

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ト
「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

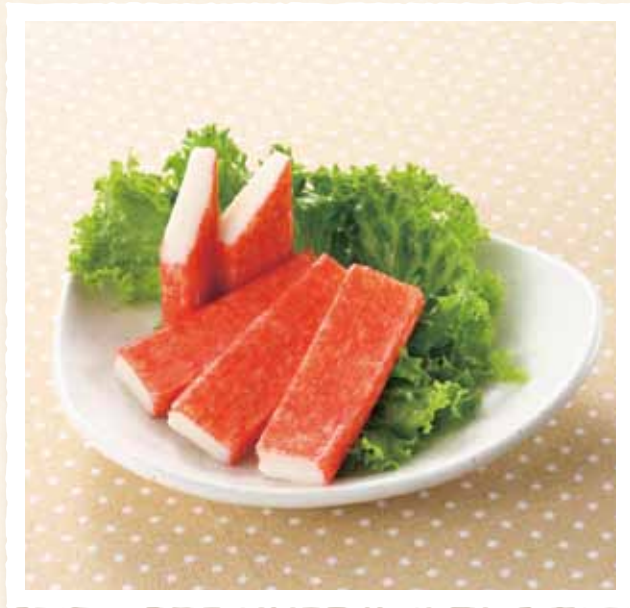
■プロにきく元気レシピ

11 にいがたの旬の野菜で

「おいしい!」をつくろう。

なますカボチャのペペロンチーノ風

(上越野菜)



●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>

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、「栄養源に」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。このち、かまぼこ類の生産量が急増し、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、カニには見えないものの、食べてみるとかまぼこそのもので、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。

一正蒲鉾株式会社の「オホーツク」である。

オホーツク



スティック10(12パック入り)

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一正蒲鉾・創業者、野崎正平氏だった。幅十数センチのすり身シートに焼きスライムの風味をつけ、紅麴色素で着色。〇・八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。「食べたなくても手が出ない」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、子どもの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。