

農・商・工をつないでみんなで作る新潟の元気!

[秋号] Vol.14
AUTUMN 2013

Sole! ^{そーれ} にいがた

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来⑭

文句なしに 美味しい梨

にいがたモノ語り

『にいがた菊鮭寿し』

ホテルニューオータニ長岡 日本料理 胡蝶

にいがたの明日を担う活力企業

原信ナルスホールディングス株式会社

八色しいたけ事業協同組合

あのまち・このまち再発見

『秋山郷 紅葉』津南町

白根産の『和梨』が食べられるお店

●ホテルイタリア軒『ゴンドリーナ』

●株式会社 丸屋本店

Sole! にいがた 応援企業

中越通運株式会社

無料

ご自由に
お取りください。

『にいがた 菊鮭 寿司』



ある年の初冬のこと、ホテルニューオータニ長岡の和食料理長・大澤和人氏は上京した娘に会いに行った。親子水入らずの夕食に選んだのは、新潟の郷土料理店。ほどなくして、東京生活の話をする娘の前に、菊のお浸しが届けられた。「久しぶりに食べたけど、とっても美味しい」。愛娘の満面の笑みに、父は思った。「そうか、県外では菊を食べる習慣がないのか」

これまで、長岡野菜をはじめ、新潟産の食材にこだわり、「生産者を元気に。地域活性化の一助になれば」と郷土愛に満ちた数々のメニューを提供してきた料理長。古くから食文化として根づく新潟の菊を新潟の米とともにPRできないか、来る日も来る日も考えた。そんなある日、出張帰りに立ち寄ったサーブスエリアでふと目にしたのが銀鮭の焼き物だった。「これだ」。料理長は長岡野菜の「おもいのほか」、新潟市白根地区で生産される「かきのもと」、二種の菊を用い、佐渡産の「銀鮭」を配した独自の押し寿司を考案した。

「菊の生産農家は減少の一途をたどっています。菊はお浸しなどの副菜が一般的ですが、主食にしたら消費量が増え、生産者の

お役に立てるのではないかと考えました」。銀鮭も「佐渡出身で、養殖を三陸で営む方が「自分の生まれ故郷でも養殖ができたら、ふるさとの活性化につながるのではないか」との発想のもと、地元漁協と協力して育てている銀鮭を使用しています」

シャキシャキとした菊の食感と身が引き締まった銀鮭の旨み、新潟米ならではの甘みが凝縮された上品な味わいの『にいがた菊鮭寿司』。大澤料理長とともに商品を開発した大森真一（外販事業課長は語る。「菊の加工も地元のワークセンター（福祉施設）にお願いしています」。

『にいがた菊鮭寿司』は同ホテルレストランのほか、新潟駅、長岡駅、米山、越後川口サーブスエリアで購入できる。今後は「富山の鱒寿司のように、新潟を代表する押し寿司の土産物としてPRしていきたい」と言う。



『にいがた菊鮭寿司』
長岡花火をイメージしたパッケージデザインも、地元出身の同ホテルスタッフが担当



「新潟の食材を使って、こういうものが食べたいというお声があれば、ぜひお寄せください」と大澤和人・和食料理長

●ホテルニューオータニ長岡 日本料理 胡蝶
〒940-0048 長岡市台町2丁目8番35号(長岡駅東口より徒歩1分)
TEL 0258-37-2102 FAX 0258-37-1115
<http://www.nagaoka-newotani.co.jp>

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来 ⑭

文句なしに 美味しい梨

日本一の大河・信濃川に面し、肥沃な土地と豊かな水に恵まれた新潟市南区(旧白根地区)、梨の生長に不可欠な六月の日照量が全国でも多いことから、江戸時代・万治年間(二六五八年)に梨の栽培が始められ、その後、先人の努力により信濃川流域の堤防・水路が整備され、第二次世界大戦直後には、全国一の生産量を誇っていた。度重なる水害、雪害を経て「揚げ畑」から「吊り畑」へ整枝法を変え、消費者ニーズが量から質へと変化する中、品種改良に取り組み、平成十年、白根市農協(現・JA新潟みらい)管内に園芸産物総合出荷施設「フルーツフラワーしろね」が完成するや、光センサー選果機を導入。サイズはもちろん、形状の美しさ、糖度・食味・旨みなどを八規格四等級に分けることで品質を均一化して、今日の「白根梨ブランド」を確立した。特秀品の愛称は「糖賞」。今後は、さらなる産地強化のため、すべての品種で「糖賞」を目指すと言う。

Contents



表紙の写真はJA新潟みらい産「幸水(和梨)」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

【秋号】 Vol.14
AUTUMN 2013

01

●巻頭コラム

にいがたモノ語り

『にいがた菊鮭寿司』

ホテルニューオータニ長岡 日本料理 胡蝶

02

●シリーズ特集

地産地消とにいがた農業の未来 ⑭

文句なしに
美味しい梨

05

●レポート

にいがたの明日を担う活力企業

原信ナルスホールディングス株式会社

判断の基準はお客様

八色しいたけ事業協同組合

信頼を継ぐ若い力

09

●観光

あのみち・このまち再発見

『秋山郷紅葉』

津南町

10

●お店

白根産の「和梨」が食べられるお店

ホテルイタリア軒 『ゴンドリーナ』

株式会社 丸屋本店

Sole! にいがた応援企業

中越通運株式会社

11

●フロにきく元気レシピ

にいがたの農産物で「おいしい!」をつくらう。
和梨のチーズケーキ

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、新潟のあらゆる産産を元気にしたい」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/>

新潟県信連

検索

日本の果物は 芸術品



愛称は『一糖賞』

日本で梨が食べられるようになったのは弥生時代とされ、登呂遺跡などで種子が多数、発見されている。『日本書紀』にも持統天皇六九三年の詔で「五穀とともに梨等の栽培を奨励する」との記述があり、江戸時代には栽培技術も発達。百を超える品種が日本全国で栽培される中、天明二(一七八二)年、茨曾根、東萱場村(旧白根市)の阿部源太夫が「梨栄造育秘鑑」を著わした。

J.A.高橋隆夫センター長は語る。「江戸時代、万治年間(一六五八年)に旧白根市で初めて梨が栽培され、享保年間(一七一六年)には茨曾根で「平面梨」をはじめ、多くの梨がつくられました。今、一大産地となっている大郷地区でも江戸時代から梨栽培が行われ、大郷村史に当時の模様が記されています。日本一の大河・信濃川と支流・中ノ口川に囲まれた新潟市南区(旧白根地区)は、果樹の生長に欠かせない六月の日

照量が全国でも多いことから、落葉果樹の適地として梨のほか、桃、ぶどうなど、多くの果物が栽培されてきた。「度重なる河川の氾濫で肥沃な土砂が上流から流され、地力が上がる一方で稲は水没。梨は水害に強い作物として収益を期待され、船に乗せ、新潟の古町まで出荷されていたようです」

昭和に入り、産地化推進の動きが起り、戦後、新潟県の梨は全国一の生産量に。昭和三十六年、農業基本法が制定され、「米から脱し、園芸品種の特産化を進めよう」との気運が高まると、三十七年から始まった農用地開発事業を受け、田を客土。四十年代以降の減反政策と相まって、田から梨畑への転換が本格化した。「昭和四十年代の後半には、それまで個々の農家で生産・出荷していた梨を共同で選果。新潟県初の共同選果場を建て、同一規格、同一品質で出荷する『大郷梨ブランド』が築かれました。そ

の後、農協の合併が進み、平成四年、大郷・新飯田・茨曾根などの産地を中心に旧白根市円で共同出荷することで『白根梨ブランド』が確立されたのです」

平成十年、白根市農協(現・JA新潟みらい)管内に園芸農産物総合集出荷施設「フルーツフラワーしろね」が完成するや、光センサー選果機を導入してサイズ、形状の美しさ、糖度、食味、旨みなどを八規格四等級、三十二通りに分け、品質を均一化

- 幸水(こうすい)/8月下旬~9月上旬/さくっとした食感と口に広がる豊かな甘さ、酸味がなく香り高い風味が魅力
- 豊水(ほうすい)/9月上旬~9月下旬/柔らかい果肉とジューシーな味わい、たっぷりな甘みと濃厚な味が特徴
- あきづき/9月下旬~/果肉は柔らかく、果汁が多く、甘みに優れ、極上の品質と食味が人気
- 新高(にいたか)/10月中旬~10月下旬/大玉でほぼ円形、みずみずしく風味豊かな甘みを持ち、香り高い梨
- 新興(しんこう)/11月上旬~11月下旬/貯蔵性に優れ、肉質は柔軟多汁。甘さの中に適度な酸味がある大玉

種類・出荷・味



幸水38a、豊水23a、あきづき10a、新高14a、新興7a、ルレクチエ17aを栽培する青木和英・日本梨専門部会長の農園



日本梨の生産者/青木さん一家



園芸農産物総合集出荷施設「フルーツフラワーしろね」



光センサー選果機を通し、サイズ、形状、糖度、食味、旨みなどを八規格四等級、三十二通りに分け、品質を均一化して出荷。



JA新潟みらい 営農経済部
フルーツフラワーしろね センター長
たかはし たかお
高橋 隆夫 さん



JA新潟みらい
日本梨専門部会会長
あおき かずひこ
青木 和英 さん



JA新潟みらい 営農経済課
営農指導員
さいとう まさし
斎藤 将史 さん



JA新潟みらい 営農経済課
果樹チーム
よしざわ ひろかず
吉沢 博和 さん

そして『一等賞』へ

一月から三月の剪定・誘引、春先の交配(花粉どり・受粉)、四月から六月の摘果、六、七月の袋かけ、八月から十一月までの収穫、その後の土づくり(堆肥撒き等)と、一年を通じて種々の作業を要する梨栽培。日本梨専門部会会長・青木和英さんは語る。「作業はほとんどが手作業です。梨を一つずつ手でもぎ、ヘタを鋏で切り、受粉も袋かけもすべて人の手で行わなければ梨の木に裏切られてしまいます」

青木さんによれば、最近の異常気象が品質に影響を及ぼすことも多いと言う。「今年は春先が寒く、霰に降られ、傷んだ

梨もありましたが、夏に雨をたくさんもらって梨が太り、日照

量もたっぷりありましたので糖度が上がり、品質は最高です」。果樹と稲、専業農家の十六代目として跡を継ぎ、父が植えた日本梨の畑を守る青木さん。台風に遭い、八割の梨が落下し、途方に暮れた年もあった。平成二十三年には新潟 福島豪雨で、堤外地にある梨畑が全滅し、被害を受けた同じ梨生産者の畑を前に茫然と立ち尽くした。

J.A.吉沢博和営農指導員は言う。「風に弱い特性をカバーするために、梨栽培では古くから棚栽培が行われてきました。

昭和五十年代まで主流だった

『揚げ棚』栽培から、平成に入ると『吊り棚』栽培へ。その吊り棚も、幾度もの豪雪年を経て、梨の木が雪の重みに耐えるよう、高い支柱を立てて広い面積の棚を吊る方式から、複数の支柱を立て、比較的小さな棚を吊りあげる方式に変わってきています」

幸水(こうすい)、豊水(ほうすい)、あきづき、新高(にいたか)、新興(しんこう)と、初夏から初冬まで堪能できる白根の梨。営農指導員・斎藤将史さんは言う。「今後はさらなる産地強化に努め、すべての品種で一等賞を目指します」

しろね直売所 桃太郎

平成13年のオープン以来、26名の部会員が生産する米・野菜・果物をはじめ、惣菜などを販売する同店。新鮮で美味しくリーズナブルな食材を求め、遠方からの来店も多く、多い日には1日300人が訪れる。「いいものをつくると、お客様が喜んでくださるのが一番うれしいですね。お客様の声は我々生産者の励みになります」と尾竹部会長。収穫祭など、年に4回のイベントも開催され、豚汁のサービスや割引などがある。



部会長
おたけ かつえい
尾竹 勝衛 さん

〒950-1436 新潟市南区田尾字家東1352
☎ 025-372-3734
営業 9:00~15:00(6月~12月) 9:00~13:00(1月~5月)
休 火曜日(過年)
<http://ja-niigata.or.jp/store/farmstand38.htm>

※「JA新潟みらい産和梨」は「しろね直売所 桃太郎」、新潟県内のデパート、スーパーなどで購入できます。

●問い合わせ
JA新潟みらい 営農経済部 フルーツフラワーしろね
〒950-1433 新潟市南区次郎右工門興野697
TEL 025-371-5055 FAX 025-371-5020
<http://ja-niigatamirai.jp>

判断の基準はお客様

今秋、関東に拠点を置くフレッセイホールディングスと経営統合し、『アクシアルリテイリング』（『小売業の軸』の意）として、さらなる飛躍を目指す原信ナルスホールディングス。「変化の時代に対応し、自ら変化の軸となる」とする企業姿勢の根幹にある、創業以来連続と続く哲学、「判断の基準はお客様」が私たちとなったサービスや商品の数々を訊いた。



原信ナルスホールディングスのサービスの代名詞「袋詰め」

原信ナルスホールディングス株式会社
長岡市中興野18番地2
代表取締役社長
はら かずひこ
原 和彦 さん

食卓に一輪の花を

「ありがとう」。買い物を終えたお客様がレジで手際よく袋詰めする女性従業員に声をかける。お客様の言葉に従業員が頭を下げる。原信ナルスホールディングスの、店舗での日常的な一コマだ。時間さえあれば店舗を見て回るといふ原和彦社長の脳裏に父・信一前社長の言葉がよみがえった。「欧米では袋詰めは当たり前。日本のスーパーマーケットは不遜だ」
今や同社のサービスの代名詞ともなった袋詰め。全店舗で実施しているスーパーマーケットは国内では同社だけ。袋詰めには、量に応じた袋に商品を詰める「リデュース」、一度使ったレジ袋を次回も活用する「リユース」、不要になつた袋を回収し再生する「リサイクル」といった社会貢献も託されている。「昭和初期、店に行けば物が買え、それだけで豊かになった時代がありました。今は物があふり余っています。今は物があふり余っている時代。そんな今だからこそ、お客様の潜在的ニーズを顕在化し、社会に貢献したい」。同社の理念は「スーパーマーケットを通して、お客様の暮らしをより豊かにする」だ。その根幹となっているのが「五年前に急逝した前社長の口癖、

「判断の基準はお客様」です」
前社長が急逝した直後、百年に一度と言われるリーマンショックに見舞われた。激動の中、社の舵取りを継ぎ、羅針盤となつたのが「商売に妙手妙案はない」「基本の徹底」など、前社長から学んだ教えの数々だった。「製造小売りという言葉があります。お客様が望んでいる商品を自ら開発し、提供する。たとえば弊社には『帆立貝柱のチーズ和え』という商品があります。これは『贈答品としてすでに世にあつた商品をお求めやすい価格で提供した』もの」。顧客の潜在的ニーズを顕在化するため同社では本社に開発チームを設け、オリジナル商品を開発する一方で、お総菜やおにぎり、ベーカリー等はグループ会社の工場で製造。地元メーカーとの共同で商品プロデュースし、提案するなど、「判断の基準はお客様」の具現化に努めている。

「原信とナルスが統合した際、物流センターの一角にフラワーセンターを設けました。特別な日でも食卓に花が一輪あれば、家族団らんの場合が華やかに、明るくなる。弊社は今後も、そんな花一輪の豊かさを求めていきたいですね」



「フラワースマイル賞」として社から表彰された和田恵美さん



顧客からの「ありがとう」を桜のマークで記した名札

変化の「軸」であれ

品質の高い花の安価な提供が原信とナルスの統合で実現したように、潜在的ニーズを顕在化し、手頃な価格で流通させるには、「スケールメリットを生かして価格競争力を高める規模、商品を開発、調達し、店頭まで効率的に届ける機能、それらを実現し、改善し続ける人材が必要です」
現在、新潟・長野・富山に七十の店舗網を築き、商品の特性によつて二時間以内で店頭へ配送できる物流センターを持ち、発注システムが機能することで新たな商品やサービスを世に問うてきた同社。さらなる飛躍を目指し、今秋、群馬・埼玉・栃木に四十九の店舗を持つフレッセイホールディングスと経営統合する。「今回の統合で店舗数は百二十店弱まで増えますが、規模の利益が生まれてくるのは二百店から」
統合の背景には、「変化の時代に対応し、自ら変革、変化をつくらう」とする同社の企業姿勢がある。「思えば、弊社の歴史は変革そのものでした」。明治四十年、初代・信佐氏がローソク店を創業。戦後、電気が普及するや陶磁器の販売に切り換えた。昭和三十年代後半に入りプラスチックが出現すると、食品スーパーを設立。

「お客様のライフスタイルの変化に応じて我々の生業も変わってきた。昨今で言えば、インターネットやスマートフォンが普及し、二年前からネットスーパーも導入しました」。もちろん、高齢化時代を反映したシルバースデー、子育て支援など、時代に即したサービスも数多く提供している。「流通業界は、今後も変わりがなく続いていくでしょう。我々は自ら変化していくことで世の中に貢献していきたい。変化の軸となる企業でありたい」。この思いから新社名を『アクシアルリテイリング』、小売業の「軸」とした。「変化の軸には、いつも前社長の口癖『判断の基準はお客様』があります」
『成功事例・改善事例バンク』をはじめ、今日の成長を裏づける多くの独特な社内システムを有する同社。「私どもはお客様に『ありがとう』と申し、上げる立場です。にも関わらず、お客様からお褒めをいただく社員もたくさんいます。そんな社員に、会社として『ありがとう』と言おうと、お客様から感謝のお言葉を頂戴した社員の名札には、桜マークを記し、表彰しています」。成長の根幹を担う人材もまた、同社の軸である。



原信 寺島店



風味と食感を生かすため、小豆の煮炊きから形づくりまで手作業で行い、大ヒット商品となった「おはぎ」



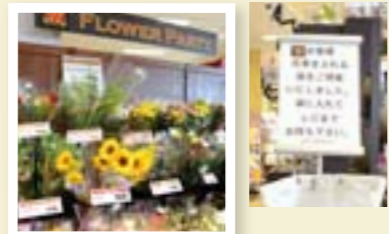
安価に提供することで贈答品を日用品に。「帆立貝柱のチーズ和え」



「お客様の声」に社員が返事を



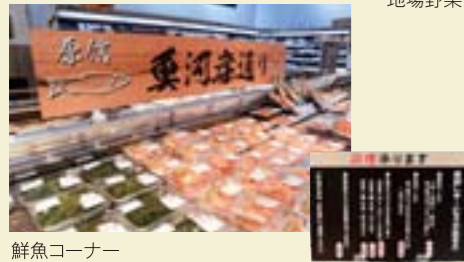
土物野菜



記念日でなくても花を日常的に。原信とナルスとの経営統合により実現したフラワーコーナー



バックヤードにパン工場を設け、焼き立てのパンが購入できるベーカリーコーナー



鮮魚コーナー



地場野菜



グループ会社の工場で製造されるお総菜コーナー

●原信ナルスホールディングス株式会社
〒954-0193 長岡市中興野18番地2
TEL 0258-66-6711 FAX 0258-66-6727
http://www.hnhd.co.jp/

信頼を継ぐ 若い力

「冬場の仕事をつくろう」。昭和五十七年、浦佐八色地区で、三名の農家が豪雪の中、原木栽培に取り組んだのが「八色しいたけ」の始まりだった。二年後の五十九年、九名で「八色しいたけ生産組合」を発足。原木から菌床へ、そして上面栽培へ。高品質を保ちながら飛躍的に生産量が増えた背景には、農協と生産者が一体となった紆余曲折、三十余年の日々があった。

八色しいたけ 事業協同組合

南魚沼市荻荷沢1473-25



20代、30代の役員がポスターのモデルに。

キャッチコピーは「厚いにも、ほどがある」



培土となる楢100%のチップ



発生ハウスで収穫を待つ「八色しいたけ」



ハウス周辺の除草にも農業はいつさい使わない。シートを被せ、共同の手作業で除草



培養センターで菌床の状態を確認

楢チップ、オガ等の木質基材に米ぬか、フスマ(麦ぬか)等の栄養源を混ぜてつくられる菌床。



バックセンターに納入する生産者



バックセンターでは女性社員の手によって規格ごとに袋詰め、箱詰め作業が。



培養センター。7万菌床のハウスが4棟、合計28万菌床ある。



厚いにも、ほどがある

「なんでこんな椎茸ができるんだ？」。平成十年、岩手県の農家を視察したときのことだった。八色しいたけ生産組合のメンバーは口々に声をあげた。「大きくて肉厚。こんなに美しい椎茸は見たことがない」

八色地区は日本を代表するブランド、魚沼産コシヒカリや八色西瓜の一大産地だ。しかし冬ともなると、三ヶ月を超える雪が降る。八色しいたけ事業協同組合・上村清吉さんは語る。「当時、農家の冬の仕事と言えば、除雪か、スキー場で働くか、出稼ぎに行くか」。出稼ぎでなく、この地で冬の仕事をしよう。昭和五十七年、浦佐八色地区で三名の農家が原木栽培に取り組んだのが八色しいたけの始まりだった。

「雪の中でパイハウスを建て、八海山の伏流水を汲み上げた井戸水を使って雪を消し、ハウス内にきのこの旬・秋をつくれば椎茸が出るはずだ」。半信半疑で始めた椎茸栽培は成功し、生産者も増加。昭和五十九年、九名から成る「八色しいたけ生産組合」が発足した。上村さんは言う。「凍りついた原木をトラックに積んで八色まで持ってきて、雪

の中をハウスに運ぶんですから、それはもう重労働でしたよ」

平成四年、北海道などの寒地をはじめ、全国で椎茸栽培が普及する一方で、原木の伐採業者が減り、質のいい原木を手に入れるのが困難となった。同時に安い中国産椎茸が席卷し、市場では品質が問われ始める。「原木から菌床栽培に切り換えよう」。生産者全員の意志を確認し、平成六年、JAが主体となり、県の『きのこの里』を設立。ところが、本格的に菌床栽培を開始するも、なかなか理想とする椎茸をつくること

ができず、試行錯誤を繰り返す日々が続いた。そんな頃に一条の光明となったのが、種苗会社から八色しいたけを任せられた指導者との出会いだった。「菌床ブロックは野菜で言うところの畑だ。このブロックが良ければ、いい椎茸ができる」。十余年続いた指導のもと、平成十年、岩手県での視察を終えた八色しいたけの生産者たちは、それまでの全面栽培から「上面栽培」に切り替えた。これが現在の八色しいたけの品質を表わす惹句、「厚いにも、ほどがある」の礎となった。

量は力、品質は信頼

「上面栽培」とは、六面体の菌床ブロックの下をビニール袋で覆い、上だけを開けて栽培する方法だ。山田義夫理事長は語る。「ビニールで塞ぐことで余分な芽が出ないようにして、芽の発生個所を菌床の上面に集中させ、大きく、軸のまっすぐな形のいい椎茸をつくります」。通常、椎茸栽培は山で原木に菌をつけ、四、五年で栽培する。楢のチップに米ぬか、フスマ等の栄養源を加えて攪拌し、人工的につくった培土に菌を落とし、高圧釜で殺菌処理した菌床を用い、一年で収穫するハウス栽培では、より自然に近い環境をハウス内につくり、無駄な芽が出ないように栽培しなければ、椎茸は大きくならない。そのため、最も注意を払うのが「温度管理と湿度管理」。

「一年中、鬱蒼と生い茂った秋の山の気候を人工的につくるには、高度な技術が必要ですよ」。こうした農家の努力に加え、今日のブランド化の一翼を担ったのがJAによる補助事業への取り組みだ。平成十一年、十三年、県の『きのこ王国支援事業』により培養室空調化、パイハウス等のリース事業を導入。平成十四年、

空調栽培ハウス、バックセンターを建設。平成十五年、国の『しいたけ生産体制整備緊急対策事業』により、JA魚沼みなみが新たに菌床センターを建設。十九年、国の『林業経営構造事業』を受け、空調栽培ハウスを拡充。二十三年、「八色しいたけ事業協同組合」が設立され、「現在、栽培農家十七名、生産高千二百ト。全国でも有数の産地となりました」

小倉 一朗施設長は言う。「昨年、培養センターができ、生産者は栽培に集中。一・三倍の生産拡大も可能になりました」。これまで一年で収穫していた栽培サイクルが九か月強となり、ゆくゆくは年間千八百トの生産高を目指す。上村さんは語る。「肉厚で大きな椎茸を初めて収穫した日の感動は忘れられません。そして何よりも嬉しいのは、若者が事業を継承し、本気で取り組んでくれること」。同組合では、役員職を二十代後半から四十代の山田理事長たちに委ねた。山田理事長は言う。「量は力、品質は信頼だと言われます。先人が築いた信頼を裏切らないために、次代を任せられた我々は、より品質の高い八色しいたけの栽培を目指し続けます」

●八色しいたけ 事業協同組合
〒949-7231 南魚沼市荻荷沢1473-25
TEL 025-780-1360 FAX 025-780-1363
http://www.ja-uonuma.or.jp/



第一バックセンター外観



八海山の伏流水を活用して熱源に。地下水利用ヒートポンプ



使用済みの菌床は堆肥センターに。



発生ハウス外観

津南町



豪雪地帯で育つ人参は、寒さから身を守るため、アミノ酸を多くつくり、ひときわ甘い味わいに。ミキサーなどを使わず、丸ごと絞った人参をろ過せず瓶詰に。

『全国名水百選』に選ばれた竜ヶ窪の天然水。源泉「竜ヶ窪」にはその昔、純朴な村人に心打たれた竜が3日3晩、雨を降らせて池をつくり、村を救ったという言い伝えが。



3mもの雪が消え、ブナの新緑が目にしみる5月中旬に芽を出す津南のアスパラガス。柔らかく、甘い味わいが最大の特徴。

●地理
新潟県の最南端、千曲川が信濃川と名を変える長野県境に位置し、町の南西から北東に流れる信濃川と、合流する志久見川・中津川・清津川によって雄大な河岸段丘が形成されている。アクセスは、上越新幹線「越後湯沢」駅からバスで50分、関越自動車道「塩沢石打」I.C.より35分、「越後川口」I.C.より約1時間、北陸自動車道「上越」I.C.より1時間20分、上信越自動車道「豊田飯山」I.C.より50分。

信濃川河川敷から標高二、四五百メートルの苗場山頂まで、数十万年をかけてできた階段状の地形が「日本一の河岸段丘」として有名。旧石器時代の遺跡の中には新潟県最古の遺跡も。縄文時代には「縄文銀座」と呼ばれるほどの集落があり、多くの火焔型土器も出土。国内でも有数のブランド米「魚沼産コシヒカリ」の生産が盛んで、雪下人参、カサブランカ、トマト、アスパラガスといった農作物のほか、縄文ワイン、日本酒、蕎麦などの名産がある。

『秋山郷 紅葉』

見頃: 10月中旬～11月上旬

近代化の波の中で、縄文伝統の山棲み民俗が残されていたのが中津溪谷に広がる秋山郷だ。古代の編衣であるアングンが日本で初めて発見された地でもある。



『北越雪譜』で有名な鈴木牧之が桃源郷と呼んだ秋山郷は、信濃川の支流・中津川の上流域に点在する集落の総称。迫る山肌、深い雪に閉ざされ、いにしへの暮らしを色濃く残す秋山郷の暮らしは、自然とともに生き、知恵と工夫で豊かな理想郷を築いた人々のぬくもりが通う、日本のふるさとの原風景と言えよう。

春はオオヤマザクラとカタクリ、秋は錦秋の溪谷、冬は岩肌に降り積もる純白の雪と、『日本の秘境百選』に選ばれた絶景を訪れた者を魅了する。『猿飛橋』『見倉橋』『前倉橋』から眺める溪谷の紅葉と、紅葉の間から望む『蛇淵の滝』も圧巻。

津南町の見どころ



●ひまわり広場
津南の夏の風物詩。『沖ノ原台地』で夏の陽を浴び咲き誇る様は、まさに「ひまわりの海」。見頃は7月下旬から8月中旬。
☎ 津南町観光協会 025-765-5585

●河岸段丘の眺望
マウンテンパーク津南スキー場にある展望台からは、日本一の規模と呼ばれる河岸段丘と越後三山の美しい景観が一望できる。
☎ 津南町観光協会025-765-5585

●竜ヶ窪の池
1日約4万3千トンの湧水があり、1日1回、池全体の水が入れ替わる。新潟県の実環境保全地域。
☎ 津南町観光協会 025-765-5585

●見玉不動尊
壇の浦の合戦で平家が滅びた翌年、清盛の家臣・宮本清左エ門が平家の守護神である不動明王を奉持して見玉村に安置。
☎ 025-765-3886

白根産の『和梨』が食べられるお店



和梨のゼリー、生和梨のスライス、凍らせた和梨、ブリュレをひと皿にアレンジした「日本のデザート」(10月1日～31日)



『レジェフレンチ』6,000円(税・サービス料込)
●アマニス、生ハムと若鶏のサラダ フランポワーズ・レシソング
●カボチャのクリームスープ ★新潟沖真鯛と小海老とシアンビニオンのマスタードソース ★牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 秋野菜添え(★印はいずれか一品) ●日本のデザート ●コーヒー



ホテルイタリア軒 スカイレストラン
ゴンドリーナ
TEL 025-224-5127(直通)
FAX 025-224-7679
〒951-8061
新潟市中央区西堀通7番町1574
http://www.italiaken.com



チーフシェフ・関谷 洋一さん

コンといった秋野菜も満喫できる同店。三十年来のメニュー、デミグラスソースを使ったハヤシライスやビーフカレーなどの定番洋食も根強い人気を誇る。

「生」「冷凍」「ゼリー」、三つの味が楽しめるデザート

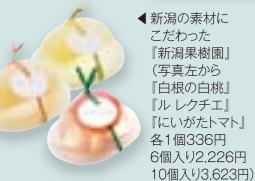
にいがた和梨の食感と瑞々しき、甘さを映した和菓子

創業以来百三十五年、新潟の素材を生かし、ふるさとの心をお菓子に映してきた丸屋本店。三十余年前、信頼関係を築いた農家との共同作業により、レクチエの保存に成功。当時まだ珍しかったレクチエを旬以外でも堪能できるゼリーとして商品化したことから始まったブランド「フアー・マー・ス・スイーツ」には、村松栗や白根産の果物をはじめ、多くの新潟産農作物が用いられる。「梨の実」は新潟で育成された新興梨を丸のままゼリーで包み、

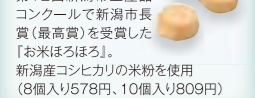
シャキシャキとした梨の食感を残して「まず」と「眞壁 祐之 工場長」お菓子の素材として扱いにくいと言われ、和梨の風味と瑞々しさをそのまま残した、どこにもない和菓子が生誕した。「伝統に新たな創造を重ね、新しい伝統を創る。それが弊社の哲学です」。その根底には「新潟産の素晴らしい農作物を、素材を超える美味しのお菓子でお楽しみいただきたい」とする同社の強い思いがある。



▲新潟で生まれた新興梨をゼリーでくるんだ「梨の実」(1個315円、6個入り2,100円、9個入り3,066円)



▲新潟の素材にこだわった「新潟果樹園」(写真左から「白根の白桃」「レクチエ」「にいがたトマト」)各1個336円、6個入り2,226円、10個入り3,623円



▲第12回新潟市土産品コンクールで新潟市長賞(最高賞)を受賞した「お米ほろほろ」。新潟産コシヒカリの米粉を使用(8個入り578円、10個入り809円)



※価格は全て税込です。

株式会社
丸屋本店
TEL 025-229-3335(代)
〒950-0801 新潟市中央区東堀通6番町1038
●最寄りのお店はこちらから
http://www.maruyahonten.com



工場長 眞壁 祐之さん

Sole! にいがた 応援企業

新たな物流で
ふるさとが誇る農作物を
新潟から全国へ、そして世界へ



「物流の使命を全うし、お客様と社会の信頼に応える」を経営理念に、「Neo Conveyance(ネオコンビニエンス)」のもと、新たな物流を展開

本社外観

中越通運株式会社

〒950-0073 新潟市中央区日の出3-4-15
TEL 025-245-7561
ホームページ http://www.chu-tsuun.co.jp

《会社概要》
【物流サービス】●輸送事業(一般輸送)/一般輸送・共同配送・リサイクル輸送 ●輸送事業(JR/コンテナ輸送) JR鉄道輸送・鉄道コンテナ輸送 ●輸送事業(特殊車輛輸送)/ユニック車・温度管理車・ウイング車・ゲート車 ●3PL事業/SCM ●情報システム ●倉庫事業/高床ホーム形式倉庫・低温倉庫・一般倉庫・特殊倉庫 ●コンサルティング ●ノンアセット事業
【引越・移転】●長距離引越プラン/BOXプラン・コンテナプラン・チャータープラン ●近距離引越プラン ●オプションサービス/トランクルーム・ハウスクリーニング・ピアノ移動・輸送・乗用車輸送・電気工事 ●オフィス・移転サービス ●引越見積もりサービスなど



代表取締役社長
なかやま かずろう
中山 和郎

今、物流には、新たな変革が求められています。物を運び、保管する「から」物流システムを企画立案し、情報システムを構築するへ。平成十年、県内で初めて「アドバンテージ・ロジスティックス・センター」を独自に創り上げ、それまで人の手で行われていた仕分け作業をオートメーション化。高生産性・高精度・クイックレスポンスをコンセプトに、新物流サービスをスタートさせた当社の軌跡は、まさに変革の歴史でありました。
昭和四十五年、中越運送から通運・区域事業を分離独立して誕生したのち五十二年、東京へいち早く進出。現在の県外店舗展開の礎を築き、平成六年、リースキン・ビルメンテナンス・介護の「中越ロジテム」を創設。現在では、中国の遼寧省・瀋陽にも「瀋陽仲調」を設立して、お客様のさまざまなニーズにお応えしています。また、平成二十三年、物流の技術者が集う新たなセクション「物流エンジニアリング」を設立、データ会社「カオス」を設立。将来的には、お客様の店舗にあるPOSシステムとカオスが設計する受発注システム、在庫システムを連動させ、仕入れのロスや廃棄をなくす物流

サービスの提供を目指しています。さて、当社で携わらせていただいているのが新潟米の輸送です。ある地域では、トラックで農家の方々の庭先まで米を受け取りに伺うなど、創業以来、米の集配・保管に関わらせていただいております。農業県である新潟の宝は、米をはじめとした新鮮な農作物。今トライしているのは、弊社の強みである「物流」を経験で蓄積したノウハウに、カオスの受発注システムを組み合わせて、市場や流通の情報をマッチングさせ、新たな県産農作物の物流を構築すること。北陸・関越・日東道・磐越といった高速道、鉄道、空港と、古くから交通の要衝として栄えてきた新潟。弊社は新たな物流システムで、ふるさと新潟が誇る農作物を全国へ、そして世界へお届けします。
中越通運株式会社は、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。

※次号(15号)は平成25年12月16日(月)発行予定です。
※「Sole! にいがた」が株式会社マガボン連載「フリーペーパーのすすめ」http://freepaper.magabon.jp/に掲載されました。またアルファブックス「Best Graphics Series 3rd」でも紹介されました。

にいがたの農産物で

おろし!
をつくろう。



国際調理製菓専門学校
製菓(洋菓子)担当

星野 香 先生

新潟県内の和洋菓子店でパティシエとして勤務したのち1999年、新潟市内に創作菓子工房『モン・レガール』をオープン。2005年、出産のため閉店後、イタリア料理店でデザート部門を担当する。

和梨のチーズケーキ

■所要時間/15分(ただしオーブンでの焼き時間は約45分、冷蔵庫で冷やす時間は2~3時間) ■カロリー/2,248kcal(1台分)

材料(直径15cm 1台分)

- 生地
 - クリームチーズ.....250g
 - バター.....30g
 - グラニュー糖.....60g
 - 卵.....1個
 - 卵黄.....2個
 - レモン果汁.....15cc
 - 生クリーム.....100cc
 - コーンスターチ.....15g

- シロップ
 - グラニュー糖.....50g
 - 水.....100cc
 - 白ワイン.....200cc

- 辛水(梨).....1個

下準備

グラニュー糖と水を沸騰させ、白ワインを入れて冷やしたものでシロップをつくり、梨を1~2時間漬けておく。



1 バターとクリームチーズをホイップして柔らかくする。



2 1にグラニュー糖を加えて混ぜる。



3 2に卵黄・卵を溶きほぐし入れ、しっかり混ぜる。



4 3にレモン果汁、生クリームを加えて混ぜる。



5 4にコーンスターチを加えて混ぜ合わせる。



6 型の底にケーキ台(市販のもので可)を敷く。



7 5を型に1/2流し、シロップに漬けておいた和梨を並べて残りの生地を流す。



8 一番上に和梨のスライスを飾る。



9 170℃のオーブンで約45分くらい焼く(薄く生地に焼き色がついたら焼き上がり)



10 冷蔵庫で2~3時間冷やせば完成。

プロにきく
元気レシピ Lesson 14

Sole!^{ネット}にいがた 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/> 新潟県信連 検索