

農・商・工をつないでみんなでつくる新潟の元気!

[夏号] Vol.13
SUMMER 2013

Sole! いがた

シリーズ
特集

地産地消といがた農業の未来⑬

街と人の太陽

『豊栄とまと』

いがたモノ語り

『さけ茶漬』
株式会社 加島屋

いがたの明日を担う活力企業

佐藤食品工業株式会社
農事組合法人出雲崎酪農組合

あのまち・このまち再発見

『えちごせきかわ大したもん蛇まつり』関川村

JA豊栄産『豊栄とまと』料理が食べられるお店

- トラットリア ノラ・クチーナ
- 居食亭 ほうせい丸

Sole! いがた 応援企業

高野不動産株式会社

無料

ご自由に
お取りください。

『さけ 茶漬』

フレーク状の鮭は、近隣住民の朝食や弁当に重宝される。ある日、近所に住む女性が「東京の孫に送りたいから、これに詰めて」と空き瓶を持って店を訪れた。瓶詰めにすれば日持ちするだけでなく、遠くまで運べる。これが瓶詰め商品『さけ茶漬』に結実し



- | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|--|
| Contents | 
表紙の写真はJA豊栄産「豊栄とまと」です。 | | | | | |
| <p>01 ■ 卷頭コラム
にいがたモノ語り
『さけ茶漬』
株式会社 加島屋</p> | <p>02 ■ シリーズ特集
地産地消とにいがた農業の未来
街と人の太陽</p> | <p>03 ■ リポート
にいがたの明日を担う活力企業
佐藤食品工業株式会社
独自技術で新たな伝統を</p> | <p>04 ■ 観光
あのまち・このまち再発見
『えちごせきかわ大したもん蛇まつり』
関川村</p> | <p>05 ■ 農事組合法人出雲崎酪農組合
鮮度が命。本物の味を</p> | <p>06 ■ JA農業産「豊栄とまと」料理が食べられるお店
トラットリアノラ・クチーナ
居食亭 ほうせい丸
Sole!にいがた応援企業</p> | <p>07 ■ お店
高野不動産株式会社
かりつ！ もむつー・ピッツア
■ フロにはく元氣レシピ
にいがたの農産物で「おいしい！」をつくろう。
フレッシュトマトの
ソース</p> |
| 11 | 10 | 09 | 08 | 07 | 06 | 05 |

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!」いがらし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.iigarashi.com/sole/> (新潟県) 検索

素紙の写真はIA農業産「農業とまち」です

農・商・工をつないで
みんなでつくる新潟の元気

Sole! そーれ [夏号] Vol.13 SUMMER 2013



街と人の太陽 『豊栄とまと』

シリーズ
特集



鮮度が命 本物の味を



ブランド『良寛牛乳』をはじめとする商品の数々

良寛のふるさと、出雲崎町。ここで昭和二十七年、五人の酪農家が「西越酪農組合」を設立した。その後、加入酪農家が急増し、三十九年、「出雲崎酪農組合」が誕生。以来約六十年、「生産者の顔が見える牛乳づくりを心がけてきました」と諸橋旦委組合長、中野幸次参事は語る。食の安全安心が声高に叫ばれる今、鮮度を命に、本物の味にこだわる生産秘話を尋ねた。

農事組合法人
出雲崎酪農組合

三島郡出雲崎町大字大門260番地1



代表理事(組合長)



参事
なかの こうじ
中野 幸次 さん

午前一時半、静まり返った闇の中、殺菌機を稼働させるボイラーに火が入る。出雲崎酪農組合の一日は前日に届いた生乳の検査、殺菌処理からスタートする。諸橋且委組合長は語る。「工場近隣の出雲崎、長岡、柏崎の酪農家が前日の夕と当日の朝に搾乳した生乳を集め、検査します」。検査は生乳に抗生物質が混入していないかなど、さまざまな角度から厳密に行われ、中野幸次参事によれば「規格外品は一切、工場内へ受け入れません」と言う。

同組合のブランド『良寛牛乳』は出雲崎で生まれた高名な

僧、良寛にちなんで名づけられた。「純真な心こそ仏の心」と庶民にわかりやすく仏法を説き、子どもたちを愛した良寛は出雲崎の誇り、精神的財産だ。「その名に恥じぬよう、鮮度と味には特にこだわって製造しています」。同社の理念は「安全安心、信頼される製品を届けるために、生産・処理（製造）・販売の一貫体制で直接、お客様のニーズにお応えします」だ。取扱い品目は牛乳のほか、低温殺菌牛乳、低脂肪乳、ヨーグルト、プリ

十五度の三十分保持で製造。コーヒーは香料を使わず、豆を挽き、朝にネルドリップします」と全ての製品が手間暇かけてつくられる。

今、牛乳の消費量は全国的に減少傾向にある。新潟県でも例外ではなく、「少子化で牛乳を消費する成長期のお子さんが減り、高齢化で消費者の皆様の一日の摂取量が減ったことが影響しています」と言う。また新潟県内では、「県外の安価な牛乳が市場を席巻し、乳価の高い県内産牛乳が価格競争に負けているという実情があります。他県から製品が入り、新潟県の生乳が余る。矛盾した現状ですよね」

こうした厳しい状況の中でも、同組合では「生産者の顔が見える」確かな品質、本物の味にこだわり続けている。設立以来のこうした姿勢が評価され、昭和四十七年の第二十三回『全国植樹祭』では昭和天皇に牛乳を献上。平成二年には『日本農業賞』銀賞に輝いた。諸橋組合長、中野参事は声をそろえる。「第一に信頼あります。お客様を裏切らない姿勢で六十年やつてきました」

Three framed photographs are displayed side-by-side. The leftmost photo shows a person in a dark, patterned traditional outfit. The middle photo shows a person in a white shirt and dark pants. The rightmost photo is a framed document with text and a small illustration.

大切なのはスキンシツプ

同組合の歴史は、昭和二十七年、五人の酪農家の有志で、任意組合『西越酪農組合』が設立されたことに始まる。その後三十五年には、加入酪農家が五十戸に。三十九年、『出雲崎酪農組合』が誕生した。

諸橋組合長は、昭和四十五年に酪農を自らの手で始めた。「農業高校に在学中、学校が牛舎を建て、搾乳体験ができるようになりました。それが乳牛に触れ合った最初。ちょうど出雲崎町が『貸付牛』という制度を設け、導入牛に補助金を出してくれるようになつた頃のことでした」。町が酪農家の創業を支援、ブランド『良寛牛乳』は若き酪農家たちの夢と志とともに育ってきた。

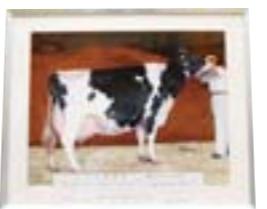
諸橋組合長は語る。「私が酪農を始めた頃は、まだ手搾りでした」。高校卒業後、神奈川県藤沢市で研修を行つた。「六、七人で五十頭、朝から晩まで乳搾り。一人で十頭分搾らなければならず、一日三回の搾乳は辛かつたですね」。そんな体験を同じ研修先で共有した仲間が故郷に戻り、酪農業を営んだ。「酪農家には休みがありません。人間の母親の子育てと同じで、牛に食事をつくり、牛を管理し、育てる。何より健康を管理し、育てる。何より

も大切なのはスキンシップです」。牛にも性格があり、大らかな牛もいれば、神経質な牛もいる。「日々心を通わせ触れ合っていれば、成長して搾乳機を付けても驚いたりしません」諸橋組合長、中野参事は言う。「創業来の味を変えず、品質を保ち続けるには、搾乳時間を変えず、牛の管理を怠らないことです」。餌を与える時間が遅くなったり早くなったりすると、すぐに牛は体調を崩す。また、一度出産した牛は十三か月後に次の出産をするが、「何度もお産を続けると、かなりの負担を牛に強いることがあります。初産で命を落とす牛もいますから、お産はかなりの危険性を伴う作業です」

●農事組合法人 出雲崎酪農組合
〒949-4352 三島郡出雲崎町大字大門260番地1
TEL 0258-78-3105 FAX 0258-78-3117
<http://www.ryoukan-milk.or.jp/>



本社外觀



牛の体型を審査する牛群審査で 県内最高点の91点が誕生



『日本農業賞』銀賞の カップと賞状



100年以上の伝統を守る高瀬温泉の銘菓『中村屋のきんぱ』。甘さ控えめで一つひとつ手づくりで仕上げられ、全国菓子博覧会で大臣賞を受賞。



第48回全国推奨観光土産品審査会で『推奨品』の推薦を受けた『さといも焼酎』、減反政策後の転作で里芋を栽培、村起こしに取り組む生産者の熱い思いで、試行錯誤の末に完成。

●アクセス
新潟県の北部に位置し、中央に荒川が流れ、東西に約20km、南北に約30kmメートル。飯豊連峰、朝日連峰などに囲まれ、国道113号で山形県小国町と接続。西に村上市、南に胎内市がある。歴史ある米沢街道とともに古くから仙台市、米沢市、長井市方面への交通の要衝として栄えた。アクセスは、日本海東北自動車道「荒川・胎内」J.C.経由、国道113号を「南陽・関川」方面へ。JRの最寄駅は米坂線「越後下関(えちごしもせき)」。

『えちごせきかわ 大したもん蛇まつり』

8月24日(土)~25日(日)

昭和42年8月28日に起きた羽越大水害と、村に伝わる大蛇伝説『大里(おおり)峠』をテーマに昭和63年からスタート。最終日には、村内54集落が手分けして竹とワラで手づくりした、長さ82.8m、重さ2トンの大蛇が村内を練り歩く大蛇パレードが。ほかに花火、盆踊り、福まきなども行われる。

関川村の見どころ



●えちごせきかわ温泉郷

清流荒川沿いで湯沢温泉・高瀬温泉・鷹の巣温泉・雲母温泉・桂の関温泉の5つがあり、四季折々の風景や、山菜・きのこ料理、イワナなどの川魚が堪能できる。桂の関温泉「ゆ~む」では日帰りで気軽に温泉を楽しめる。

圓 桂の関温泉「ゆ~む」 0254-64-1726

●渡邊邸

国指定重要文化財に指定される豪商・豪農・大庄屋敷。広さ3,000坪の敷地に木羽葺石置屋根の母屋500坪が建つ。

圓 0254-64-1002

●東桂苑

渡邊三左衛門家の分家にあたる渡邊家御新宅。昭和57年、村民から愛称を募集、『東桂苑(とうけいえん)』と名づけられた。

●大石ダム湖畔県民休養地

バーベキュー広場、小動物園、ミニアスレチック、ゴーカート、ミニSL等があり、楽しさいっぱい。周辺には、県内唯一の広さを誇り、設備が充実した『大石オートキャンプ村』もある。

圓 関川村自然環境管理公社 0254-64-0252

●旬彩ダイニング『アチエロ』

道の駅関川内にあるレストラン。関川村の食材を使ったメニューが楽しめる。

圓 0254-64-3077

圓 関川村観光協会 TEL 0254-64-1478



旬は一瞬、美味しい季節を逃さず

創業三十年を数える「新潟東港魚市場」に隣接した飲食店が前身の同店。豊栄とまとは、旧豊栄市黒山地区が近いことから、「創業時から××」と豊栄とまとをはじめとする地物野菜や越後姫などの果物を取り入れていました」と浅野政和社長は語る。豊栄とまとを器にして酢飯にサーモンを加えた「トマト寿司」と、韓国キムチを融合させた「トマトの気持



トラットリア ノラ・クチーナ

TEL 025-387-5200
〒950-3321
新潟市北区葛塚市場通り3223
<http://www.noracucina.com/>



代表取締役 山田秀行さん



中越地震(平成16年)後に震災復興のために分譲された「グリーンヒルズ越後たきや」



高野不動産株式会社

長岡市柏町1丁目4番33号
TEL 0258-33-7727(代) FAX 0258-34-0026
ホームページ <http://www.tknf.co.jp/>

《高野不動産グループ》

- 高野不動産 ●高野ホームズ ●TFK
- 株式会社Ritz企画 ●スーパー銭湯 越後長岡 ゆらいや
- 越後長岡ゆらいや 華の湯
- サーティーンアイスクリーム
- 株式会社プラスパート

「信赖を明日につなぐため、志高く、地域の発展に貢献する」。この理念のもと、当社は昭和四十二年の創業以来、宅地分譲、売買、賃貸仲介、賃貸管理、商業地の開発など、不動産全般にわたり、安全安心をモットーに事業展開してまいりました。

街づくりとは何か? それは住む人が希望を抱き、夢が実現できる場を、住む人とともに考えることだと当社は考えます。大切なのは「どう暮つしたいか」。若い世代であれば教育環境や商業施設が整っているか、「シルバーアイデア」では、医療機関が近くにあるかなど、世代、ライフスタイルによって住環境に求める条件はさまざまです。新潟に住む人に、そして進学や就職などでふるさとを離れる人に、最高の環境を提案する。そのため当社では、東京支店をはじめ、全国にネットワークをもち、ベストな不動産情報を提案しています。

さて新潟県で今、喫緊の課題となつてするのが若者の雇用の問題でありましょう。当社では、東京の不動産会社とのパイ

一旦、首都圏や他地域に出た若者をどう呼び戻すか、それには雇用の場を広げ、若者が定住しやすい環境を整えることが第一です。当社では、東京に本社を置く企業の誘致をはかるほか、新潟での支社、事業所の幹部を生かし、東京に本社を置く企業の誘致をはかるほか、新潟での支社、事業所の幹

がた」を応援します。

ふるさとに希望を
新潟に若者を
「夢かなう街」づくりに取り組みます。



代表取締役社長
たはら 弘志



写真上から、旬の豊栄とまとに新鮮なきゅうりを加え、韓国キムチを和えた「トマトの気持ち?」、湯割ぎした豊栄とまととの器に酢飯を入れ、サーモンを加えた「トマト寿司」



居食事
ほうせい丸

TEL 025-386-3587
FAX 025-386-3788
〒957-0127 北蒲原郡聖籠町藤寄2321-4
<http://www.hoseimaru.com/>



代表取締役 浅野政和さん



フレッシュトマトの かりっ!もちっ!ピツツア

■所要時間/30分 ■カロリー/(1枚を8カット)1カット170Kcal

材料(直径30センチ2枚分)

●ピツツア生地

パン用米粉(グルテン入り)…200g
インスタントドライイースト…2g
塩…4g
粉チーズ…30g
オリーブオイル…20g
水…140g

※米粉が手に入りにくい場合は
強力粉でも可。
ただし水の量を120gに。

●トマトソース

トマト…1個分
(湯むきして種を取ったもの)
塩…1g

●トッピング

ミックスチーズ…300g
フレッシュバジルの葉…10枚
トマト…中2個

ルッコラ…2束
生ハム…100g
オリーブオイル…30g



下準備 ポウルの米粉に塩と粉チーズを入れて混ぜ(写真左)、水にインスタントドライイーストを入れて混ぜる(写真中)。米粉にイーストとオリーブオイルを加え、手で混ぜる(写真右)



1 生地を台に押しつけるようにして力を入れてこね(約5分)、1つに丸める。



2 1を2等分にして、丸めて円形にのばす(生地がくついたら、米粉をふるう)



3 直径30cm程になつたら鉄板にのせ、乾かないようラップをかけておく。



4 湯むきしたトマトをザク切りにして、塩を加えてミキサーに。



5 4を写真のようなペースト状に



6 トッピング用のトマトを薄い楕円形に切る。



7 休めておいた生地の上にオリーブオイル、トマトペーストをまんべなく伸ばす。



8 ミックスチーズ、香り用フレッシュバジルの葉をちぎってのせ、マトをのせる。



9 250℃のオーブンに入れ、13分ほど焼いたあと、あらかじめ8枚に切っておく。



10 ルッコラをのせ、好みの量の生ハムをのせる。

※生地を休めている間にトマトソースをつくる。

プロにきく
元気レシピ Lesson 13

国際調理製菓専門学校
製パン担当
大村 輝美 先生
学校給食のパンをつくる工場に生まれ、製パン学校でパン作りの基礎を学んだのち、兵庫県西宮市「ブレッド&バター」にブランジェとして勤務。その後、神戸の『小麦』で7年間勤務したのち、2008年より現職に。

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://shinren.jabank-niigata.or.jp/>

新潟県信連

検索