

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
読者プレゼントがあります!

ソールソールにいがた

[秋号] Vol.02
AUTUMN 2010

【シリーズ特集】

地産地消とにいがた野菜の未来②

郷土愛の原点 「上越野菜」

にいがたの明日を担う活力企業

株式会社 ひらせいホームセンター
有限会社 坂井ファームクリエイト

あのまちこのまち再発見

城下町「村上」の秋を探索

旬の上越野菜が食べられるお店

居酒屋 鳥まん / 日本料理 松風園

プロにきく元気レシピ

上越野菜「なますカボチャのペペロンチーノ風」

無料

ご自由にお取り下さい

オホーツク



スティック10(12/パック入り)

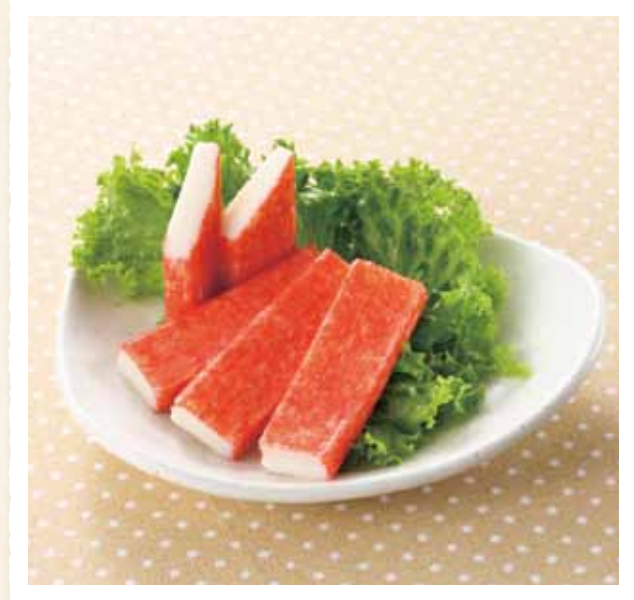
高価な海の味覚を食卓へ

日本が食糧難に苦しんでいた戦後、「米養源」と注目されたのが動物性タンパク質食品としてすでに市場に出回っていた魚肉ハムソーセージだった。このうち、かまぼこの生産量が急増し、昭和三十四年には、スケソウダラのすり身化に成功。かまぼこ業界に革命的な影響を与えた。「カニかま」が市場に登場したのは昭和四十年代の末頃から。当時の製品は「一見、カニに見えるものの、食べてみるとかまぼこのもので、色をつけ、香料を加えた程度の製品にすぎなかった。五十年代に入り、刻みタイプが売り出され、ついで五十四年六月、風味・食感ともに本物のカニと見紛うような繊維状の商品が現れた。

当時、業務用のみで販売されていたカニかまを一般消費者にも必ず売れる」と確信。技術開発の陣頭指揮をとったのが「正蒲鉾」創業者 野崎正平氏だった。幅十センチのすり身シートに焼きスワイガニの風味をつけ、紅麴色素で着色。〇ハミミリの幅で繊維状に裁断し、外見味ともに本物に勝るとも劣らない商品として開発した。「食べたくても手が出ない」高価なカニを家庭の食卓へ。仙台市から火が点いた「オホーツク」は、またたく間に全国に波及。売上は年々倍増した。インスタントラーメン、レトルトカレーとともに戦後の食品業界の三大発明の一つと言われるカニかま。現在ではトマトリコピン色素を用い、子どもが成長や骨粗鬆症予防に欠かせないカルシウム(三三三ミリグラム/パック)をプラスして開封しやすい個包装フィルムで販売されている。

●一正蒲鉾株式会社

〒950-8735 新潟市東区津島屋7丁目77番地
TEL 025-270-7111 FAX 025-271-4146
URL : http://www.ichimasa.co.jp



農・商・工をつないで
みんなで作る新潟の元気!

Sole!にいがた

[秋号] Vol.02
AUTUMN 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
オホーツク
(一正蒲鉾株式会社)

●シリーズ特集

02 地産地消と
にいがた野菜の未来②
郷土愛の原点「上越野菜」

●レポート

05 にいがたの明日を担う
活力企業

株式会社 ひらせいホームセンター
「365日の暮らしに笑顔と感動を」
有限会社 坂井ファームクリエイティブ
「命あふれる環境で健康第一の食べ物を」

●観光

09 あのまちこのまち再発見
城下町「村上」の秋を探索

●お店

10 旬の上越野菜が食べられるお店
居酒屋 鳥まん
日本料理 松風園

Sole!にいがた 応援企業
大協リース株式会社

●プロにきく元気レシピ

11 にいがたの旬の野菜で
「おいしい!」をつくらう。
なますカボチャのペペロンチーノ風
(上越野菜)

地産地消とにいがた野菜の未来②

郷土愛の原点「上越野菜」

子どもをはじめ幅広い年代で今年、「食育」を強化する上越市。その一環として「地産地消の店」認定制度を設け、十一月から認定店の申請受付を開始する。「地元の農産物を積極的に活用する飲食店を知ること、安全安心な食材の供給と消費を促したい」とする市の活動の柱を担うのが「上越野菜」だ。古くは上杉謙信も食べていたとされる伝統野菜。「上越野菜」の認証マークは謙信がモチーフでもある。



●シリーズ特集

高田シロウリの頭巾をかぶり、左手に曲がりねぎの刀、右手にオータムボエムの軍配を持った上杉謙信をキャラクターにした「上越野菜」の認証マーク。生鮮品や加工品のパッケージに貼られるほか、飲食店のメニューや広告に活用される。



JAえちご上越直営 旬菜交流館「あるん畑」で行われている子どもたちを対象にした料理教室。

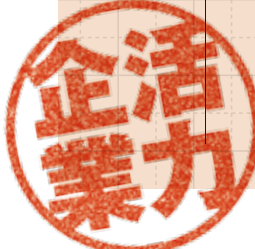
郷土料理を後世へ

上越市民の誇り、上杉謙信。「謙信公も食した」とされるのが上越野菜の「高田越瓜(シロウリ)」だ。この瓜、日本への伝来は古く、平安時代(十世紀)。そのうち、千年あまりを経て栽培履歴が記帳・整理され、原種が保存されてきた。しかし徐々に需要は減り、昭和六十三年には、生産者はわずか五名に。「謙信公以来の伝統野菜を守りたい」と当時の高田越瓜採種組合が尽力するものの平成四年に組合は惜しまれつつ解散。こうした活動を掘り起こし、「野菜のブランド化に取り組んで町おこしにつなげよう」と上越市、JAえちご上越、上越青果、食品加工会社、飲食店などが昨年、『上越伝統野菜普及検討委員会』が設立された。

折しも地産地消、食育運動が全国的に高まりをみせ、京野菜、なわ野菜、大和野菜、加賀野菜、そして新潟県の長岡野菜といった伝統野菜が注目を集めていた。時を同じくして『郷土料理とバイキングを楽しむ集い』実行委員会が「二〇〇九年度北陸農政局地産地消優良活動表彰」の北陸農政局長賞を受賞。実行委員会の荒納正晴委員長・鳥まん社長は言う。「上越には郷土が誇る料理がある。これらの料理を後世に残したい」

今年三月には「上越野菜」振興協議会(会長・杉山榮一上越青果株式会社社長)が発足。郷土愛の原点「上越野菜」が町おこしの核を担うこととなった。

にいがたの
明日を担う



株式会社 ひらせいホームセンター

新潟市江南区いぶき野二丁目番号 ● 代表取締役社長 / 清水 泰明さん



株式会社ひらせいホームセンター
清水 泰明 社長



平成22年7月17日(土)開催 『じゃがいも・だいこん収穫祭』

平成21年10月に実施された『さつまいも収穫祭』に引き続き、60組300名の親子が招待され、平成22年7月17日(土)、国道402号沿いの『ひらせいホームセンターグループ野菜農園』で『じゃがいも・だいこん収穫祭』が開催された。



平成21年開催『さつまいも収穫祭』

教育に役立てる三十代 売る喜びを味わう六十代

三百人を超える親子が青空の下、ジャガイモ掘りに精を出している。「ほら、こんなにとれたよ。我が子の歓声に父親が応える。「これで毎日、大好きなカレーが食べられるな。株式会社ひらせいホームセンター社長・清水泰明さんが夏大根を切り分け、子どもたちの輪の中に入る。「食べてごらん、甘くておいしいでしょ」

「生活者の暮らしに貢献したい」。この姿勢は、ひらせいの信条でもある。「十五年程前までは、園芸がブームでした。ホームセンターで花の苗を買い、自宅の花壇で栽培する。当時四十代だったお客様は六十代となり、仕事をリタイヤして時間はある。ところが自ら栽培するのをやめ、公園で花を觀賞したり、登山に出かけて山野草を眺めたり。そんな六十代のお客様も野菜苗を買っていく。それは『栽培』『収穫』『食べる』という三つの喜びが野菜栽培にあるからです。六十代は子どもが独立し、夫婦二人で暮らす世帯が多い。野菜を栽培しても二人では食べきれず、「作った野菜をあげる人がいない」という多くの声を聞いた。これまで消費を牽引してくれた世代に「何か貢献できないか?」。結果「収穫の受け皿を、我が社の販売スペースに設けてみてはどうだろうか」の考えが浮かんだ。



チューリップ写真コンテストで最優秀賞を受賞した幼稚園

三六五日の暮らしに 笑顔と感動を

家の近くにある毎日に必要な店、「地域のインフラ」として生活・住まい、遊びの三事業部を軸に、ホームセンター・HIRASEI遊TSUTAYA・食良品ダイソーの四業態を展開するひらせいホームセンター。ここ五年、三割強の勢いで売り上げを伸ばしているのが家庭菜園部門だ。徹底したエリアマーケティングと、それに基づくマーチャンダイジング(商品構成)そしてサービスの原点「三六五日、お客様に笑顔と感動を」から今、新たなライフスタイルとともに次代のファン層とリピーターが生まれている。

必要とされる店とは 「喜びのある店」

清水社長は振り返る。昭和四十七年、五年半勤めた銀行を辞め、二十三歳で起業した頃、安くモノを売る新鮮さと、喜んでモノを買っていくお客様の笑顔に感動した。当時、住宅が続々と建ち、新興住宅地も急速に拡大。ホームセンター業界は躍進し、「家の近くにある店」ひらせいは、幹線道路沿いにその数を増やしていった。その後、転機が訪れ、あるセミナーで蔦屋書店を展開するカルチャーコンビニエンスクラブの増田宗昭社長(現会長)と出会う。それが第二の創業期となった。「いつでもどこでも、誰もが気軽に買える物ができる店」というコンセプトがひらせいホームセンターの方針と一致した。

平成三年、米国型パワーセンターを範とする『ひらせいホームセンター村上店』を出店。従来のショッピングセンターの常識を覆したホームセンターと蔦屋書店、食良品館を別棟に分ける戦略が功を奏し、第三の創業期となる「教科書のない」新業態を生んだ。平成二十二年、ひらせいホームセンターはHIRASEI遊TSUTAYAで酒販を始め、百円ショップ・ダイソーを併設した店舗を拡大。コミックレンタルなどの利用が目立つ購買力の高い三十代若年層の集客力を上げ、併設ホームセンターへの波及効果を促す。「三年間ほど見合わせていたホームセンターの出店も再開します」

時代と消費構造は常に化する。しかし変わらないものがある。お客様が店舗に求める「喜び」だ。「野菜苗を購入するお客様がお孫様を連れてダイソーにいらしたり、三十代のファミリー層がご家族を連れてHIRASEI遊TSUTAYAで時間を過ごし、お酒を買ったり。そんなふうに、時代とともに移り変わるお客様のライフスタイルに合った店舗があってもいいじゃないですか」



ホームセンター専門誌を発行するダイヤモンド・フリードマン社の「第3回 ダイヤモンド・ホームセンターストア・オブ・ザ・イヤー」で8位に表彰されたプレート。



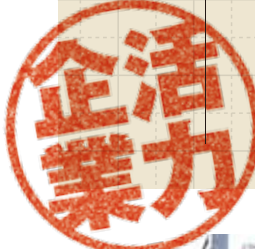
質の高い地元産の野菜苗を 通年販売し 栽培・収穫・食べる喜びをお客様に。

自らお客様の笑顔の輪に入り、お客様とともに感動を体験する清水社長。その胸には、農作物を収穫する両親の背から学んだ「朝から晩まで働くことが苦にならない」という教えがある。「新潟は農業県。少しでも農家の皆様に役立ちたいと。

●株式会社ひらせいホームセンター
〒950-0218 新潟市江南区いぶき野二丁目1番1号
TEL 025-383-4141 FAX 025-383-4140
最寄りの店舗へのお問い合わせは
URL : <http://www.hirasei.net/>

問い合わせ

にいがたの
明日を担う



有限会社 坂井ファームクリエイト

新潟市江南区嘉木十二 ●取締役社長／坂井孝一さん

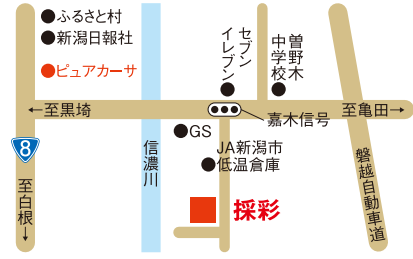
坂井ファームの家族とも言える羊たちと朝夕に、田んぼを散歩して稲の生育を自分の目で確かめる坂井孝一社長。ファームの1年をホームページで紹介し、生産者の声を直接、顧客に届けるため「ごん八通信」を発行する。



農家持ち寄り市場「採彩」のスタッフ。「今年5月、JR新潟駅の構内に駅ナカ店がオープンしました。食のさまざまな情報をお届けしています」と娘の涼子さん(右端)



農場に直結した「こまつ菜」の加工所。「包装フィルムの中でも葉が呼吸しますから、小松菜全体を覆う包装をしています。これで鮮度が保たれ、冷蔵庫に立てた状態なら1週間は持ちますよ」



●有限会社坂井ファームクリエイト
〒950-1133 新潟市江南区嘉木12
TEL 025-280-4300 FAX 025-280-3400
●農家持ち寄り市場「採彩」
〒950-1133 新潟市江南区嘉木12
TEL 025-280-4303 <http://www.sakaif.jp/>

問い合わせ

地元の農作物を直接、生産販売することで
地域全体を元気に。おいしさと健康をみんなに。



有限会社坂井ファームクリエイト
坂井 孝一 社長

パワフル農家の 生きがいの場「採彩」

朝九時、地元の生産者がとれたての農作物をコンテナに載せ、売り場をやってくる。鼻歌を歌い、自らの顔写真を貼った手書きのポップを商品の前に立てる一人に有限会社坂井ファームクリエイト社長・坂井孝一さんが声をかける。「今日の野菜の出来はどう?」。生産者の顔が一層輝いた。「いい出来だよ」。持ち寄り市場「採彩」のいつもの朝である。

坂井ファームクリエイトのある新潟市曾野木地区は、野菜の産地と

命あふれる環境で 健康第一の食べ物を

九十八%無農薬、米ぬかと自家製堆肥を中心とする循環型農業で自家産「こまつ菜」、「コシヒカリ」「ごん八」を全国販売する坂井ファームクリエイト。地域の農家とともに持ち寄り市場「採彩」を運営し

「生産の現場を多くの人から見ていただき、安心安全な農作物をお届けしたい」と農場を開放する。身土不二、「人と土は一体である」の考えのもと生態系にこだわった管理を徹底し、健康第一の農作物を育みJR新潟駅に新店した「採彩」駅ナカ店では「食」の豊かさを発信している。

「生産者」もまた 「消費者」だ

信濃川と阿賀野川が蛇行し、豪雨のたびに運び込まれる大量の土砂が高台をつくってきた曾野木地区に「米が作れるかもしれない」とかすかな希望を胸に移り住んできた先祖たち。二百六十年続く農家の長男に生まれた坂井社長は昭和四十七年、わずかな土地で汗水流して働く両親の家業を継いだ。「この肥沃な土地を生かす作物や方法はないか」。若き坂井社長が始めたのが地域特産のキュウリ栽培だった。しかし、管理不全から失敗の連続。次に巡り合ったのが小松菜栽培だった。

平成九年、農業法人坂井ファームクリエイトを設立。同時にビニールハウスを増設し、加工所や事務所を建

して有名だ。そんな生産現場の真ん中に「健康を第一に考える、食の情報発信基地を」と、坂井社長が地元農家の仲間とともに直売所を開いたのは、平成十四年八月のことだった。以来、旬の野菜や果物、加工品など新鮮で安全、かつ美味しく安い農作物を生産者の顔が見える形で販売してきた。「身土不二」という言葉がありますよね。私流に解釈すれば、多くの農作物が長い間に自然淘汰され、それぞれの土壌や気候に合った食物に変わってきた。したがって生まれ育った土地で栽培された食べ物や水を摂ることが身体に最も良く、健康に過ごすためには身土不二、その土地で育った食べ物を摂るほうがいい」。日本の土に合った米。中でもコシヒカリは新潟県の約八割の田んぼで栽培されている。そのコシヒカリを「過保護に育てるのをやめ、稲本来が持

て、現在、小松菜の総栽培面積は鉄骨ハウス二十四棟、三千坪になる。「そもそも小松菜は栄養価の高い野菜。カルシウムが多いうえに栽培期間が長くなる冬が旬で、その冬にビタミンCが豊富になります」この栄養素と、美味しいと評判になった味を保つために、一つの畑で年間八回以上栽培する土には特に気を配る。「有機肥料をいろいろ変え、たっぷり与えると土がフカフカになり、毎年一センチずつ畑が高くなります。九十八%無農薬ですが、害虫の多くなる夏場だけは農薬散布を。ただそれも小松菜が六、七センチと小さい頃まで、農薬がかかった葉は出荷の際に全部捨てます」

そんな現場を多くの人に見てほしいと、小松菜農場を定期的に開放。食べてくれる人に直接会い、話を聞

つ野生の生命力を引き出して栽培されるのが坂井ファームの自家産コシヒカリ「ごん八」だ。「水や肥料の過不足など生育環境の悪条件を稲自体が判断して土の中いっばいにある栄養分を吸収し、力強く根を張ります」。立派な種を残さなければ、弱い日光のもとでも葉先を陽に向け、勢いよくワイルドに生育する「ごん八」は文字通り自然の恵み。「農薬を使わないので害虫が増えるのかなと思いきや、自然界は素晴らしい。どちらか片方が飛び出ることなく、ゆっくりと大きなエコサイクルの中でバランスを保っています」この「ごん八」のように元気がいいのが「採彩」に出荷する「農家のかあちゃんたち」。丹誠込めて育てた農作物を自分が決める価格で販売できるほか、客から直接「おいしい」と評価されることが生きがいになり、励みになる。「忙しくて、とても病気になるか、なつてらんないって言うおばあちゃんもいるんですよ」

栽培期は25日～雪降るまで。小松菜の夏場は27日、冬場は80日程度かかる。



「採彩」では農作物のほか、飼料を厳選した坂井ファームクリエイトの「平場飼いたまご」も販売されている。

き、農家の熱意を伝える。坂井社長がこれほどまでに土壌にこだわる理由は「生産者もまた、農作物を口にする消費者の一人だ」の考えが根本にあるからだ。

「今年五月、JR新潟駅に「採彩」駅ナカ店を出店しました。そこでは、役者を辞め、その後、独立行政法人農業者大学校を卒業し、同大学の同窓会長を務め、家業の農業を継ぐ娘・涼子さんが食の豊かさを発信する。坂井ファームクリエイトでは若き後継者の夢も元気にしている。

日本料理 松風園

☎025-543-2154 園上越市中央5丁目12-18
 園11:00~14:00、17:00~22:00 要予約
 園年中無休 客室10室



上越 謙信公 義のふるまい 4,500円(税・サ込)

●先附/なます南瓜 海老吉野三つ葉 山菜酢 ●卵/塩さざえ 海老茶豆 仁野分生唐揚げ
 頸城おくら 若鮎博多 鬼ごしょう巻 ●差身/磯魚さざえ あずき八目 するめいか 他 ●焼物
 /するめ鳥賊張り すらだち ●煮物/バナナ南瓜 海老 茗荷 おくら ●油物/越の丸茄子
 醍醐あん掛 海老 パプリカ2色 ●酢物/そうめん長芋 もずく 松笠いか ずいき ●食事/上
 越産コンヒカリ御飯 ●汁物/味噌汁 ●香の物/茄子漬 高田シロウ漬 ●甘味/果物

素材が生きる繊細な一枚の絵のような味わい

料理研究会『上越朱鷺ノ会』の会長や、プロの料理人を対象にした上越野菜・特産野菜の料理講習会で講師を務める中原総料理長。各々の上越野菜の特徴を生かした旬の味は、日本料理の五味五色に基づき、繊細で彩り鮮やか。「和のおもてなしと、お迎えする心を大切にしています」と語る料理長がつくる絵のような料理の数々が年代物、あるいはモダンな器に盛られ、創業百余年の歴史を守る風格ある客室で客を待つ。戦国時代の饗宴料理『謙信公のかちどき飯』もある。



総料理長 中原 久雄 さん



居酒屋 鳥まん

☎025-543-1515 園上越市西本町4丁目1-5
 園11:00~13:30、17:00~21:30(ラストオーダー)
 園水曜日 大中小宴会場有



上越 謙信公 義のふるまい 1,200円(税込)

●差身/さざえ まぐろの鳥賊巻き 他 ●揚物/上越野菜「越の丸なす」の素揚げ もみじおろし添え
 ●小鉢/もずく ●食事/上越産コシヒカリご飯 ●汁物/南蛮海老(甘海老)の味噌汁
 ●香の物/なますかぼちゃのぬか漬

新鮮な海の幸と上越野菜に毎日多くのファンが……。

料理人などの有志でつくる『上越の食を考える会』の会長や、『郷土料理とバイキングを楽しむ集い』の実行委員長を務める荒納社長。昭和27年に創業した父・初代社長金次氏の志を継ぎ、「海の幸、山の幸はもちろん、上越でとれるおいしい地物を皆様に、ご要望に沿ったサービスで」と語る。新潟県麺類飲食業生活衛生同業組合の理事長をはじめ食品関連組合等の十指に余る理事を務めるかたわら、地域産業の育成や町おこしにも尽力する荒納社長が生み出す郷土料理と人柄に、平日でも数多くのファンが押し寄せる。



代表取締役社長 荒納 正晴 さん



旬の上越野菜が食べられるお店



●食材 (赤字は上越伝統野菜、青文字は上越特産野菜)

春	鯛か鮒 とうな	山菜	秋	鮫かめぎす きのこ	ずいき
夏	烏賊かサザエ なす なます南瓜		冬	鰯か鱈 オータムポエム 大根	

『上越 謙信公 義のふるまい』は上記2店をはじめ上越市内10店舗で堪能できる。

義のふるまい

上越地域の料理人らの有志でつくる『上越の食を考える会』が春夏秋冬の季節ごとに3種の食材を決め、参加店舗(現在10店)ごとにオリジナルメニューを提供。四季折々の地場食材を活かした郷土料理の定食メニューを中心に、秋～冬の食材としては「上越野菜」に認定された「ずいき」「オータムポエム」を使用。

- テーマ/春夏秋冬、郷土の食材を活かした料理の提供
- 条件/①旬の食材3種類(海の幸、山の幸)を使った店独自のオリジナル料理
 ②上越の代表的人物・上杉謙信公にあやかり、「義の塩」を使った料理
 ③義の精神に通ずる「おもてなしの心」をもって提供

城下町「村上」の秋を探索
 村上の魅力は「鮭」「地酒」「なさけ(情け)」「のびさけ」と言われ、中でも三面川で捕れる鮭は、世界で初めて人工孵化に成功したことで知られる。この鮭の増殖事業による育英制度で旧藩士の子弟が学問に励んだ。皇太子妃殿下！雅子様のご祖父も「村上鮭産育養所」の奨学金で学んだ人。武家屋敷を復元して保存した『まいづる公園』内には旧高岡家住宅があり、これは雅子妃殿下の祖母の父方の実家でもある。

三面川

公園内には旧藤井家住宅、旧岩間家住宅などの武家屋敷もあり、市内には国重要文化財の若林家住宅や旧成田家住宅なども復元、保存されている。城下町として栄えた村上には今も昔ながらの町並みが残り、旧町人町には多くの町屋が残る。各家には代々伝わる屏風があり、それを約六十軒の町屋で展示、披露するのが『城下町村上町屋の屏風まつり』だ。毎年多くの観光客で賑わい、今年は九月十日(金)から十月十日(祝)まで開催される。村上駅から車で七分、日本海に沈む夕日で有名な瀬波温泉がある。海岸線沿いに旅館やホテルが建ち並び、海の幸とともに村上の味が満喫できる。

村上市の見どころは？

●六畜市

毎月、2と7のつく日に村上郷土資料館(おしゃぎり会館)前から三之町の小路にたつ市。野菜や魚のほか衣料品や日用雑貨まで多くの店がたち並ぶ(開催/毎月 2、7、12、17、22、27日 ※1月2日、7月7日は休 ただし、7月5日、12月30日は特別開催)
 園 村上市役所商工観光課商工振興係
 園 0254-53-2111



●若林家住宅

侍屋敷の特色「寄棟」「茅葺き」「曲屋形式」を残し、昭和52年、国の重要文化財に指定された。築200年以上の典型的な中級武士住宅で、苔むした庭園を臨む縁側に11月、鮭が下がる。
 園 0254-52-1347
 園 8:30~16:30



●JAにいがた岩船 JAふれあい市 駅前店

地元農家が新鮮な野菜や果物、切花などを持ちより販売。岩船地域の農産物を買うならここ!
 園 090-1935-3257
 園 通年 月曜~金曜 7:30~13:00



●岩船港鮮魚センター

岩船港で水揚げされた新鮮な魚やカニのほか、自家製干物、特産・鮭の加工品などを販売。2階の「番屋」では海の幸が堪能でき、10月~12月には人気の「はらこ海鮮丼」も。
 園 0254-52-1261
 園 8:00~17:00



村上市

踏地や町名に城下町の面影を色濃く残す村上市。秋には百種類を超える「鮭料理」が堪能でき、他にも北限の茶として有名な「村上茶」や「村上牛」「岩船産コシヒカリ」などの特産がある。9~10月には「町屋の屏風まつり」や「岩船大祭」など、伝統文化に触れるイベントも数多い。



岩船大祭



町屋の屏風まつり



温泉橋と夕日

村上市はこんな街

旧村上市、荒川町、神林村、朝日村、山北町が合併して生まれた現在の村上市は新潟県の北端に位置し、山形県と接する。50kmにも及ぶ海岸線を有することで、岩船港が地域産業や観光振興など、地域の重要拠点としての役割を担い、飯豊朝日山系に源を発する荒川・三面川・石川流域に広がる肥沃な水田が農業生産の基盤を成している。

●村上市 URL: <http://www.city.murakami.lg.jp/>

Sole! にいがた 応援企業

大協リース株式会社

事業パートナーとの出逢いをサポートします。

新潟県内で初、全国で28番目の総合リース会社として、当社は今年、おかげさまでリース業開始40周年を迎えることができました。これもひとえに皆様のご協力のたまものと、心より感謝申し上げます。米はもちろん、酒、加工食品、工業製品など、ふるさと新潟県には、創意工夫に富んだ商品を提供するお取引先企業様が数多く存在します。また小売業やレストラン、旅館などのサービス業にも新潟の元気を牽引する多くのお客様が……。

弊社は総合リース業のほか、ビジネスマッチング事業として「人としてハートのあるお手伝い」を信条に、これからも幅広いお取引先企業様の皆様に事業パートナーとの出逢いをサポートしてまいります。「新潟を照らすあの太陽のように、弊社のネットワークから、お客様の経営課題を解決するビジネスパートナーをご紹介したい」——大協リース株式会社は農・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 村山 栄一



大協リース株式会社
 新潟市中央区文京町12番31号
 TEL 025-231-1121(代)
 URL: <http://www.daikyo-lease.co.jp/>

元気
レシピ
プロに
きく

にいがたの旬の野菜で 「おいしい!」をつくろう。

上越野菜 なますカボチャのペペロンチーノ風

Lesson 02



材料(4人分)

- なますカボチャ(糸ウリ) 800g
- 好みの野菜 適量
(パプリカやピーマンなどの千切り)
- 赤唐辛子 4本
- ニンニク 4かけ
- オリーブ油 適量
- 塩・コショウ 少々
- コンソメの素(顆粒) 少々



同じ上越野菜を使って肉を加え、ごま油、醤油、砂糖で味を整えると「なますカボチャのチャプチェ」に。

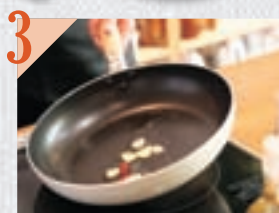
Let's cooking



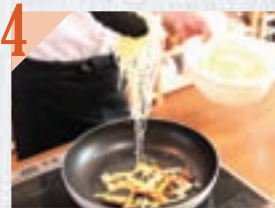
1 なますカボチャは5センチ幅の輪切りにし、スプーンを使って中のワタと種を取り、ラップをして電子レンジで加熱する(目安は700Wで7~8分)



2 火が通ったら水に落とし、粗熱が取れたら糸状にほぐす。再び水に落とし、よく洗ってから水気をしっかりと切る。



3 フライパンにオリーブ油を引き、赤トウガラシとニンニクを入れて火にかけ、焦がさないよう注意しながら、ニンニクの風味と赤唐辛子の辛味をオリーブ油に移す。



4 ③に火の通りにくい野菜から順に入れて炒め、②のなますカボチャも加えてさらに炒める。



5 ④を塩・コショウ、コンソメの素で味付けし、器に盛る。

ワンポイント

赤トウガラシは真ん中から半分に折って中の種を取り出し、ニンニクはスライスに。なますカボチャは電子レンジにかけるとき、火の通り過ぎに注意して食感を残すこと。「好みの野菜」には上越野菜の高田シロウリ、オニゴシヨウ、頸城オクラと、彩りをよくするためにパプリカ(赤・黄)を使用しました。

PROFILE



野股 正宏 さん

ヒロ・クッキング・スタジオ主宰。大学卒業後、15年にわたる実務経験を積み、全国各地、海外29カ国を旅し、各地の料理を生かしたレシピを提案。10月に開催されるAPEC新潟食料安全保障担当大臣会合の企画イベント新潟日報社assh主宰「APEC料理教室」で講師を務める。野菜ソムリエほか20弱の資格をもつ。

農業法人と農業・食品関連企業の発展を応援します



新潟市中央区東中通一番町189番地3 URL: <http://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/> 新潟県信連 検索

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