



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「環」として「地産地消の店」認定制度を設け、十二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。

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二つ「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、飲食店などで昨年、「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。

食育、地域おこし……etc. 「上越野菜」の可能性

JAえちご上越直営 旬菜交流館「あるるん畑」



食と農にふれ、生産者との交流を深める地産地消の拠点として4年前にオープン。上越野菜はもちろん地元でとれる農作物や古くから伝わる郷土食、農産加工品などを販売し、連日、多くのお客様が訪れます。朝入荷した野菜はほとんど数時間で売り切れますが、特に人気なのが購入の直前に精米する『今摺り米』。収穫したお米を玄米のまま保存することで味と香りを逃がさず、おいしい上越米をご堪能いただけます。販売所に隣接する加工所では農産加工品の開発や研究、そば打ち体験や郷土食づくりなどが行われ、食育の一環として子どもたちを対象に料理教室も開いています。今後も情報発信する直売所として、地域の活性化を目指していきます。



JAえちご上越 営農生活部 営農振興課 課長補佐
山田 栄一 さん

生産者が作った作物を自ら販売。お客様からご満足いただけるよう、味はもちろん、安全で安心できる農作物をお届けしています。



利用組合長
渡邊 信行 さん



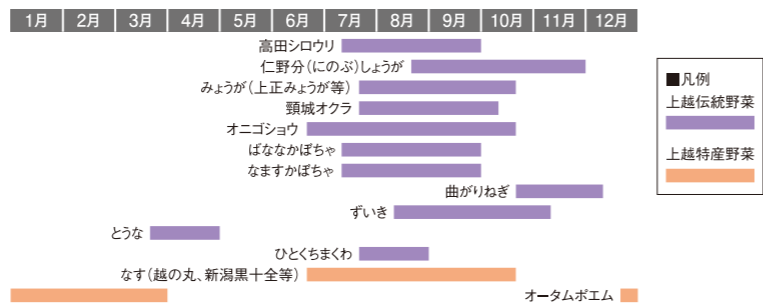
今摺り米コーナー



旬菜交流館「あるるん畑」
上越市大道福田156-1
TEL 025-525-1183
開 年未年始 10:00～19:00 乗用車70台



●「上越野菜」食べ頃カレンダー



上越の「元気」の起爆剤に
上越市の広告塔としての上越野菜に、ひとときを期待しているのが飲食店だ。「上越野菜」振興協議会が設立されるや、地域の料理人らの有志でつくる『上越の食を考える会』が春夏秋冬で食材を決め、参加店舗(現在十店)ごとに『上越 謙信公の義のふるまい』としてオリジナルメニューを提供している(本誌十ページ参照)。上越市農業政策課・桐木茂さんは語る。「すでに『謙信公のかちどき飯』を提供し、伝統料理に精通している『日本料理・松風園』の中原英雄総料理長を講師に招き、プロの料理人に向けて上越野菜の講習会を開きました。おかげさまで盛況で上越野菜

が元気の起爆剤となつていくことを実感。物語性に富む上越野菜を使った新たな調理法も生まれています。「食を通じて地域を活性化させよう」と平成十五年に始まった「郷土料理とバイキングを楽しむ集い」はこれまで十二回開催され、毎回約六百人が参加。昨年、北陸農政局長賞を受賞したことで合併前の旧町村十三区の料理にもスポットを当て、上越野菜、直江津港で水揚げされた新鮮な魚介類など、地元の食材を使いながら、消えつつある郷土料理の伝承、調理方法の普及に努める一方で、今後は三年計画で『上越ご当地グルメ』構想に取り組み、「食を原点として地域の盛り上げにつなげたい」とする。「上越市は今年、子どもたちをはじめ



上越野菜の越の丸なすや新潟黒十全なすをはじめ、丸なす、紫水、長なす(味むらさき)、水なす、梨なすなど、10以上もの種類がある新潟県の上越。

幅広い年代を対象に食育の取り組みを強化しました。その一環として、地元の農作物を積極的に取り扱う飲食店の認定制度を創設。安全安心な食材の供給と消費を促しています。認定制度は市内の飲食店や小売店が対象となり、市民や観光客に上越の農作物等を消費・購入する機会を増やし、地元農作物等への理解を深めてもらうのが目的と語ります。

上越野菜とは？

●上越野菜

- ①上越市の生産者が栽培していること
- ②「上越野菜」憲章に基づき、栽培履歴が記帳・整理されていること
- ③上越市の風土に合っているもの
- ④ご飯のおかずや酒のつまみによく合うもの

●上越伝統野菜(11品目)

- ①上越市で古くから栽培されてきたもの
- ②上越市の食文化に関わるもの
- ③上越市の地名・歴史にちなむもの

●上越特産野菜(2品目)

- ①上越市を代表とする野菜として、今後とも生産・販売の拡大を進めていく野菜
- ②一定の出荷量と品質を満たしているもの



農を生かした町おこし

豪雪地として有名な上越市。毎年十二月中旬～三月下旬までのあいだ、大地は深い雪に覆われ、雪と桜が同時に堪能できる土地として知られている。「ビニールハウスを造っても雪でつぶれてしまう。このような土地柄の上越では、必然的に稲作が中心となりました」と「上越野菜」振興協議会事務局・上越青果株式会社取締役野菜部次長・小森茂さん。「食の欧米化や少子化などで、米が売れた時代から米余りの時代へ。米価が下がるとなると、地元米農家の生活はたいへんなことになります」。そこで着目されたのが、上越地域でかねてから栽培されてきた野菜類。「日本各地には、その土地の気候、風土に根ざして栽培されてきた野菜が数多くあります。それらは『伝統野菜』や『地方野菜』と呼ばれ、近年の地産地消や食育の動きと相まって、関心が高まっているのはご存知のとおりです」。「上越野菜」振興協議

会では、上越市で昔から栽培されてきた十一品目の伝統野菜と、一定の出荷量と品質を満たす二品目の特産野菜を総称して「上越野菜」と認定。上にある十三品目をPRするため、上杉謙信をモチーフにした認証マークを作成し、JAや市場に流通させるとともに、加工品の開発、料理レシピ、リーフレット等の広報ツールの作成などを行うほか、各種イベント参加や料理講習会を企画し、生産者や消費者に広くアピール。販売や普及拡大に努め、全国で認知される地域ブランドを目指している。

新潟県では長岡野菜に続き、二番目の取り組みとなる地元野菜のブランド化。上越市農林水産部農業政策課企画担当・桐木茂係長、福嶋梓主任によれば、「上越野菜がブランドとして認知され、消費者から盛んに買い求められることで生産量が増えるのを期待したい」と言う。また「上越野菜を核とした農を生かした地域おこしが可能となる」とも。平成二十七年には北陸新幹線が開通し、東京



上越市 農林水産部 農業政策課 主任
福嶋 梓 さん



上越市 農林水産部 農業政策課 企画担当 係長
桐木 茂 さん



上越青果株式会社 取締役 野菜部次長
小森 茂 さん

からの日帰り観光エリアになるほか、グリーンツーリズムなど滞在型観光客も見込める上越市。そのような中で、「魅力的な観光資源として上越野菜が代表的な存在となれば、全国的にも著名な上杉謙信を認証マークにしたことで、上越野菜が市の新たな広告塔となるのを期待している。