



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

Vol. **16**
春号 SPRING 2014

にいがたモノ語り

『越後牛ローストビーフ』

株式会社三国

新潟の明日を担う活力企業

株式会社福田組

有限会社ホープイン中沢

あのまち・このまち再発見

『分水おいらん道中』燕市

JA津南町産「雪下にんじん」が食べられるお店

津南の菓子処 好月 /

新潟駅前の小さな農園 La Fattoria

Sole! にいがた 応援企業

株式会社川内自動車

無料

ご自由にお取りください。

シリーズ特集 地産地消とにいがた農業の未来⑩

偶然が生んだ奇跡

雪下 にんじん

『越後牛ローストビーフ』

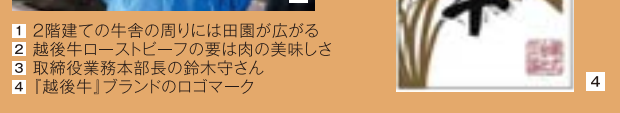
柔らかな赤身に塩と胡椒によるシンプルな味付け。ジューシーな肉の美味しさが評判の「越後牛ローストビーフ」は、現在ホームページのみの注文受付にも関わらず、高い人気を誇る。

株式会社三國は、昭和四十九年の創業から「越後牛」を自社ブランドとして生産・販売を続けてきた。越後牛は県内四か所の牛舎で育てられる。そのうち小千谷市片貝の牛舎は全国的にも珍しい二階建てだ。育成初期から中期、仕上げまでと成長に合わせて「独自の配合飼料を食へさせることで、和牛に近い柔らかな肉質の牛になります」（鈴木守取締役業務本部長）

三國がローストビーフを作り始めたのは、鈴木勝也会長（当時常務）が三十年程前に長岡市のホテルで食べたことがきっかけだった。「これ、ウチで作れないかな」と初めての美味しさに虜になったという。ローストビーフ自体があまり一般的な味ではなかった時代。試行錯誤の末によつやく商品化にこぎつけた。当初は認知度も低く売れ行きが芳しくなかったというものの、徐々に消費者に浸透。特にクリスマスや年末料理の定番として食卓に並ぶようになり、注文も増えていった。

十年前の中越地震も一つのきっかけとなった。電気や排水設備が被害を受け、約二週間生産ラインが停止する一方で、火を通さなくてもパッケージを開けばすぐに食べることができるローストビーフは被災者に好まれ、「一気に需要が伸びたのだ」。

手軽さや安全を求める消費者の志向と、確かな品質で着実にファンを増やしてきた「越後牛ローストビーフ」。代表取締役の鈴木淳之介さんは「特別な味付けをしているわけではないですが、肉の品質には自信を持っています。今後はもっと知名度アップをはかりたい」とさらなる販路拡大を目指す。



1 2階建ての牛舎の周りには田園が広がる
2 越後牛ローストビーフの要は肉の美味しさ
3 取締役業務本部長の鈴木守さん
4 「越後牛」ブランドのロゴマーク

●株式会社三國
〒940-1134 長岡市妙見町771番地
TEL.0258-22-2155(代表) FAX.0258-22-2163
http://www.echigogyu.jp/

シリーズ特集

地産地消とにいがた農業の未来 ⑩

偶然が生んだ奇跡 雪下 にんじん

新潟県と長野県の県境に位置する津南町。冬は三メートルを超す雪に覆われる年もある日本有数の豪雪地で、雪の下でじっと春を待つ「にんじん」が有名だ。地元農家から「ひと冬を越えると化ける」と評される『雪下にんじん』。その独特の甘みは、「軒の農家による収穫時期の偶然が生んだ「奇跡の味」だった。誕生の物語、独特の味の秘密に迫った。



Contents

- 01 ■巻頭コラム
にいがたモノ語り
『越後牛ローストビーフ』
株式会社三國
- 02 ■シリーズ特集
地産地消とにいがた農業の未来 ⑩
偶然が生んだ奇跡
雪下にんじん
- 05 ■レポート
新潟の明日を担う活力企業
株式会社福田組
人の力で感動をつくる
有限会社ホーフィン中沢
農業のつかこう
- 09 ■観光
あのみち・このまち再発見
『分水おいらん道中』
燕市
- 10 ■お店
JA津南町産「雪下にんじん」が食べられるお店
津南の菓子処 好月
La Fattoria
Sole! にいがた応援企業
株式会社川内自動車
- 11 ■フロにきく元氣レシピ
にいがたの農産物で「おいしい」をつくろう。
雪下にんじんのレシピ

Sole!
にいがた
リニューアルのご挨拶

いつも『Sole!にいがた』をご愛用いただき、ありがとうございます。創刊から丸4年を迎え、このたび、本誌は紙面をリニューアルいたしました。今後も引き続き、地域に密着した情報を発信するとともに、より一層の内容充実に向けてまいります。

新しくなった『Sole!にいがた』を、これからもどうぞよろしくお願いいたします。

『Sole!にいがた』編集部一同

農・商・工をつないで
みんなで作る新潟の元気!
【春号】
Vol.16

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/ [新潟県信連](#) [検索](#)

雪の恵みで増す旨味

冬を越えて「化ける」



雪に覆われた畑。圃場の四隅に立てられたボールが除雪の際の目印になる。



掘り取り後の雪下ニンジン



重機による圃場の除雪作業



圃場の周りにはまだ2メートルを超える雪の壁が。



消雪後。雪に触れて葉が弱ってしまうので機械による収穫はできない。



にんじん部会のみなさん



雪下ニンジンの甘みを丸ごと味わえる『津南の雪下ニンジンジュース』



冷水で洗い、選別。みずみずしく繊細なため割れてしまわないよう、ていねいに扱われる。

豪雪地の「物語」

「そういえば、あのニンジン、どうなった？」
津南発祥の『雪下ニンジン』が誕生したのは昭和六十年頃のこと。当時のにんじん部会長が秋に出荷するはずだったにんじんを収穫せず、冬を迎えた。畑は一面、雪の下。「春が来て、雪の下から掘り起こしてみると、臭みがなく、ものすごく甘いニンジンが出てきた。『どうしてだろう？』これが『雪下ニンジン』の始まりです」
現JA津南町にんじん部会長の滝沢芳則さんは語る。「我々農家には豪雪地と言うと最も悪い自然条件ですが、にんじにとつては最高だったのです」
冬は例年二〜三メートルもの積雪となる津南町赤沢地区。滝沢さんは約八十アールの耕作地で雪下ニンじんを栽培する農家は約四十軒。他品種の耕作面積が減少する中、雪下ニンじんの耕作面積は年々増え、今では約十ヘクタールにまで拡大した。「価格が安定し、農家にとっては春の貴重な収入源になっていきます」と滝沢さんは説明する。

雪下ニンじんは、三月下旬から四月下旬までの季節限定商品。収穫量が限られるため、ほとんどが新潟県内での流通だが、「テレビや雑誌などメディアでも取り上げられ、県外からの注文も増えていきます」とJA津南町では知名度アップに手応えを感じている。さらに、関連商品として『津南の雪下ニンジンジュース』を販売。昨年度の商品は好評で売り切れたため、今春は本数を増やして販売する予定だ。
「辺り一面、真っ白な雪が覆う三月下旬に始まる雪下」の耕作地で雪下ニンじんを栽培する。このにんじんを作り始めてもう三十年近く。「生のまま食べても甘い。ジュースにしても美味しい。にんじん嫌いの子どもでも、津南の雪下ニンじんは喜んで食べます」
にんじんの品種は主に「はまべに」。「全国各地で栽培され、どこにでも普通のニンジンですが、雪の下でひと冬を越えると甘みが増して『化ける』んです」
味の秘密を津南町にある新潟県農業総合研究所高冷地農業技術センターが六年前に調べたところ、驚くべき結果が出た。JA津南町営農部の小林慎吾さんは解説する。

「雪下ニンじん」と、雪が積もる前に収穫されたニンじんを比べると、意外なことに糖度はほぼ同じ。では、何が違うのか？甘みや旨味を感じる成分のアスパラギン酸、グリシン、セリンなどアミノ酸の含有量が大きく増えていたのです。その他にも香り成分であるカリオフィレンが増加したという結果も出ました」
津南町では例年、十一月上旬から雪が降り始める。地表は雪で覆われ、温度は一定(0度)のまま、湿度もほぼ百パーセントに保たれる。七月下旬から八月上旬の種播きから秋を経て、この環境の中で約四か月余り、にんじんは雪の下でじっと春を待つ。「みずみずしく、独特の甘みがあって、香りも良い『雪下ニンじん』は、雪国の自然の恵みが生んだ、まさに「奇跡の味」と言えるでしょう」

現在、津南町で雪下ニンじんを栽培する農家は約四十軒。他品種の耕作面積が減少する中、雪下ニンじんの耕作面積は年々増え、今では約十ヘクタールにまで拡大した。「価格が安定し、農家にとっては春の貴重な収入源になっていきます」と滝沢さんは説明する。

然豊かな津南町には、多くの雪が降り、清冽な水が豊富です。こうした自然の恵みはお金に換えることができない津南の資源。そのから生まれた『雪下ニンじん』には、豪雪地が生んだ誕生にいたる物語があります。ぜひ皆さんから春の風物詩として味わっていただきたいですね」



JA津南町 営農部 小畑 慎吾 さん



津南町にんじん部会 部会長 滝沢 芳則 さん

●雪下ニンじん 出荷時期 3月下旬~4月下旬

※『雪下ニンじん』は新潟県内の大手スーパーなどで購入できます。

●問い合わせ
JA津南町 営農センター
〒949-8201 津南町大字下船渡成125-1
TEL 025-765-3123 FAX 025-765-3483
http://www.ja-tsunan.or.jp/



人の力で感動をつくる

今年、創業百十二年を数える福田組。建築・道路・鉄道・港湾・エネルギーなど、さまざまな分野で新潟の総合建設業をリードしてきた。経営理念は「わが社は挑戦する企業体質のもと、人間と環境を大切にし、感動的価値の創造をめざします」。現場叩き上げのリーダーとして「昨年、第八代の社長に就任した太田豊彦社長に、福田組の考えるふるさとへの地域貢献と、「最も重要」と語る人材育成について聞いた。

まず「人」ありき

水上を舞う織田信成プロの華麗なステップに、集まった四百五十人の市民が酔いしれた。二月三日、新潟市にオープンした『新潟アサヒアレックスアイスアリーナ』。縦三十、横六十メートルのメインリンクとサブリンクを備える本格的な氷上競技施設だ。福田組はこの建設に携わった。「気密性と断熱性が求められる施設で、エントランスとリンクの境にエアカーテンを設置するなど、さまざまな工夫が施されています。ここで育った選手が将来オリンピックに出場してくれば」。セレモニーを見守った太田豊彦社長は期待を込める。

「新潟市民芸術文化会館りゅうとびあ」、「アオーレ長岡」、「新潟日報メディアシップ」など、県内のランドマークのひとつに携わってきた同社。社長は「わが社は誠実と創造をもって事にあたり、建設を通じて社会に貢献します」に込めた思いを太田社長は説く。「企業は常に現状を打破し、前進しなければ成長できません。挑戦し続けてこそ、初めて社員や協力会社の皆様の幸せ、お客様の満足や社会貢献は実現するのだと考えます」。大切にしているのは人材発掘と育成。「企業は人なり」を説き続けた故・福田正名誉会長の言葉が常に頭にあるからだ。「人づくり」は太田社長自身の経験から生まれた哲学でもある。

「二十七歳のとき、県立自然科学館の建設を担当しました。私より年上の職人約五十人を束ねる仕事で、礼儀正しさや言葉遣いに気をつけなければ、人は動きません。総合建設業では、現場の所長が社長の代行として仕事を預かり、時には数百人を指揮します。多くの人間をまとめる人間力、リーダーシップ能力が求められるのです」。社員採用にあたっては社長自ら大学に足を運び、学生と対話し、人物を見極める。「以前と比べ、建設業を志す学生は減りました。だからこそ、自ら率先して建築業や土木業こそ達成感のある、やりがいのある仕事だと学生に直接伝えます。我が社は新人研修に二か月の長い時間をかける。各部署での研修のほか、足場組み、コンクリート打設など、現場作業も一通り経験させます」。社員の資格取得率が高いのも福田組の特徴だ。「技術士が十四名、二級建築士が百十八名(平成二十四年現在)。高度な資格を取得する大学院進学のための費用を会社が負担し、社員の成長を応援しています」



新潟アサヒアレックスアイスアリーナ



これぞ地域貢献

建設業を取り巻く環境は、この二十年で大きく変化しました。官民投資額はバブル直後の平成四年がピークで、約八十四兆円。しかし、平成二十二年には四十二兆円と半減した。福田組も平成二十三年度に赤字決算となり、苦しい時期を経験したが、平成二十五年には経営計画を前倒しで達成するなどV字回復。「社員一丸となって乗り越えることができた結果です」と太田社長は語る。

今、震災復興、景気の回復基調、消費税増税前の需要などで追い風も吹く。ただ「建設業は長いスパンで物事を判断しなければならぬ」と気を引き締め、平成二十六年を初年度とする三か年の新中期経営計画をスタートさせた。

「中期経営計画は、ゆるやかな右肩上がり達成し、平成三十年に一千億円を達成しよう。その結果として、平成三十年には『新潟で働きたい企業ナンバーワン』となって、学生から『ぜひ福田組で働いてみたい』とってもらえる会社を目指そうと社内に大号令をかけています」

東証一部上場企業として、全国で事業を展開する福田組。その一方で、新潟への地域貢献の思いは強い。太田社長には忘れられない出来事がある。平成二十四年末、佐渡市に完成した女神山トンネルの開通式のことだった。「関係者でテープカットをしたときのことです。住民の方が脚立

の上に立ち、万歳をし始めたのです」。万歳の声はなかなか止まなかった。それまで細かい急勾配を苦労しながら行き来していたであろう住民たち。その笑顔と鳴り止まぬ拍手と歓声に、太田社長の胸はふるえた。住民の姿を見て太田社長は思った。「公共工事はこうあるべきだ」

圃場整備など、新潟県の農業発展の礎づくりにも汗を流し、米どころ新潟のインフラ整備にも携わってきたという思いは人一倍強い。「私たちの仕事で一番誇れるのは『達成感』があることです。ゼロからスタートして、一つひとつ積み上げ、完成したあと、現場はきれいに片づけられる。これは農業にも通じるものがあります。何も無い土を耕し、種を播き、育み、収穫し、土を平らにする。すなわち無から有を生む仕事だ。

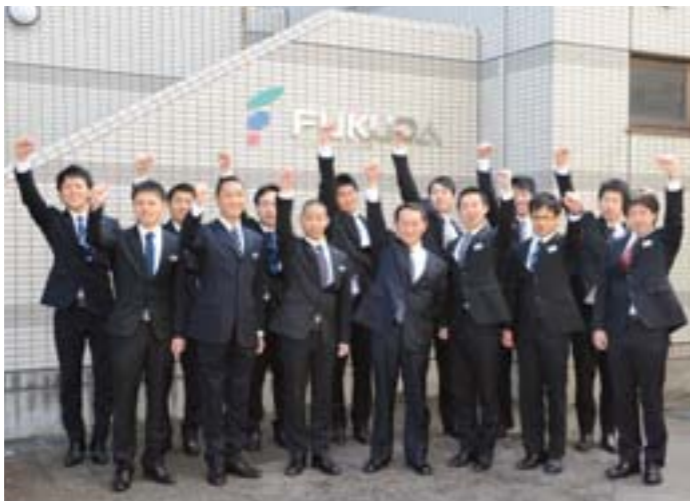
今、新潟県は人口の減少が社会問題になっている。太田社長は語る。「新潟出身の若い人材を採用することで、少しでも人口増に寄与したい。建設業を通して、新潟の活性化のために貢献したい」



佐渡・女神山トンネル開通式



グループ社員有志で構成する万代太鼓福闘会。社会福祉を目的とした文化活動を行い、平成18年には「勤労者ボランティア新潟賞」を受賞。



「人づくりこそが「ものづくり」の原点。



小さな取り組みを積み重ねて地域との距離を縮め、信頼関係を築く。



脈々と受け継がれる「職場訓」は、すべての事業所に掲げられている。



平成25年度
工事成績優秀企業認定書



未来を担う子どもたちのため、さまざまな形で工事現場の見学会を開催。



本社外観

●株式会社福田組
〒951-8668 新潟市中央区一番堀通町3番地10
TEL 025-266-9111(代表) FAX 025-266-5591
http://www.fkd.co.jp/

株式会社
福田組
新潟市中央区
一番堀通町3番地10
代表取締役社長
おた とよひこ
太田 豊彦 さん



長岡市の旧越路町に広がる田園地帯・中沢地区。「ほたるの里」と呼ばれるこの地区で、平成七年、任意の生産組合が「有限会社ホープイン中沢」として生まれ変わった。「中沢の中にある希望」との願いを込めて名づけられた会社は現在、地区内七割もの農家の委託を受けるほどに成長した。農家の長女に生まれ、家業を継いだ駒野亜由美社長に農業への思い、夢を聞いた。

有限会社
ホープイン
中沢

長岡市越路中沢625-2

代表取締役
こまの あゆみ
駒野 亜由美 さん



農業ってかっこいい

父の姿を胸に

「稲作で最も難しいのが田んぼの水管理。田植えや稲刈りのとき、水量を減らし過ぎて、増やし過ぎててもいけないんです」

屈託のない笑顔で話す駒野亜由美社長。ホープイン中沢の二代目社長として日々汗を流している。耕作面積は約五十ヘクタール。現在、米のほか、大豆やアスパラガス、ブルーベリーなどを栽培する。その一方で、

家に帰れば妻でもあり、中学生の子を持つ母でもある。多忙な毎日を送りながらも、その表情からは農業を楽しい様子が見えわたる。それは、幼い頃からいつもそばに農業があつたから。

三人姉妹の長女として生まれた駒野社長。父・細川梅一さんは駒野



まだ「手伝い」で農業をしていた頃



一束ずついねいに調整

社長が生まれた昭和五十三年に脱サラして専業農家となった。「毎日田んぼで遊び、父の後について行つては田植え、草取り、稲刈りを手伝ってきました」。家に帰れば祖母がワラで遊び道具を作ってくれ、「亜由美は跡取りだから」と父からも周囲からも言われて育つてきた。

ところが、思春期になると泥だらけで働かなければならない農業に疑問をもち、農業から少し気持ちが遠のいた。駒野社長が真剣に農業と向き合うようになったのは学生時代、田んぼの除草作業をする父の姿を見たのがきっかけだった。

当時、駒野社長は巻(新潟市西蒲区)の農業大学に通い、寮に入っていた。夏休みに父から家業を

手伝うよう言われ、遊びたい心を抑え、実家に帰った。「夏の暑い日のことでした。父が汗だくになりながら機械作業をしていたんです。夕日を浴びた父のたくましい姿。額に光る汗を見たとき駒野社長は思った。「農業ってかっこいい」

卒業後の平成十二年、父が経営する「ホープイン中沢」に入社。本格的に農業の道を歩み始めた。「農繁期には朝の五時から仕事を始めます」。女性として体力的にきつい作業もある。特に夏場の「穂肥まき」は背中に機械を背負うため「重くて、暑くて、つらい」。それでも自分が作った農作物が消費者から支持され、「美味しいから早く食べたい」と言われると苦労も吹き飛ばし笑顔を見せる。

平成二十三年、駒野社長は還暦を迎えた父から経営を任せられた。三人の社員、二人のパート従業員の生活を支える立場となり、農作業に加え、経営者としての仕事にも汗を流す日々を送る。新潟県内の若手農業経営者とも積極的に交流を続け、「刺激を受けています」とも。現在は他法人との差別化を図るため、「黒紫米」を栽培。「野生稲の特徴を受け継いだ黒い米で、白米や玄米に比べ、タンパク質やビタミン類、鉄分が豊富で、アントシアニンなどが含まれています」。直売所やスーパーなどで販売し、徐々に売れ行きも伸びているという。

農業 日本文化

「この会社に行けることは何か」と自問自答する。「農地が集まらなければ我が社は成り立ちません。まず地域の協力がありきです」。だから古くからある横のつながり、絆、「義理と人情」を大事にしたい。そのために若い社員に求めているのが「気遣い」。地域の人たちに敬意

を払い、周囲から愛される会社でなければ、「この愛する中沢の田園風景を守ることはできません」。この思いの根底には「農業 日本文化」との信念がある。「小さい頃、小正月にはワラでできた『さいの神』を燃やして五穀豊穡を祈りました。農業が育んできた日本の文化は日本人の心を支えてきた。徐々に失われてきた、農業を中心とした慣習や文化を後の世代にも残したい」

また、子を持つ母として「食育」の大切さも説く。「今食べたいと思うものは祖母が作ってくれた煮菜や漬物。食は、子どもの頃、家で囲んだ楽しい食卓の思い出と共に胸に刻まれます」。だから駒野社長は子どもとは必ず食卓を囲んでご飯を食べる。そして「残さず、楽しく食べるのが大切だと思います」といふ。

夢は「中学生の息子が就職活動をするときに、なりたい職業のトップテンに『農業』が入っていること」。そのため今、汗と土にまみれ、「かっこいい」農業経営者として汗を流し続けている。



アスパラ菜の収穫



「黒紫米」



中沢地区の7割近くの田を預かる

●有限会社ホープイン中沢
長岡市越路中沢625-2
TEL 0258-92-3829 FAX 0258-92-6611



本社外観



田んぼで捕ったタナゴ。「タナゴが棲める美しい環境を守りたい」と駒野社長





【熟成黒にんにくソースのバーニャカウダ】900円は夜のみの提供

平成二十五(二〇一三年)七月にオープンし、新潟産の野菜にこだわったイタリア料理を提供している同店。オーナー自ら新潟中を歩き、生産者と会って納得した食材を使用する。食材の美味しさが最大限に引き出された料理は、野菜を飽きずに美味しく食べられると評判だ。

オーナーシェフ・中村英史さんは、「生産者の気持ちに寄り添った店をつくりたい」と、この店を始めた。その想いは、イタリア語で「農園」を意味する店名にも込められている。「生産者とともに広く深くつながって、全国に新潟の食材を発信していきたい」と話す。

「雪下になじん」は、新潟市赤塚産の黒にんにくを使ったバーニャカウダソースでいただく。「真っ黒な



車いす対応のスロープや化粧室も完備した全面バリアフリー。

新潟駅前の小さな農園
La Fattoria ラ・ファットリア
 TEL&FAX 025-250-7883
 新潟市中央区花園1丁目6-29 ワタシンビル2階
<http://www.lafattoria-niigata.com/>
 11:30~14:00
 18:00~22:30(日・祝は17:30~21:30)
 休月曜、第2火曜 ※月曜が祝日の場合は翌日



オーナーシェフ 中村英史さん

車いす対応のスロープや化粧室も完備した全面バリアフリー。

新潟駅前の小さな農園
La Fattoria ラ・ファットリア
 TEL&FAX 025-250-7883
 新潟市中央区花園1丁目6-29 ワタシンビル2階
<http://www.lafattoria-niigata.com/>
 11:30~14:00
 18:00~22:30(日・祝は17:30~21:30)
 休月曜、第2火曜 ※月曜が祝日の場合は翌日

「雪下になじん」は、新潟市赤塚産の黒にんにくを使ったバーニャカウダソースでいただく。「真っ黒な



にんじんが嫌いな子供にも喜ばれるという「雪下になじんスフレロール」



3代目店主 和久井 剛さん



店内には、定番商品から季節商品まで種類豊富なお菓子が並び、年に1つは新商品を出すという。

津南の菓子処
好月 こうげつ
 TEL 025-765-2125 FAX 025-765-4767
 津南町下船渡497
 7:30~19:00 休火曜不定休

津南町役場から徒歩一分程の所にある菓子店「好月」は昭和十年創業の老舗。地域に根差した銘菓を作り続け、「りんごの詩」は二〇〇八年に全国菓子大博覧会で日本経団連の会長賞を受賞している。数ある商品の中でも「雪下になじんスフレロール」は特に人気が高い。ふわふわのスフレ生地、細かく刻まれた雪下になじんが口の中でとけ合い独特の食感を生む。雪下になじんの評判がじわじわと広がっていた十五年程前に作り始めた。三月下旬か

町の人に愛されるお菓子をつくり続けたい

津南町役場から徒歩一分程の所にある菓子店「好月」は昭和十年創業の老舗。地域に根差した銘菓を作り続け、「りんごの詩」は二〇〇八年に全国菓子大博覧会で日本経団連の会長賞を受賞している。数ある商品の中でも「雪下になじんスフレロール」は特に人気が高い。ふわふわのスフレ生地、細かく刻まれた雪下になじんが口の中でとけ合い独特の食感を生む。雪下になじんの評判がじわじわと広がっていた十五年程前に作り始めた。三月下旬か

JA津南町産「雪下になじん」が食べられるお店



『分水おいらん道中』

平成26年4月20日(日)

毎年4月第3日曜日、3,000本の桜並木の下を艶やかなおいらんたちが練り歩く、燕市の春の風物詩。開催場所の大河津分水路堤防は日本桜の名所100選にも選ばれている。行列の主役「おいらん」は、県内外100名を超える応募者の中から選ばれる。絢爛豪華な衣装に身を包み、高さ15cmもの三枚齒黒塗りの高下駄を履いて、付き人を従え練り歩く様の華やかさと、咲き誇る桜との競演が美しい。

図 燕市観光協会
 TEL 0256-64-7630



燕市の見どころ

●燕市産業史料館

江戸時代の和釘づくりの技術から続く燕の伝統産業の歴史を伝える史料館。鍮起銅器やヤスリ、キセル、洋食器など、金属加工の変遷が実物の展示と合わせてわかりやすく説明されている。世界でも珍しいスプーンやキセルのコレクションも観ることができ。

図 燕市産業史料館
 TEL 0256-63-7666



●五合庵

厳しい修行と諸国行脚を終え越後に戻った良寛が、寛政9年(1797年)頃から約20年を過ごした庵。国上山の中腹にあり、良寛はここで座禅をしたり、漢詩や和歌を詠んだりしたといわれる。国上山の周辺には多くの歌碑が建てられ、良寛の詩を伝えている。

図 燕市観光協会
 TEL 0256-64-7630



●八王寺の大白藤

5月中旬、燕市八王寺の安了寺(あんりょうじ)の境内では、「大白藤」が見事な花を咲かせ、甘く芳醇な香りがたちこめる。樹齢は350年以上といわれ、県の天然記念物に指定されている。見ごろを迎えると提灯が設置され、ライトアップされた姿も楽しめる。

図 安了寺
 TEL 0256-62-5910



●道の駅国上 ふれあいパーク久賀美

国上山の麓にあるくつろぎスポット。レストラン、木製遊具や池を配した公園、湧泉かけ流しの温泉が楽しめる無料の足湯「酒呑童子の湯」などがあり、子供から大人まで楽しめる。レストランでは、地元産のそば粉を100%使用したそばが食べられるイベントなども開催。

図 ふれあいパーク久賀美
 TEL 0256-98-0770



Sole! にいがた 応援企業

新たに農業部を設置 自動車販売の新しいカタチを目指す



企業理念を店名にした「ビックカードームタンポポ」



地域と環境に感謝し、平成22年から「カワウチの森づくり」に取り組んでいる。



株式会社川内自動車

新潟市秋葉区朝日45-5
 TEL 0250-24-3583
 FAX 0250-24-1884
 ホームページ <http://www.kawauchi.biz/>
 《会社概要》
 ●自動車販売、整備、钣金塗装
 ●部品・用品販売、中古部品、用品買取
 ●カーリース、損害保険代理業務



代表取締役社長 かわうち あつし 川内 忠

当社の企業理念は「タンポポのように。親しみやすく小さな花ですが、強い生命力で雪に耐え、春に花を咲かせ、夢の詰まった綿毛を遠くへ飛ばしていく。私たちは、そんなタンポポのように地域の皆さんの傍にいる企業でありたいと願っています。

おかげさまで現会長(先代社長)が会社を興してから今年で四十五周年。「一度のご縁を一生のお付き合い」を経営理念に、常にお客様のご要望に沿ったサービスの提供に努め、「タンポポ」「オートバンク」「ケイパッカ」「車検、钣金の桃太郎」など新潟県内外で二十店舗を展開。国内外のあらゆるメーカーの自動車販売と整備、取金、車検、カー用品販売、そして保険を振り扱う「自動車総合商社」として成長させていた。現在は、新車とほぼ同じ状態で、より安くご提供できる軽自動車の未使用車販売に力を入れています。また毎年七月には「夏祭り」を開催。八千人もの方々からご来場いただき、地域の皆様との交流やつながりを大切に育んでいます。

経営上、最も大切にしているのは「人材」です。私たちは、笑顔で働ける環境でなければ会社は長く続かないと考え

プロに学ぶ
元気レシピ Lesson 16

にいがたの農産物で

おいしい!

をつくろう。



国際調理製菓専門学校
フランス料理担当

石井 絵奈 先生

1997年渡仏。マルセイユ、パリの星付レストランを経てパリの「クロビス」に入社。主に肉料理、ソースを担当し、2004年ホテルヒルトンパリ凱旋門店のオープニングに携わる。2005年帰国。同校でフランス料理の実習を担当後、2012年再び渡仏。



材料(4人分)

雪下ニンジン1本
レーズン20g
パセリ適量

●A

白ワインヴィネガー大さじ3
オリーブオイル大さじ2
黒砂糖大さじ1/2
塩1つまみ
胡椒1つまみ

アレンジ

ドレッシングに香り付けのクミンパウダーを加えると、エスニック風にも楽しめます。



雪下ニンジンのラッペ

■所要時間/5分 ■カロリー/1人前 95kcal

ラッペとは、フランス語で「スライサーやおろし器ですりおろす」という意味です



1 雪下ニンジン
を千切りにする。

ワンポイント

スライサーを使うと
手早くできます。



2 パセリを
みじん切りにする。



3 ボールにAの調味料を
合わせ、よく混ぜる。



4 千切りにした雪下ニンジン
にAを入れて和える。



5 4にパセリのみじん切り、
レーズンを加えて和える。

ワンポイント



食べる1時間前に
冷蔵庫で冷やしておく、
味がよくしみ込みます。



6 器に盛り付け、
飾りにパセリを乗せる。

Sole! 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。

JAバンク 新潟県信連

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