

農・商・工をつないでみんなで作る新潟の元気!

Sole! そーれ にいがた

[冬号] Vol.15
WINTER 2013

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来⑩
根茎に多くの穴が開き、
「先が見える」縁起物

大口れんこん

にいがたモノ語り

『ぴりっ子』

えちご上越農業協同組合

にいがたの明日を担う活力企業

長岡中央水産株式会社

有限会社ナーセリー上野

あのまち・このまち再発見

『亀塚練馬』聖籠町

新潟県産『レンコン料理』が食べられるお店

●天ぷら はせ川

●割烹 柳屋

Sole! にいがた 応援企業

株式会社大橋商会

無料

ご自由に
お取りください。

手づくり香辛料 『ぴりっ子』



ししとうがらし・米麹・食塩・酒粕・柚子を原料にした『ぴりっ子』



「ぴりっ子」発祥の牧区沖見地区、その向こうに日本海を望む

「甥の結婚式で、瓶に詰め、初めて配ったんです」と近藤貞義さん。百四十人の列席者に手渡されたのは、国定忠治の伝説が残る上越市牧区(旧東頸城郡牧村)で、肉厚のししとうがらしを主原料に、古くから手づくりされていた『ぴりっ子』だった。製造工場が工場長を務めた近藤さんがししとうがらしの栽培を始めて四年、「地元で生まれた特産物です。何としても絶やしやいやいけな」と思いました。

雪が消える頃、畑に堆肥をまいて畝をつくり定植、収穫は八月中旬となるししとう。栽培農家は現在十二、三軒で、二重手袋とマスク姿で行う種取りは「くしゃみと鼻水が止まらない。目もやられます」というほどの作業となる。工場では米麹、酒粕、柚子で塩漬けされ、三年間じっくり熟成させる。現工場長の飯田信行さんは言う。「酒と同じで仕込みは真冬。衛生管理と品質の安定に努めています」

ししとうは辛く肉厚で、JAえちご上越・経済部あぐりフーズ課農産物加工担当の池田正浩さんは「農家の方は昔から代々このししとうがらしの種を伝えてきた。この牧地区の風土にあった作物なのだと思えます」と語る。試行錯誤の末に完成した香辛料は農協女性部の発案で『ぴりっ子』と命名され、昭和五十年代後半に発売。以後、根強いファンが多く、業務用は都内の飲食店や旅館でも使われている。白いご飯はもちろん焼肉や刺身にも合い、茹でた野菜に絡めても美味しい。今後は、料理メニューの提案なども含め、一層の販路拡大に努めていくと言った。



牧湯の里「深山荘」など 出荷されるししとうがらしでも販売されている。 赤くなったら収穫するししとうがらし



JA・池田正浩さん 現工場長の飯田信行さん 圃場で収穫する生産者の近藤貞義さん

●えちご上越農業協同組合
〒943-0817 上越市藤巻5番30号
TEL 025-527-2001(代表) FAX 025-527-2009
http://www.ja-echigojoetsu.or.jp/

シリーズ 特集

地産地消とにいがた農業の未来 ⑮

根茎に多くの穴が開き、「先が見える」縁起物

大口れんこん

長岡市(旧中之島町)上通地区を中心に、大正時代から栽培される「大口れんこん」。品種は八月から十月まで出荷される早生種の「エノモト」と、十一月から翌年の三月まで出荷される晩生種の「ダルマ」の二種があり、ダルマは全国でも新潟県でしか栽培されていない。根茎に多くの穴が開き、「先が見える」縁起物として、正月料理の食材でも多用されるレンコン。シャキシャキとした歯触りと甘み特徴のブランド野菜として成功を収めた経緯と、成功の陰にある苦勞はなしを尋ねた。

Contents

01 ■巻頭コラム
にいがたモノ語り
手づくり香辛料『ぴりっ子』
えちご上越農業協同組合

02 ■シリーズ特集
地産地消とにいがた農業の未来 ⑮
根茎に多くの穴が開き、「先が見える」縁起物
大口れんこん

05 ■レポート
にいがたの明日を担う活力企業
長岡中央水産株式会社
世界の海を全国の食卓へ
有限会社ナーセリー上野
都市農業の未来

09 ■観光
あのみち・このまち再発見
「亀塚練馬」
聖籠町

10 ■お店
新潟県産「レンコン料理」が食べられるお店
天ぶらはせ川
割烹柳屋
Sole!にいがた応援企業

11 ■フロにきく元気レシピ
株式会社大橋商会
にいがたの農産物で「おいしい!」をつくらう。
大口蓮根雪見鍋

表紙の写真はJAにいがた南蒲産大口れんこん「ダルマ」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.15
WINTER 2013

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

市場との信頼ありき



11月から出荷される『大口れんこん』（晩生種『ダルマ』）の収穫風景。圃場の土の下方に実をつけるため、作業は困難を極める。

売れるレンコンをつくらう



大口、灰島、池之島、押切、思川、大曲戸、中興野、坪根などの長岡市（旧中之島町）上通地区では、十二月ともなる「大口れんこん」の出荷が最盛期を迎える。この地でレンコンが栽培されるようになったのは大正初期のことだった。JA・橋本明課長代理は語る。「この地区の一面でガス田の開発が行われ、その副産物として地下水が自噴するようになりました」。地下水は水温が高く窒素分を多く含んでいるため、水稲の作付には適さない。大口れんこん生産組合・高橋秀信組合長によれば、「土壌条件に適した作物としてレンコンが選ばれ、柏崎刈羽から種を導入。当初は一反ほどの微々たる栽培面積で、収入も農家のお母さんたちのお小遣い程度でした」と言う。

昭和四十三年、『上通農協大口れんこん共同出荷組合』が結成され、全量共販体制が確立されるや、米の減反政策と相まって水田をレンコン畑に換える生産農家が増え、栽培面積も徐々に伸びていった。「粘土質の土壌が良質のレンコンを生育したのに加え、当時の組合長・鈴木正二さんと営農指導員・木我毅さんによる販売戦略、市場と築いた信頼関係がブランド化の礎となつていきます」。四十九年と五十五年には日本農業賞の奨励賞を受賞し、五十七年、収穫に必要なレンコン掘り機が導入されると、栽培農家、作付面積、販売量は飛躍的に拡大した。

昭和五十八年、朝日農業賞、五十九年、最優秀農林水産大臣賞を受賞。六十三年には作付面積が百二十五畝を超え、生産農家は百三十九戸、生産量は二千六十トに。高橋組合長は言う。「大口れんこんは、甘くてシャキシャキして美味しいと評判になった。品質もどんどん良くなった。作れば作るだけ売れるようになった。ところが、昭和六十三年を境に、生産量も農家数も減少の一途を辿ったのです」。原因は無計画な出荷による市場価格の下落だった。「せつかく転作したのに、また米に戻る農家が増え、その後のパブル景気でレンコン畑をつぶし、宅地に換える農家も出たのです」。

大口集落で最初に栽培され、現在も長岡市上通地区の約六割を生産することからブランド名に「大口」を冠し、県内十一の青果市場に出荷される『大口れんこん』。現在、生産農家は八十四戸で年間生産量は約千六百ト。橋本課長代理は語る。「レンコンの最大の長所は、キュウリやトマトなどの野菜と異なり、掘らない限り畑の泥の中で自生し続け、生産者側で出荷調整ができる点。今は生産者ごとに反別調整して、市場や量販店などから求められる量だけを出荷。安定価格を維持しています」。



掘ったレンコンは圃場で水洗いされ、舟で運ばれる。



機械で葉を倒したのち、12月は10日間ほどでレンコンの色が白くなる。「大口れんこんの売りは白いところと黒いところが混じったちょうどいい色合いです」と高橋組合長



収穫後は作業場へ。機械でさらに白くきれいに洗浄する。



生産者自らが規格（サイズや品質）ごとに選別し、梱包。集荷場へと出荷する。

生で食べると、梨の味

根茎に多くの穴が開き、「先が見える」縁起物 大口れんこん

根茎に数多くの穴が開いていることから、「先が見える」「未来が見える」と縁起の良い正月料理の食材として多用される大口れんこん。品種は八月から十月まで出荷される早生の『エノモト』と、十一月から翌年三月まで出荷される晩生の『ダルマ』があり、ダルマは全国でも新潟県上通地区でしか栽培されていない。「レンコン栽培には、豊富な地下水が欠かせません。例年、外気温が上昇する四月、五月頃から種レンコンを定植し、収穫・出荷は八月から翌年三月頃まで。品質の決め手は肥料をはじめ

とした土壌の管理」と高橋組合長は言う。田んぼから転作した畑には栄養分がないため、有機質や堆肥、鶏糞等に加え、最低でも三年、通常なら十年間は毎年、肥料を入れてかきまぜなければ、元気なレンコンは育たない。レンコンは六、七月に生長し、生育に最も影響するのが日照量だ。また高さが二メートル、葉の直径が一メートルに及ぶ茎は風に弱く、台風がきて倒れると、生育が止まる。「晩生のダルマは九月にならないと形になりません。日照を好むレンコンは、温暖な地域で栽培が盛んですが、台風の被害を避けるため、八月で形になる早生系が多く生産

されます」。新潟県でしかダルマが栽培されない理由はそこにある。「味は一番」と評判のダルマレンコン。土壌の上方に実をつける早生と異なり、下方に実をつけるため、作業は困難を極める。「辛いのは畑の水が凍る二月の収穫」。しかし市場や消費者からの「美味しい大口れんこんが食べたい」の声に押され、冬場の収穫にも熱が入ると言う。「最も美味しいのは、八月に食べる、梨のように甘い大口れんこん」。残念ながらこの味は、圃場近くで掘ったばかりでないと食べられない。高橋組合長と橋本課長代理は言う。「産地にきて、ぜひ味わってみてください」



JAにいがた南蒲 大口れんこん生産組合 組合長 たかはし ひでのぶ 高橋 秀信 さん



園芸特産課 課長代理 はしもと あきら 橋本 明 さん

品種 出荷時期
 ●大口れんこん 早生種『エノモト』 8月中旬～10月末
 ●大口れんこん 晩生種『ダルマ』 11月初旬～翌年3月末

※『大口れんこん』は新潟県内の大手スーパーなどで購入できます。
 ●JAにいがた南蒲 オンラインショップ「なんかん直送便」
<http://www.nanchoku.com/>

●問い合わせ
JAにいがた南蒲 南営農センター 園芸特産課
 〒954-0124 長岡市中之島773番地
 TEL 0258-61-2904 FAX 0258-66-8335
<http://www.ja-niigatanankan.or.jp/>



レンコンには整腸作用のある食物繊維が。またレモンに匹敵するビタミンCやカリウム、タンニンなども含まれる。

世界の海を 全国の食卓へ



明治四十三年創業の水産物地方卸売市場、長岡中央水産株式会社。港のない内陸部の消費地市場として成長を遂げてきた同社は、他に先駆け、コールドチェーンを構築。人材育成に力を入れつつ「世界の海を食卓へ」を使命に、海の幸を新潟県内、そして全国の食卓へ届けてきた。ダイナミックな魚ビジネスの最前線に立つ同社に、百四年目の展望を聞いた。



長岡中央水産株式会社
長岡市新産1丁目1番地3
代表取締役社長
おおた とくのすけ
太田 徳之助さん

高鮮度をかたちに

毎日の食卓に欠かせない、命の源とも言える海の幸。長い海岸線を持つ新潟は多くの魚種に恵まれ、遠い海からも新鮮な魚介類が食卓に届く。長岡中央水産は全国の水揚げ地から鮮魚を集め、検品・評価して販売する卸売市場だ。現在は小出支店、六日町支店、新潟浜事務所と、三つの出先機関を有し、水産物流の要所としての役割を担っている。

「輸入水産物も含め、全国の水揚げ地から魚を求め、集荷業務が当社の要となりま。次が検品と評価」。卸売市場では、各市場が商品の価値を判断し、需要動向を勘案しながら価格を決める。「商品価値を価格としての確に評価する力が必要」なのだ。そして販売。「卸売市場はセリと思われがちですが、実は抜きの大半が小売業からの先取り。今では町の魚屋さんがほとんどなくなり、スーパーマーケットなどの量販店様とウエブやオンラインで結ばれ、自動発注システムをとっています。たとえば、サムが市場から入荷されれば、約八〇%が先取りだと言う。

「最後は、市場特有の迅速な決済が肝要。毎日港で水揚げされた鮮魚を扱うわけですから、大型船が入れば多いときには一日一千万円の決済が続くときも。それも手形ではなく全てキャッシュです」。そして何より魚の走り・盛り・名残りの時期を見逃さず、集荷次第、どれだけ早く高鮮度のうちに売ることが重要だ。この鮮度を保つため、同社では平成四年四月に低温市場、低温配送センターを建設した。「当時のセリは常温が当たり前。低温の中でセリをやっている市場は当社のほか、なかったんです」。各産地から高鮮度の魚を温度管理された輸送手段で長岡の市場へ。そして極力、外気温に晒さないよう、セリも低温の施設の中で。「低温の配送センターと直結させ、温度管理された車で出荷しています」

平成十一年、加工部門の充実を目的に設けた新産プロセスセンターと低温配送センターをトンネルで直結。「トンネルの中も全て温度管理されたコールドチェーンを構築しました」。室温は五〜十度。冬の外の気温はそれ以下になるが、夏場の鮮度維持には特に威力を発揮する。この高鮮度へのこだわりが、顧客との信頼関係を築き上げた。

信頼される市場へ

太田社長は語る。「私の祖父が明治四十三年七月に創業した場所は、古くから商業の街として栄えていた長岡市山田町。ここが戦災で焼かれ、大手通に市場を構えたのが昭和二十一年でした。そして父がシベリア抑留から帰国したのが二十五年の始めです」。太田社長は父や祖父から繰り返し聞かされた話がある。「かつてニシンが年間百万トン単位で獲れ、沿岸まで来るニシンで海が真っ白になる大規模な群来が毎年あたり前のように見られたそうです。ところが昭和二十年代から漁獲に翳りが見え始めた。当社も塩蔵ニシンが重要な扱い品目でしたが、これからは生鮮の時代だと、昭和二十七、八年頃から鮮魚の取扱いを始めました。案の定、三十年代にはニシンがほとんど獲れなくなりました。このとき、塩蔵から生鮮へという大きな転機を迎えた。

昭和四十三年に大手通から東蔵王に同社を移転、そして卸売市場法の改正に伴い四十七年に地方卸売市場を開設。水産物卸売業の許可を受け、五十四年、現在の社名となる。太田社長は大学を卒業後、築地で修業。ワーキングビザでカナダや北米を駆け巡った。帰郷後、五十七年より現在地で操業を続けてきた。

太田社長は言う。「鮮魚を扱う仕事にはスピード感があり、先を考えることのできる人材が欠かせない」。そのため、求人、社長の専権事項。人材確保を事業の最重要項目と考え、内部教育に力を入れている。「学生には『うちの会社が一番大きな特徴は社員の裁量権』だと伝えていきます。今後の展開は、『消費者の購買の選択肢が増えた今、我々も全方位にアンテナを張る必要があります。昔は十人十色、今は一人十色。より商品知識を増やし、マーチャントライジング力を磨き、地域社会から一層認知され、信頼され、貢献することが、当社の大切な仕事です」

平成二十三年の東日本大震災では、豊かな漁場を持つ太平洋側の沿岸部が被災した。「震災後の四月に開催した商談会で三陸の水産業者さんにお声がけしたところ、かなりの方が参加してください、「元氣だよ」と声を聞かせてくださりました。このエネルギーがあれば、日本の海は大丈夫」。食卓と世界の海を太いパイプで結ぶ長岡中央水産。安心安全、安定した供給のため、今朝も三時から太田社長が何よりも大切に「人財」が働く。



早朝7時から始まるセリ



女性初のセリ人、藤田江梨子さん



大マグロは集荷後にさばかれ、切り身に



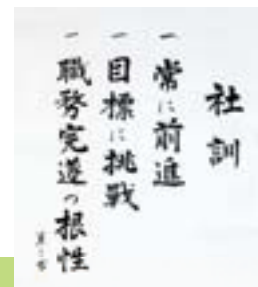
生簀(いけす)から活魚を掬い、そのままさばいて仲買業者へ



水揚げされた鮮魚の数々



市場全景



社訓



社旗



祖父、太田徳太郎氏

●長岡中央水産株式会社
〒940-2127 長岡市新産1丁目1番地3
TEL 0258-46-4343 FAX 0258-46-6656
http://www.nagaoka-chuo-suisan.co.jp/

都市農業の未来

新潟市東区の住宅地に、都市農業を成功させた農業法人がある。米や花卉などを生産販売する「ナーセリー上野」だ。ナーセリーとは「苗」の意の英語。同社では、文字通り苗を栽培するだけでなく、「新たな農業経営」という苗も根付かせてきた。それは消費者に近い立地を生かした生産販売のあり方。六次産業化が叫ばれる中、創業以来五十年貫いてきた同社の「自ら作り、自ら売る」農業経営と、都市農業の未来を訊いた。



従業員の皆さん

有限会社 ナーセリー上野

新潟市東区山木戸4丁目16-25



代表取締役社長
うえの きよひこ

上野 喜代一 さん

自ら作り、自ら売る

パンジーが咲くハウス内で二十代の男性社員がポット苗の出荷作業をしている。隣のハウスでは、経験豊富な男性社員が女性従業員と共に育苗トレイに種を植え付けている。ナーセリー上野の育苗ハウスは、どれも住宅地の中にある。上野喜代一社長は語る。「このハウスの一区画先にガーデンプラザ（直売所）があります」。生産と販売の直結、消費地に近いという優位性、それが「都市農業」最大のメリットだ。上野社長は言う。「消費地に近いということは、お客様が周囲にたくさんいるということ」。通常なら、郊外の圃場近くに設けた直売所まで、車などで客からわざわざ足を運んでもらわなければならない。しかし街中に直売所があれば、「お客様は歩いて買いに来てくださる」。二十二歳の田んぼこそ郊外にあるものの、創業以来約五十年、同社は街中で「自ら作り、自ら売る」経営スタイルを貫いてきた。「お客様の声に耳を傾け、お客様が望む商品を提供することで、お客様が新たなお客様を呼んでくださる」。この信頼関係の背景には売り方の工夫もある。「自作地七割を超

える田んぼで、農薬をほとんど使わずに収穫した米を初のまま保存。必要ときに脱穀して玄米にし、お客様が購入される際に精米する今摺米（いますりまい）を販売しています。十年前の不作の年に米は完売。玄米を量り売りの「新潟で最初だと思えます」。上野家の家訓は「我、祖先を愛し、頭脳労働者たれ。また俳人だった先々代の句に「打てば打つほど艶あり土の肌」がある。土は鉄で懸命に耕せば良くなる。「その土を利用して知恵を絞れ」。祖父と父から継承した教えを守り、今こそ声高に叫ばれるようになった六次産業化を実践してきた上野社長。「これまでの農業の欠点は、直売所などの売る場所がなかったこと。当社では昭和五十一年に直売所を開設。平成元年に米の販売が相対取引で可能になると、米を自ら売ることができるようになりました。花も七、八割は種を蒔く時点で販売先が決まっています」。いま農作物の売り方は「販売者任せ」から「生産者自らが行う」へと変わってきている。「直売所は生産者と消費者を結ぶ架け橋。時代は我々に、何をどう売るか、求めています」

時代を読み

「生涯一農夫」上野社長の名刺に印刷された一文だ。これを記したのは、「食と花を通してお客様の暮らしに役立ち、祖父と父が全霊を傾けた農業という仕事に誇りを持っているからです」。上野社長は言う。「こんな街中で農業などできないだろうと、祖父は父を進学させました。ところが一度は就職したものの、父は脱サラして就農。昭和二十九年に小型ビニールハウスを導入し、都市農業の礎を築きました」

昭和三十年、テレビの普及が始まるや、料理番組で有色野菜が健康食品として取り上げられ、同社では小松菜・ピーマン・人参・トマトを収穫。第一次オイルショックで油類が高騰し、NHK「趣味の園芸」が放送されると、施設を野菜から花木に切り替えた。五十四年、生産部門「ナーセリー上野」、販売部門「グリーン東」、管理部門「上喜」を設立。五十八年から「上喜」を委託していた稲作を自作地で開始し、六十一年に造園部を設け、櫛等の緑化木を増産。ガーデニングブームが起るとポット苗の生産を始め、平成十四年開催の日韓ワールドカップ前にはビッグスワン周辺の緑地化を見越し、花壇用

一年草の生産販売を始めた。「時代の変化に対応し、地域に合った産物を生産販売する。これが当社の一番の強みです」。今年、造園部門のグループ会社「グリーン東」で太陽光発電事業を始めた。「かつてはゴルフ場建設で緑化木がよく売れました。しかし今は時代の変化で、苗木の生産圃場や資材置き場が有効活用されていない。そんな土地を利用しました。折しも東日本大震災後の電力不足で、再生可能エネルギーへの注目が高まっている。ナーセリー上野で生産販売する米などの商品は環境に負荷をかけない安全安心な自家栽培ばかりだ。もちろん造園事業は環境産業で、事業の全てが環境に結びついている。「将来的には、年間を通じて野菜を栽培できる植物工場の建設を考えています。自社の太陽光発電を活用すれば、電力のコスト削減にもつながりますから」。上野社長は語る。「農業の魅力は地域貢献。環境に携わる企業として、太陽光発電でも貢献したい」。祖父と父の志を上野社長が継いだように、今、同社では二十代の若手社員が上野社長の志の苗を根付かせている。



ポット苗の出荷



育苗トレイに植えつけた種からの発芽



ガーデンプラザ（直売所）では花のアレンジも



土を活かしながらワラをすき込んで有機質にする「ブラウ」



田んぼの作業効率を高める区画拡大のために行う「畔抜き」



中学生の職場体験



「グリーン東」の太陽光発電施設



ガーデンプラザ外観



ガーデンプラザ内観



上野社長の父・喜助氏が農事勲章を受けた平成21年に著わした自叙伝「土に生きる」（第1巻、第2巻）



経営理念・経営信条



社訓

●農業生産法人 有限会社 ナーセリー上野
〒950-0871 新潟市東区山木戸4丁目16-25
TEL 025-275-3008 FAX 025-274-0877
<http://www.nursery-ueno.com/>

聖籠町



砂丘地という恵まれた地質で育てられた聖籠のさくらんぼはひととき美味しいと評判。5月下旬から6月下旬にかけて収穫期を迎え、観光さくらんぼ園では摘み取り体験もできる。

聖籠町産のぶどうを100%使用した、フルーティな香りとまろやかな飲み口が自慢。赤ワインには「マスカットベリーA種」が使用されている。



聖籠町特産の紅瑞宝をはじめ、巨峰やロザリオオビアンコなど多彩な品種を栽培。22の農園で約9ヘクタールの観光ブドウ園を開園し、8月下旬から10月下旬のシーズンには、身近なお出かけスポットとして人気を集めている。

●地理
新潟県の北部、飯豊連峰に源を発する加治川が日本海に注ぐ海岸地帯に位置し、平坦で実り豊かな田園地帯が広がる。東と南は新発田市、西は新潟市に接し、国道7号と113号、日本海東北自動車道が近隣エリアとつながる。アクセスは、日本海東北自動車道「聖籠新発田」I.C.または、国道7号(新新バイパス)「連野」I.C.、「聖籠」I.C.を利用。JRの最寄駅は白新線「佐々木」駅下車(聖籠町まで車で約5分)。

『亀塚練馬』 平成26年1月25日(土)

約300年前、享保4年(1719年)に厄を祓い、無病息災、五穀豊穡を祈るために始められたと伝えられる伝統行事で、町の無形文化財に指定されている。



稲わらで作る長さ5m、重さ250~300kgの大きなしめ縄(練馬)を、数え19歳(17歳:高校2年生)の男性が肩に担ぎ集落内を練り廻り最後に諏訪神社に奉納する。練馬は奉納するまで決して地に落としてはならず、万一落すと、担ぎ手は一晩中海につけられ、練馬は再び集落総出で作り直し、数え18歳の男性が担いで奉納するのだという。

○しめ縄作り 午前8時~(亀塚集落公会堂)
○練り歩き 午後3時前後に出発
○しめ縄奉納 午後4時前後(諏訪神社)
※しめ縄作り、練り歩き等の一般参加はできません(沿道での見物、撮影等は可能)
聖籠町観光協会 TEL 0254-27-2111

聖籠町の見どころ



●聖籠観音の湯 ざぶ〜ん
地下1,100mから湧き出す温泉は、ナトリウム塩化物強塩温泉の塩分の強い泉質で、湯冷めしにくく、アトピーや皮膚病などに効果があるといわれている。大浴場、露天風呂、ジャグジー、サウナなど多彩な浴槽がありゆったりと楽しめる。
聖籠の 社 ざぶ〜ん館 TEL 0254-27-1126

●弁天湯風致公園
11月末頃から白鳥が飛来し、白鳥が来る湯としても広く知られている。春から初夏にかけては桜、あじさい、蓮の花が咲き、四季折々の花や自然を楽しむ。
聖籠町観光協会 TEL 0254-27-2111

●聖籠山宝積院
新発田藩主の溝口侯も深く信仰された寺院で、溝口侯ゆかりの五部秘経、観世音縁起、宝篋印塔、宝剣をはじめとした貴重な品が納められている。越後三十三観音札所巡礼の第二十九番札所、町指定有形文化財。
聖籠山宝積院 TEL 0254-27-7773

●聖籠地場物産館
地元農家の直販コーナー「とれたて市場」では、新鮮で安全・安心な旬の野菜・果物などが揃う。毎年6月中旬には「さくらんぼ祭り」を開催。
聖籠地場物産館 TEL 0254-27-1212

新潟県産『レンコン料理』が食べられるお店

こだわりの胡麻油で、揚げたての美味しさを



JJA新潟みらい産のレンコン「五泉美人」を厚めに切り、こだわりの胡麻油「玉締め絞り」で揚げた天ぷら。



天井880円(昼のみ)。夜のコースは食事なし3,150円、食事付6,250円、7,350円。器や店内の雰囲気とともに味わいたい。※価格は全て税込です。

天ぷらはせ川
TEL・FAX 025-248-8920
〒950-0088
新潟市中央区万代5-3-22
営業11:30~14:00
夜17:30~22:00

「食材に合わせて、油の温度、衣の付け方や状態を工夫しながら揚げています。レンコンを揚げたときに出る独特の旨みと食感をお楽しみください」
オーナー 長谷川 敬児 さん

伝統の味にアイデアを加え、新たな創作料理に
寛政六(一七九四)年に旅籠として創業した同店。現在は宴会料理を中心に、二百三十年続く伝統の味を守りつつ、九代目味方英樹社長が趣向を凝らした創作料理も満喫できる。塩麹など、時代のニーズも採り入れ、お客様を飽きさせない献立に知恵を絞っています。市場から直送された日本海の鮮魚や地場産の野菜にこだわり、「食味を豊かに、新しい味にチャレンジしたい」から、醤油等の調味料は全国から取り寄せる。7/13水害後の全館リニューアルで一年休業した際、全国を食へ歩き、有田で「呉豆腐」に巡り合い、同店の名物料理に、「大口レンコン」はシャキシャキとした食感と歯触りが特徴です。摩り下ろした真薯(しんじょう)の衣に、ソルトクラッカーを用いて工夫に食感を楽しくていただけるよう仕上げました。宴会に大口レンコン料理を加える際には必ず事前予約を。



JJAにいがた南蒲産「大口レンコン」を使った創作料理。(写真上から)「レンコンの真薯(しんじょう)ソルトクラッカー揚げ」「レンコンチップス添え」「レンコンとさんまの卵の花」「穴子のレンコン蒸し」「かきのもととレンコンの胡麻酢和え」



平成16年の7/13水害後、刈谷田川に面していた座敷が護岸改修工事で行われ、全館をリニューアル。茶室や和モダンなど個性的な客室が6室ある。



割烹 柳屋
TEL 0258-66-3166
FAX 0258-66-5532
〒954-0111 見附市今町1丁目1番8号
営業不定休 ※要予約



9代目店主 代表取締役 味方 英樹 さん

Sole! にいがた 応援企業

新潟の環境
ひいては地球環境に貢献します。



循環型社会に関わるあらゆる分野がフィールド。環境コンサルタントとしてリサイクルをトータルに提案する。



本社外観



株式会社大橋商会

新潟市北区鳥見町3399番地37
TEL 025-257-4580 (代)
FAX 025-255-3288
ホームページ http://www.o-mission.co.jp/
《会社概要》
●産業廃棄物収集運搬 中間処理リサイクル
●構造物解体(鋼構造、プラント、木造、解体工事一式)
●スクラップ引取運搬処理(鉄鋼、鋳鋼、非金屬屑/質付)
●中古鋼材買付・販売(中古鋼材買付・販売 重量矢板、計量矢板、單管、ビティ、パイプ、H型鋼、C型鋼、建設機械、産業機械)
●計量証明事業 ●フロン回収事業
●リサイクルに向けたコンサルタント事業

「自然環境を次世代へ」。この使命のもと、昭和四十五年の創業以来、当社は産業廃棄物リサイクル事業と、鉄スクラップ等の製鋼原料販売事業を柱に事業展開してまいりました。
今、リデュース、リユース、リサイクルが社会に浸透し、環境への取り組みが企業の最優先課題として位置づけられています。当社は平成二十五年、優良産業廃棄物処理業者に認定され、環境に配慮した効率の良いリサイクルに取り組みとともに、全国の同業者ネットワークを駆使したゼロ・エミッション/廃棄物ゼロにも対応。廃棄物を全て資源と捉え、木屑はチップとして燃料に、プラスチックは石炭の代替燃料に、紙屑や金属屑は再生して原料にするなど、循環型社会の実現を目指しています。
その一環として自動車や航空機による輸送を鉄道や船舶による輸送で代替するモーダルシフト、事業活動で発生するCO2削減とエネルギー使用量低減のための低公害車への切り替えや処理設備を導入・収益の一部を福祉・教育活動に役立てていただくなど、地域貢献も進めています。さて米や野菜、果物等がブランド化され、そのどれもが美味しい新潟の農産物。私も新潟県人の一人として誇りに思いま

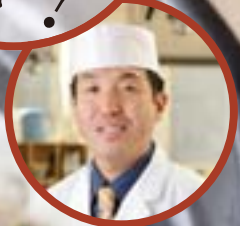
す。我々の業界では、食物残渣を液肥や堆肥に再生させ、それらを活用して再び作物を育て食卓へ届けるリサイクルループを推進。またバイオマス(再生可能な生物由来の有機性資源で化石資源を除いたもの)を利活用して、温暖化や廃棄物問題に取り組みむなど、新潟の循環型農業と環境ひいては地球環境にも配慮した事業を推し進めています。
かけがえのない国土や自然環境は我々の財産であり、次代を担う子どもたちへ残さなければならぬ遺産。プラスチックやPOB(ポリ塩化ビフェニル)など、時代とともに新たな環境対策が求められ、我々の業界にますます期待が寄せられています。そのような中で、誠心誠意お客様のご要望にお応えすることが、当社にお客さまに役立つこと、今後ますますの皆様の役に立てよう努めさせていただきます。大橋商会は農工商をつなぐ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 おおはし たかし 大橋 崇

にいがたの農産物で

おいし!
をつくらう。



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 鮭割烹、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、湯沢ホテルイナモト旅館勤務後、ホテルイタリア軒割烹「蛸」に。豊富な魚介類の知識が自慢。専門調理師。

大口蓮根雪見鍋

■所要時間/30分
■カロリー/1人前 378kcal

材料(4人分)

- シーフードミックス250g
- 大根200g
- 人参50g
- 木耳(きくらげ)30g
- 蓮根150g
- 椎茸2枚
- 万能葱5本
- 白菜(中)2枚
- 長葱1/2本
- パプリカ赤30g
- パプリカ黄30g
- シメジ1/2パック
- えのき1/2パック
- サラダ油大さじ1

●A

- 海老(中)4本
- 蓮根(みじん切り)50g
- 蓮根(すりおろし)150g
- 薄口醤油大さじ1/2
- 味醂大さじ1

- 砂糖小さじ1
- 塩小さじ1/2
- 片栗粉大さじ1
- ワンタンの皮20~30枚

- 出汁1300cc
- 牛乳1カップ
- 味噌大さじ4
- 糸唐辛子適量

下準備

人参、大根をいちょう切りにし、椎茸、白菜、パプリカは食べやすい大きさに切る。長葱は白髪葱をつくり、万能葱は小口に切る。



1 海老の皮を剥き、包丁で細かく叩く。



2 Aの材料を合わせ、ワンタンの皮で包む。



3 蓮根はいちょう切りにし、水で洗い、薄い酢水に漬ける。



4 鍋にサラダ油を入れ、中火でシーフードミックスを炒め、塩、胡椒で下味をつける。



5 4に出汁を加え、人参、大根、蓮根、きのこ類を加え、中火で人参に火が通るまでゆでる。



6 5に白菜、パプリカを加えて加熱し、牛乳、味噌で味を調える。



7 ワンタンを3分間ゆで、冷水でさます。



8 6に7を加えて加熱し、白髪葱、万能葱、糸唐辛子を散らし、盛り付ける。



9 おいしそうに見えるよう、土鍋に移して盛り付ける。

ワンポイント
カレー粉や粉チーズを加えると、より一層おいしくなります。

Sole!^{ニイガタ} 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://shinren.jabank-niigata.or.jp/>