用いた本格納豆を」と誕生したのが大祐(だいゆう)の「本味」だ。

昭和八年、こんにやく製造業として三条市に創業した同社は、その後、水の良い下田地区に専用工場を構え、モヤシを製造販売。同時に「既存の工場でも主力商品」と納豆の本格製造を開始した。平成二十年、現社長・長谷川祐司氏が「地産地消をテーマに、故郷新潟に活力を生む主力商品はできないか」「新潟産(三条産)の食のブランドを確立したい」と企画。商品化されたのが「本味」だった。

販売本部・大坂満広さんは語る。「減反政策で転作されるようになった新潟県推奨大豆「あやこがね」を、JAを通して契約農家から一括購入。工場はオートメーション化を図り、「コストを抑えました」。国産大豆を用いた納豆の価格帯は高いもので百六十円弱。通常なら国産で新潟産となれば、商品価値を高め付加価値を金額にのせるのが一般的だが、同社では「付加価値の高い商品をお客様が毎日のお買いもの中でお求めやすい価格帯でご提供したい」と考え、「本味」をスーパーなどで軽く百円を切る値段で販売できるとなると出荷価格を実現した。

「庶民の味方の食品メーカーであり続ける。これが弊社の信条ですから」仕入れた大豆を洗って一日水につけ、翌日、釜に移して煮て蒸らし、納豆菌をかけ、容器に入れて熟成室へ。そして所定の温度で発酵させて冷却し、その後、美味しい納豆として完成され、出荷される「本味」。最も苦勞するのは、「季節によって変わる水温や気温。品質の均一化をはかるため、煮る時間、蒸らす時間を調整して商品化しています」

「あやこがね」を使うことで、安全安心はもちろん「甘みが強く、日が経っても硬くならない」と評判の「本味」。昨年、同社では首都圏をターゲットにしたモヤシ工場を茨城県龍ヶ崎に設け、納豆とモヤシをセットにして販売。「本味」も積極展開し、新潟出身者も多い関東で故郷を懐かしむことができる商品として、新潟県産ブランドをアピールしている。



●株式会社 大祐
〒955-0833 三条市大野畑2-72
TEL 0256-35-2222 FAX 0256-35-4379
http://www.san-f.co.jp/sub2.html

Fresh Moyashi
フレッシュモヤシ

Contents



表紙の写真はJA新潟市産「女池菜」です。

農・商・工をつないで
みんなで作る新潟の元気!

Sole! にいがた
[冬号] Vol.11
WINTER 2012

01 ■巻頭コラム
にいがたモノ語り

『新潟県産大豆100%本味』
株式会社 大祐

02 ■シリーズ特集
地産地消とにいがた農業の未来①
『女池菜(めいけな)』

05 ■レポート
にいがたの明日を担う活力企業
株式会社オーシャンシステム
想像を超える「食」の創造を
カガヤキ農園(有限会社エーエフカガヤキ
農業の未来よ輝け!)

09 ■観光
あのみち:このまち再発見
『裸押合大祭』
南魚沼市

10 ■お店
JA新潟市産『女池菜』料理が食べられるお店
静香庵
とん八
Sole! にいがた応援企業
船山株式会社

11 ■フロにきく元氣レシピ
にいがたの旬の野菜で「おいしい!」をつくらう。
女池菜の彩り炒め

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来①

新潟野菜の春一番『女池菜』

新潟市中央区女池地区を中心に、明治時代から栽培される「女池菜(めいけな)」。雪の下で春を待つことで甘みと柔らかさが増す雪国新潟の象徴とも言えるこの郷土野菜には、十二月中旬に収穫される「早出し」と一月から四月上旬にかけて収穫される「春一番」がある。年が明けて新潟市の青菜としては市場に一番早く出荷される女池菜。葉や莖(こっ)の厳しい規格、「A品しか出荷しない」選別、そして何よりも「純粋な女池菜の形質を何としても維持する」という生産者の誇りが今日のブランド化を支えてきた。



雪が育てる 郷土野菜



雪をかぶった女池菜畑



「早出し」を収穫する女池菜名人・蒲沢勝衛さん



選別・結束・袋詰め・梱包までを各生産者が担当。通常は、午前中に収穫した女池菜を午後から選別、その後集出荷場へ。

「利雪」と「克雪」



薑(とう)がたち、しゃもじ型の葉型が特徴の『女池菜』



各生産者から出荷された女池菜

十二月初旬、新潟市中央区女池では、住宅地に点在する畑で女池菜(めいけな)の収穫が始まる。女池菜をつくり続けて半世紀、名人として知られる蒲沢勝衛さんは語る。「女池菜のルーツは、現在の新潟市中央区の流作場玄的(げんてき)地区で栽培された新潟小松菜で、『げんてき菜』『げんとき菜』と呼ばれていました。明治二十五年から二十六年にかけて、当時の鳥屋野村女池の地主・新田半人(にったなかと)氏が種子をもらい受け、それを私の先々が譲り受けたことから、女池一帯に広まったと言われています」

その後、げんてき菜に体菜(タイサイ)の血統を加えて現在の形質となった女池菜。生産組合長・佐藤一敏さんによれば、「花粉による交雑や、退化によつて形質が変化する危険性が高く、私たち生産者は純粋な女池菜の品質維持にひときわ心を砕いています」と。

現在、女池菜には早生と晩生があり、十二月上旬から出荷される『早出し』と一月から四月上旬に出荷される『春一番』がある。JA新潟市・小熊義信さんは語る。「冬菜の一種である女池菜は、雪の下でじつと春を待ち、厳しい冬の寒さに耐えることで内部のデンプン質が糖質に変化。甘みと柔らかさが増し、女池菜独特の味になります。本来なら雪が降ったあとで収穫される女池菜の味覚こそが本物と言えますが、『もつと早く食べたい』という市場ニーズに応え、近年『早出し』も出荷されるようになりました」

女池菜の一番の特徴は、薑(とう)と呼ばれる茎の部分。ほろ苦く甘いこの薑が最も美味しいとされ、割烹や料理店でおひたし等に珍重される。蒲沢さんは言う。「食味を上げ、緑の色合いを良くするために、例年十二月下旬頃、一度雪が降ったあとでトンネル被覆栽培に切り替えます。最も重要なのは収穫期の目安と降雪との関連。豪雪年には除雪をしたあとでトンネルを除いて収穫しますが、この除雪作業がことのほか重労働で高齢の生産者には堪えません。また佐藤さんは、「収穫期が雪の降る時期であるうえに、シベリアからの季節風が吹き荒れ、収穫間際にトンネルが飛ばされると、せうかく生長した新芽がやられ、全滅してしまうことも。栽培にはトンネルの裾に土をよく盛る、二月の早い時期には保温に気を配る、三月以降は高温障害を考え、トンネルの裾から風を入れるなど、細心の注意を払っています」と言う。

発祥から約百二十年、新潟市で一番早く出荷される青菜として、『春一番』の名を冠する女池菜。雪国新潟の象徴とも言えるこの郷土野菜のブランド化には、生産者たちの雪との闘い、「利雪」と「克雪」の長い歴史があった。

季節限定、生産者限定

現在、生産者数が五十七、作付面積が十二ヘクタールの女池菜。佐藤さんによれば、「宅地開発による農地の縮小、高齢化後継者不足による生産者の減少などで残念ながら作付面積は年々減っています」と言う。そんな中でも生産組合では、鳥屋野地区の登録生産者以外への種子の持ち出しを固く禁じ、「これまで厳格に継承してきた規格基準を守り、形状変化、品質低下を避けています」と。

蒲沢さん、佐藤さんは口を揃える。「昭和三十九年、新潟中央卸売市場が開場し、それまで各農家が各々で選別、個別で八百屋等に出荷していた『個選』を改め、生産組合が共同で選別し、集出荷する『共販』体制に取り組みました。女池菜は種子や系統によつて『蒲沢系』『佐藤系』『宮永系』『上之山系』などと形質が異なります。それを銘柄統一し、出荷組合連絡協議会を結成。昭和四十一年には出荷規格の統一をはかり、シールを作成して昭和四十三年、系統調査と優良系統の選抜を実施。こうして確立されたのが下にある『女池菜出荷規格基準』です」。

もの、厳しい規格の徹底と「A品しか出荷しない」という選別体制は時を経ても変わらない。小澤さんは語る。「純粋な女池菜の形質をなんとしても維持しようという姿勢に、生産者の皆さんこの矜持(きよじ)を感じます」

平成元年、商標登録を出願した女池菜は今、新潟市の『食と花の銘産品』に指定されている。佐藤さんは言う。「季節限定、生産者限定の郷土野菜。女池菜は、言ってみれば新潟市内でしか求められない新潟市民のソウルフード。地域特産の冬の味覚を守り、新潟市の宝として後継者に先人の思いとともに継承したいです」



先々代が女池菜を広めた女池菜名人 かんざわ かつひで 蒲沢 勝衛 さん



女池菜生産組合 組合長 さとう かずとし 佐藤 一敏 さん



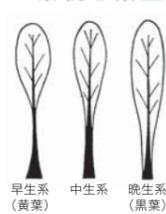
JA新潟市 鳥屋野サポート店 所長 おぐま よしのぶ 小熊 義信 さん

●女池菜出荷規格基準

1. 出荷規格		2L	L	M	S
1把の大きさ	重量	450g	400g	300g	300g
	長さ	45~40cm	40~30cm	30~25cm	25~20cm
	本数	4本以上10本以内	12本以内	15本以内	
1箱	把数	30把	30把	40把	40把

2. 品質区分		A品
項目	区分	規格品質が良好なもの
全体		規格品質が良好なもの
古葉・白さび病葉		完全に取る
虫食い葉		ないもの
葉先のカット		1束1枚まで

●女池菜の系統と葉型



●長さの基準 最長葉の先端からの長さを基準とする。
●花の基準 最長葉の先端よりつぼみが出ていないもの。

●女池菜 『早出し』
12月初旬~出荷
※ラベルで出荷時期が判別できます。

●女池菜 『春一番』
1月~4月上旬出荷



女池菜の甘さ、ほろ苦さが引き立つおひたし

※「女池菜」は新潟県内のウオロク、原信などのスーパーで購入できます。

●問い合わせ
JA新潟市 鳥屋野サポート店
〒950-0981 新潟市中央区堀之内32番地
TEL 025-247-3306 FAX 025-244-0497
http://www2.ja-niigatashi.or.jp/

想像を超える「食」の創造を

昭和三十八年の創業以来、事業所向け配達弁当、夕食材の宅配、食品スーパー、旅館事業と、事業を拡大し続けてきたオーシャンシステム。樋口勤社長は語る。「想像を超える満足感を皆様に提供する。これが当社の使命です」。「安全・安心・値ごろ感」に加え、ヘルシー弁当『健美膳』など、高付加価値弁当で実績を積み同社。平成二十五年からも、さらなる高付加価値に挑戦する。

株式会社
オーシャンシステム
三条市
西本成寺二丁目26番57号
代表取締役社長
ひぐち つとむ
樋口 勤 さん



働く意欲のある女性を登用。宅配事業部スタッフの皆さん

父の言葉、母の遺言

「弁当事業はお前に任せる」
二人の兄からそう伝えられたのは昭和五十三年、樋口勤社長が二十七歳のときのことだった。昭和三十年に興じた乾物店を弁当店に替えようとしていた矢先、父が心臓発作で突然倒れ、他界。大黒柱を失った母は息子三人を育てるため、朝から晩まで働いた。当時九歳だった樋口少年は、母の姿を瞭に焼き付ける。
高校を卒業する直前、樋口少年は母に打ち明けた。「東京の美術学校に進学したい」。それは「動は絵がうまい。人間は一つ特技があれば、必ず勝てる。これだけは他人に負けないというものと信念を持ちなさい」という亡き父の言葉が頭から離れなかったからだ。だが、母からの返答は「兄弟三人、力を合わせ、家業を大きくしてほしい」だった。「母からすれば、家族の心を一つにしたかったのでしょう」
昭和四十三年、樋口社長は家業に入る。翌年加茂に洪水があり、復旧作業を行う自衛隊員に弁当を提供し、販売数が飛躍的に伸びた。その後、専門の弁当工場を建て、全国でも珍しかった自動盛り付け機の炊飯ラインを導入。
経営が安定するや、二人の兄は宅配事業『ヨシケイ』に参入し、専念した。弁当事業を任せられた樋口社長は理想を追いかけた。結果、「大きな赤字を出し、一から経営を勉強し直し、三条店を母に任せ、新潟に進出することにしたのです」
地場産業が多い三条では、福利厚生の一環で弁当を導入する企業も多かった。だが、商業都市新潟では昼食は外食か出前。「冷たい弁当なんか食べられるかと一蹴されました」。そこで樋口社長が考えたのが「ジャーにご飯を入れ、食べ放題にしては？」だった。これが当たり、三年後、販売数が一万五千食に。すぐさま弁当の販路を生かし、コーヒー事業を始めた。メーカーを無料で貸し出し、豆を販売する。「インスタントが主流の時代、レギュラーコーヒーは喫茶店で飲むしかなかった。コーヒー事業の販路が今のフランチャイズの礎となりました」
しかし、喜びも束の間、時を一にして母が亡くなった。樋口社長は母の遺言を手渡された。「日本一の弁当屋さんになつてほしい」。コーヒー販売を辞め、樋口社長が弁当に専心したのはこのときだった。

チャレンジあるのみ

「弁当業界で日本一になるには、どうしたらいいか」。樋口社長は熟考を重ねた。ひらめいたのは県外への進出。「日本一になりたいと目標を一にする同業者が全国に大勢いたのです」。川崎、仙台、長野、富山の四人に自らを加えた五人で資本金を募り、『フレッシュランチ39』のフランチャイズ総本部『サンキューオールジャパン』を設立。その間、売るための試作を考え、新たな容器を開発した。「弁当に薄いシートを入れ、実用新案を取りました」。一方、当時ガリ版刷りで一色だった献立表を写真撮りしてカラーメニューに。このとき、頭をよぎったのは父の言葉「お前には絵心がある。その特技を仕事に生かせ」だった。
昭和六十三年に立ち上げた事業は三年後、加盟店が二百店舗となり、マスコミの注目もあり、年商が四百億円超に。「平成八年に取り組んだのが『銀しゃり館総本部』でした。魚沼産コシヒカリなど七種類の米の食味値を記し、好みの米を選んでいただき、炊きあがるまでにカレーやトンカツなどをご注文いただく。デリバリーも併設した「できたて弁当」は爆発的にヒット。
平成十九年、ジャスタック(現・大阪証券取引所)に上場した。樋口社長は語る。「食は命の源でもあり、健全な精神の源でもあります。当社は日配食を通じてお客様の満足感と豊かさを追求してきました。今後はさらにお客様の想像を超える幸福感を追求していきたい」。昭和三十八年の創業以来、弁当、宅配のほか、『エブリデイ・ロープライス』を謳う値ごろ感を前面に打ち出した小売り事業に加え、健康にこだわった弁当『健美膳』に代表されるヒット商品でも実績を積み重ねてきた同社。そのかげには、「視点を変えてチャレンジし続ける」という企業姿勢がある。
年末に予約が殺到したおせち料理を製造するセントラルキッチンで、年明けから新たに始めた新商品『プレミアムオフィスプレート(POP)』のマーケティング分析が行われた。仏料理のシェフが監修、機内食のように世界中の料理が会社で食べられるワンランク上の弁当、それがPOPだ。「平成二十五年には家族行事に合わせた食事の宅配を展開。それも食材に加え、シェフや人材も送る。想像を超える新たな食の創造を追求します」

●株式会社オーシャンシステム
〒955-0845 三条市西本成寺二丁目26番57号
TEL 0256-33-3987 FAX 0256-35-2573
http://www.ocean-system.com/



小売事業部「チャレンジャー」
「業務スーパー」新潟中央インナー店



宅配事業部
「ヨシケイ」新潟支社



ランチサービス事業部
「フレッシュランチ39」長岡店



首都圏のランチ需要をターゲットにした
百葉千業工場



海風亭 寺泊 日本海



新潟県
経済振興賞の盾



「チャレンジャー」赤道店のオープンキッチン



「健美膳」

「フレッシュランチ39」



「ヨシケイ」の
宅配BOX



「チャレンジャー」赤道店の鮮魚コーナー



「チャレンジャー」赤道店

農業の未来よ 輝け!

平成四年、「有機農業を目指し、広く就農者を募って野球チームのように農業ができないか」と法人を組織した立川幸一さん。発足から二十年を経た今、カガヤキ農園には若き就農者が多数集う。直売所での販売のほか、ネットショップ、展開「畑の学校」「農の学校」、外食産業とのコラボレーションなど、明日の日本農業を輝かせるさまざまな活動について尋ねた。



カガヤキ農園
 (有限会社エーエフカガヤキ)
 新潟市江南区沢海1丁目5番8号

代表取締役
 たちかわ こういち
立川 幸一 さん



トウモロコシ
里芋の収穫

農作業

販売う直売所

【畑の学校】

【農の学校】

早朝5時半から行列ができる朝採りトウモロコシの販売

カガヤキ農園で生産される根菜類

直売所に出荷する近隣農家の方々

トウモロコシ畑

農業をチームでやろう

カガヤキ農園の直売所では、六月ともなると、早朝五時半から長蛇の列ができる。毎朝四時半に収穫されたトウモロコシが店頭には並ぶからだ。立川幸一社長は語る。「朝採りされ、その日のうちに調理されるトウモロコシほど甘く、美味いものはありません」

阿賀野川流域の肥沃な大地に恵まれた新潟市江南区沢海(旧・横越町)。古くから畑作が盛んで、特に長芋・里芋は生産者が日本一と自負する最高品を出荷してきた。長芋・里芋には連作障害がある。「それを避けるために植えたのがイネ科のトウモロコシで、今や直売所の主役の座を奪いつつあります」。水稲二十五鈴、トウモロコシ五・五鈴、長芋一鈴、里芋七十鈴をはじめ、作付面積が三十五鈴を超える同社で生産される米や野菜のほか、七十の近隣農家が持ち寄る農産物を直売所で販売する。「採れたてはもちろん、ビニールハウスでランチを提供するなど、農家でしか味わえない商品をお客様に。このコンセプトを貫いています」

農家の長男に生まれた立川社長。当時は当たり前だった「農家の後継ぎ」という将来のレールを嫌い、高校卒業後、新潟市内の建材会社に職を求めた。しかし、父が病に倒れ、母に懇願され、就農。以来、「農家出身でなくても、農家を志す人が就農できる道」と模索した。時を同じくして胸に去来したのが「野球チームのように農業ができないか」だった。草野球チームに籍を置き、農繁期にはチーム総出で収穫を手伝ってくれる仲間たち。その友情に感謝しながら思い描いたのが、「オーナーがいて監督とコーチがいて、選手がいて多くのファンがいる。個人プレーではない、チームプレーでの農業の姿」だった。

平成四年、若き立川社長は、五人の仲間と有限会社エーエフカガヤキを立ち上げた。一反百万円もの収益を上げていた長芋が連作などの影響でおかしくなり、「有機農業を目指そう」「堆肥づくりを徹底しよう」と取り組んだ「沢海土作り会」が母体。AF(エーエフ)のAは、アグリカルチャー(agriculture農業)と農産物のA品、Fはファミリー(家族)、ファーマー(農家)、フューチャー(未来)の意。農業の未来が輝くようにとの思いを込めて名付けました

「地産地消」と「自産自消」

個人農家として長芋、里芋、ゴボウの品評会で特賞を受賞するなど、順調だった経営も、法人化のあとで試練が待っていた。当初、主力作物として五鈴もの作付けを誇っていたチユリーップが値崩れを起し、生産拡大をはかった長芋やゴボウが利益を生まず、さらにバブル経済の崩壊が追い打ちをかけた。「地価が大幅に下落し、債務超過が三年続き、千八百万円もの赤字を出したときには、さすがにこのまま倒産か、と腹をくくりました」

途方に暮れた立川社長は平成七年、ある講演に足を運んだ。「販売なくして事業なし」。「資源の七割を顧客に」「エリアを広げるな」。講師の言葉に、それまで既存ルートでしか農産物を出荷していなかった同社の流通のあり方を見直し、講師に経営指導を依頼。「ところが、二百万円の指導料が払えない」。立川社長の頭に浮かんだのがゴルフ会員権をヒントにした「友の会」だった。「二〇一〇万円で、四月にチユリーップ、五月に大根、七月はトウモロコシ、九月は米、暮れには里芋、長芋などをセットにして農産物を届けました」

仲間が一丸となって協力してくれた結果、四百五十口が集まった。立川社長は振り返る。「エリアを横越、亀田、新津、新潟市の東区に絞り、配達を自分たちで行いました。会社を設立した当初は売り上げにこだわらぬあまり、お客様に喜ばれるものをつくるにはどうしたらいいかという一番大切なことを忘れていた」

現在、直売所を訪れる買い物客は年間延べ六万人を超え、ネットショップでの売り上げも右肩上がり伸びている。営業統括部・立川和行課長は語る。「今後は食材にこだわりを持つ外食産業とのパートナーシップを一層はかり、料理に適した野菜の品種提案など、我々農家から食材の提案をしていきたいですね」。立川社長は言う。「耕作放棄地を減らし、農業を志す人に門戸を広げる。その一環として、『畑の学校』『農の学校』を開校しています。この学校は農業体験ではなく、プロの農業者の育成を目指すもの。日本農業の未来を輝かせ、いつまでも日本の農産物が食べられる。そんな地産地消、自産自消の未来のために、今、我々農家のあり方が問われています」

●カガヤキ農園(有限会社エーエフカガヤキ)
 〒950-0205 新潟市江南区沢海1丁目5番8号
 TEL 025-385-2930 FAX 025-385-2947
 http://www.kagayakifarm.com/



レストランや居酒屋など、外食産業とのコラボレーションから生まれた料理

南魚沼市

越後三山、魚野川など、雄大な自然に恵まれた南魚沼市。かつては宿場町・門前町として栄え、古くから親しまれてきた祭りや伝統芸能が今に残されている。中でも、日本三大奇祭の一つ「裸押合大祭」が有名で、お土産として知られる浦佐名物「しんご餅」も、特産品としては「八色西瓜」「八色しいたけ」、数あるブランド米の中でも全国的に名を馳せる「南魚沼産」シヒカリのほか、新潟県産ぶどうを100%使用した「越後ワイン」などがある。



糖度が高く、抜群の歯触りで
やいばるすいか
今や全国区となった「八色西瓜」



大きく肉厚、味もいと評判の
やいばる
「八色しいたけ」



100%新潟産欧州系ワイン用ぶどうを垣根式で栽培してできる「越後ワイン」



甘過ぎない餡と
上新粉餅が絶妙な
「しんご餅」

●アクセス
新潟県中越地方に位置し、旧南魚沼郡六日町と大和町が合併、後に塩沢町が編入された。アクセスは上越新幹線「浦佐駅」下車。あるいは「越後湯沢駅」から上越線で「塩沢駅」まで16分、「六日町駅」まで21分。上越新幹線「浦佐駅」経由、上越線で「六日町駅」まで10分、「塩沢駅」まで15分。金沢駅からほくほく線「特急はくたか」で「六日町駅」まで約2時間30分。関越自動車道は「六日町I.C.」「小出I.C.」「塩沢石打I.C.」「大和スマートI.C.」を利用。

越後浦佐毘沙門堂 『裸押合大祭』 3月3日(日)

国の無形民俗文化財に指定された、日本三大奇祭の一つ。約1200年の歴史を持ち、古式ゆかしく今に引き継がれる。起源は、毘沙門天を信仰する民衆が五穀豊穡、家内安全を祈るため、「我先に」と毘沙門天に参拝しようと集まり



始め、多くの人々が押し合いを始めたこと。現在は、上半身裸の男たちが「サンヨー、サンヨー」の勇ましいかけ声とともにみ合い、一段高いところに祀ってある毘沙門天を誰よりも早く、より近くで参拝しようと押し合う。その様は言葉に表わせぬほどの迫力で、見る者を圧倒する。行列の先導、警備などで、重さ約30kgの巨大なローソクを使用することから「大ローソク祭り」とも言われている。

南魚沼市の見どころ



●越後浦佐毘沙門堂
今から約1200年前、ときの征夷大将軍・坂上田村麻呂が創建。ご本尊は毘沙門天で戦の神とも言われており、上杉謙信公や上杉景勝公、直江兼続公も先勝祈願で参拝されたと言われる。有名な「浦佐毘沙門堂裸押合大祭」は、このお堂で行われる。
●内陣・宝物殿見学 大人/300円(15人以上250円)
※参拝は無料
TEL 025-777-2001

●池田記念美術館
ベースボールマガジン社の創設者・池田恒雄氏の強い志のもとに生まれた美術館。館内は野球・オリンピック・相撲を中心としたスポーツコレクションや、小泉八雲の資料館、會津八一をはじめとした美術作品等、多彩なコレクション、作品を展示する。
●大人/500円
(20人以上400円、高校生以下無料)
TEL 025-780-4080

●越後ワイナリー
5万坪の公園の中にある田園風景に囲まれたワイナリー。雪を利用した雪室で熟成されたワインはクーラー等が必要ないため、振動の影響もなく一定温度に保たれ、雪の湿度もあり、熟成には最適。隣にはワインレストラン「葡萄酒の花」があり、欧風料理とワインが堪能できる。
●越後ワイナリー TEL 025-777-5877
●葡萄酒の花 TEL 025-777-5888

●八海山尊神社と大崎ダム公園
雲峰「八海山」の登山道大崎口にある神社。毎年10月20日には「火渡大祭」が行われる。大鳥居は1枚岩の鳥居としては日本有数の大きさ。神社横にある大崎ダム公園は、ダムを取り囲むように約200本の桜が植えてあり、桜の時期に合わせて、ダム湖上に手造りのこいのぼりが泳ぐ。
●八海山大崎社務所
TEL 025-779-2010

JA新潟市産「女池菜(めいけな)」料理が食べられるお店

山海の幸とも相性抜群 女池菜を和食会席で

新潟の食材にこだわり、季節感あふれる日本料理を提供する静香庵。この冬からコース料理や単品料理で女池菜を使ったメニュー



(写真手前から)伊勢海老と海老芋の白味噌仕立て(夜・1万円コース)、村上牛のステーキ(夜・6,000円コース)、女池菜とすくい蟹のおひたし(昼・3,500円コース)。いずれもコースの一品に含まれる季節限定のメニュー。



(右)料理長・平野徹夫さん、
(左)フロアマネージャー
飯田祐子さん

日本料理レストラン
静香庵
TEL 025-228-6171
〒951-8052
新潟市中央区下大川前通3/町2230 新潟グランドホテル2F
http://www.ni-grand.co.jp/restaurant/

ニューが登場する。京都で修業を積み、本格的な「京の味」を追求してきた料理長・平野徹夫さん。「新潟の人には、やはり新潟の素材や、ふるさとの味付けを生かした料理が好まれます」と、旬の魚介をはじめ、村上牛とも相性抜群の女池菜。「地元でとれる旬の食材同士を組み合わせれば、自然の理にかなった美味しさがあります」。寒さが厳しいほど甘みを増す雪国新潟ならではの郷土野菜・女池菜。フロアマネージャー・飯田祐子さんは語る。「青々とした彩りも鮮やかです。すぐ、ぜひ目でも味わっていただきたいですね」。同店は、東京・表参道新潟館スペースにも出店している。



「常夜鍋(しゃぶしゃぶ)」1人前1,260円(写真は3人前)

女池菜の美味しさを シンプルに楽しむ 『常夜鍋』

新潟が誇るブランド豚「越後もちぶた」料理を看板に、四季の郷土料理が楽しめる大衆割烹どん八、同店の店長・長谷川幹雄さんは太鼓判を押す。「この季節は、何となく女池菜が美味しいですね。鉄分など栄養価も高く、新潟市でしか手に入らない、新潟を代表する冬の野菜の王様、それが女池菜です。冬のおすすは、越後もちぶたのロースと女池菜のしゃぶしゃぶ「常夜鍋」。甘みが強く、出汁にくぐらせてもシャキシャキとした歯ごたえのある女池菜を「あつさり風味のポン酢」で。鍋の出汁には約十種類から選べる新潟銘酒を贅沢に加え、豊かな香りも楽しむことができます。新潟駅前で四十年以上続く老舗は、観光客はもちろん出張などで訪れるビジネスマンにも親しまれ、鍋物も一人前から注文できる。



越後もちぶた料理の店
どん八
TEL 025-241-0764
〒950-0901 新潟市中央区弁天1-4-4
http://www.tonpachi.com/honten.html



店長 長谷川幹雄さん

Sole!にいがた 応援企業

災害に強い新潟のために
より付加価値の高い防災に寄与。
皆様の安全・安心に全力で取り組みます。



平成24年11月3日・4日に全国の消防士400名が参加して、三条市下田で行われた「レスキュー・デイズ」。

船山株式会社

〒940-8577 長岡市稲保四丁目713番地2
TEL 0258-25-2780
ホームページ http://www.funayama.co.jp/

- 〈会社概要〉
- 消防部門/消防機材(消防ポンプ、小型機動ポンプ、消防ホース放水具、救助器具、避難器具、消防被服など) レスキューツール(ウェーバー社製品輸入販売元) 地中探査装置(グループリーダー社国内代理店)
 - 防災部門/震対応機材(救助工具、バーナー、エアテント、トイレコンテナ、お風呂、非常用階段避難車、発電機、バルーン投光機、ウォーターゲート、AED、救命ボート、蓄電システム、浄水機、格納庫) 震対応用物資(毛布、水櫃、マット、非常用持出袋セット、救命胴衣、ヘルメット、シュラフ、間仕切り) 非常用食料(緊急地震速報システム)
 - 繊維製品保安用品部門/ユニフォーム 介護衣料 保安用品
 - 環境部門/緑化資材 空調設備機器 光触媒関連製品など

昭和三十一年の創業から、「人命、環境安全」ならびに生産性向上に寄与する社会に貢献する」を理念に、防災・避難用具を核とした諸事業に取り組みしてきた。五十七年、今、新潟県のみならず、日本中の皆様が「安全・安心」に強い関心をもち、高い付加価値を求めています。

防災対策には主に「災害が起こる前に備える」「起きたあとで救う」「生命や生活を維持し、支える」の三つがあり、当社では、救援活動者から被災者までの衣食住を支援。災害弱者と呼ばれる高齢者や罹患患者にいたるまでの防災関連用品の企画開発、防災対策の提案等を行っています。

地震ばかりでなく、風水害、火災、降雪被害、温暖化による被害、交通事故インフルエンザの流行、心臓停止といった病的要因による突発事故など、あらゆる非常時が予測される今日、最善策を講じるのはもちろん、いずれの場合にも、「より日常に近く」「より快適な」生活を送れるよう、質が高く幅広い防災策を提案し続ける。これが当社の使命です。

これまで築き上げてきた日常や、物的精神的財産を守り、維持する。そのために当社では、世界中の情報、技術を集約し、防災関連用品を製品化するほか、平成二十四年度からは「レスキュー・デイズ」を開催し、防災の啓蒙にも傾注。災害現場に携わる方々からの要請があれば、製品をすみやかに具現化しています。

私たちのふるさと新潟には、先人が苦勞して積み上げてきた尊い歴史があり、今日の繁栄を築いてきた財産、心の遺産がたくさんあります。その最たるものの一つが農業であり、農業を核に培ってきた工業、商業との連携による世界最高水準の技術やノウハウでしょう。こうした素晴らしい新潟の資産・農業を守り継承し、明日つなげ、災害に負けない新潟、災害に強い新潟に貢献するために、当社は今後も全力を挙げて、防災に取り組みさせていただきます。

船山株式会社は、農・商・工をつないで新潟の産業を元気にする「Sole!にいがた」を応援します。



代表取締役社長
あきやま まさひと
秋山 政信

にいがたの旬の野菜で
おろろ!
をしゅろ!



国際調理製菓専門学校
中国料理担当
教務
鈴木 勉 先生
中国料理の老舗やホテル
などで研鑽を積み、現職
に。中国料理歴30年の大
ベテラン。「料理は心、思い
やり」が信条で、「中国料
理の魅力は、悠久の歴史
の中にあり!」と語る。

プロにきく
元気レシピ Lesson 11

女池菜の 彩り炒め

■所要時間 / 15~20分 ■カロリー / 約173kcal(1人分)

材料(4人分)

- | | | | |
|---------------|------|--------|--------|
| 女池菜 | 100g | 合わせ調味料 | |
| 赤パプリカ | 1/4 | 酒 | 小さじ2 |
| 木耳(キクラゲ) | 4~5枚 | 醤油 | 大さじ1 |
| 豚肉 | 100g | 砂糖 | 小さじ2 |
| 卵 | 2個 | 酢 | 小さじ2 |
| 薬味(葱5cm、生姜少々) | | 豆板醤 | 小さじ1 |
| 胡麻油 | 少々 | 水 | 大さじ1 |
| 黒胡椒 | 少々 | 昆布茶 | 小さじ1/3 |
| | | 片栗粉 | 小さじ1/2 |



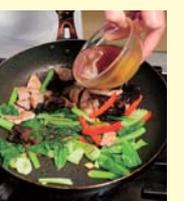
下準備 女池菜、パプリカは5~6センチにカット。葱は1cmの斜め切り、生姜は薄切り、豚肉は少し厚めのスライスにして塩、胡椒少々で下味をつけ、片栗粉大さじ1弱を混ぜ込む。多少、粉っぽさがあってもかまわない。卵はよく溶いておく。木耳(キクラゲ)はもどしておく。



1 合わせ調味料を準備する。

2 鍋に湯を800cc沸かし、塩、砂糖、油を各小さじ1入れる。

3 野菜類(女池菜、パプリカ、木耳)を軽くボイルしてザルにあげる(水には入れない)



4 卵は鍋で少し柔らかめに炒め、別皿にあげる。

5 豚肉は鍋で両面焼くようにして取り出す。

6 鍋に油大さじ1程度いれ、弱火で薬味を炒める。

7 香りが出たら、卵以外を鍋に戻し入れる。

8 合わせ調味料を全体に絡める(片栗粉が沈殿しているので、よく溶いてから)

9 卵を戻して全体に混ぜ合わせ、胡麻油で香りをつけて皿に盛る。

10 最後に黒胡椒を散らす。

Sole!^{ネット}にいがた に掲載された企業や団体をご紹介します。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。



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/