

農・商・工をつないでみんなで作る新潟の元気!



# Soire! にいがた

[冬号] Vol.03  
WINTER 2010

【シリーズ特集】

地産地消とにいがた野菜の未来③

## 人と街を元気に。 「プチヴェール」



にいがたの明日を担う活力企業

マルシン食品 株式会社

有限会社 神林カントリー農園

あのまちこのまち再発見

冬の醍醐味『寒九の水汲み』／五泉市

プチヴェールが食べられるお店

割烹 樹形屋／割烹 一楽

プロにきく元気レシピ

「プチヴェールの肉巻きホイコーロー風」



無料

ご自由にお取り下さい

### 地産地消とにいがた野菜の未来③

# 人と街を元気に。 「プチヴェール」



「花と緑と鉄道のまち」として  
知られる旧新津市。

平成17年3月、旧小須戸町とともに新潟市に編入合併。

平成19年、新潟市が政令指定都市へと移行し、

現在の秋葉区が誕生した。これにより、経済効果が期待された一方で

「旧新津市が埋没しないためには特色を生かした街づくりを行わなければならない」と  
農商工、産学官が一つになって地域おこしに取り組んできた。

その地域おこしの顔となっているのが新津特産野菜「プチヴェール」だ。



JA新津さつき  
営農経済部営農企画課  
主任  
風間 克寿 さん

「栽培にあたっては、新潟の気候風土を生かしたプチヴェールの作り方について、生産者の皆さんと日々、探求しています」。現在、生産農家約七十軒、栽培面積約二万五千㎡で、全国でも有数の産地となりつつある。



雪こだち

プチヴェールとは、『青汁』の原料となるケールと芽キャベツを交配させて開発された新野菜。JA新津さつきが特産野菜にしようとして、平成十六年から栽培を始めてきた。営農企画課・風間克寿さんは言う。「緑黄色野菜が不足がちな十一月〜三月頃までに収穫される冬野菜で、味はクセもなく、調理が簡単です。雪に当たると寒さを乗り越えようと自ら糖分を蓄え、冬の糖度は十三度に。これは苺と同じくらいの甘さになります」

プチヴェールから生まれる加工食品の数々。



### 新津の特産野菜に

農・商・工をつないで  
みんなで作る新潟の元気!

## Sole! にいがた

[冬号] Vol.03  
WINTER 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

#### 愛・ふる里 新潟チップス

(シマデリカ株式会社)

#### ■シリーズ特集

#### 02 地産地消と

#### にいがた野菜の未来③

#### 人と街を元気に。「プチヴェール」

#### ■レポート

#### 05 にいがたの明日を担う

#### 活力企業

#### マルシン食品 株式会社

「真の味」を世界の人々へ

#### 有限会社 神林カントリー農園

日本の農業を守ろう

#### ■観光

#### 09 あのまちこのまち再発見

#### 冬の醍醐味『寒九の水汲み』/五泉市

#### ■お店

#### 10 プチヴェールが食べられるお店

割烹 樹形屋

割烹 一楽

#### Sole! にいがた 応援企業

#### 水澤電機株式会社

#### ■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。

#### プチヴェールの 肉巻きホイコーロー風



#### ●シマデリカ株式会社 (製造)

〒940-2316 長岡市鳥越2253番地  
TEL 0258-47-0300 FAX 0258-47-0011

#### ●株式会社 新潟堂 (販売)

TEL 0258-47-2100 FAX 0258-47-0011

### 炊きたてご飯100%のお菓子

北陸道・大積パーキングエリア(下り)に、これまでなかった食感と風味の米菓が置かれたのは平成十五年十月のこと。一見するとポテトチップス。一口食べてみると煎餅とも違うザクッ、パリッとした歯応え。見ると薄いチップスに「粒」粒米の形が残り、炊きたてご飯の味がする。静かに売れ始めた『新潟チップス』に火をつけたのが、ミュージシャン松任谷由実さんだった。苗場ツアー中にこの商品を手に入れた彼女は、女性誌『anan』に「ブレイクの予感」香ばしさが後を引く」と紹介。その後、問い合わせが殺到した。

米粒はつぶさず、棒状にしてスライス。煎餅用に成形したものを乾燥させ、焼き上げています。原材料は、新潟県産米100%。揚げ油には体脂肪がつきにくい上質油を用いている。味は「うすしお」「しょうゆ」「カレー」「えび」「豆入りしお」「のりしお」の六種類で、商品名の書や袋の絵も「新潟の作家にお願いしました」。主に土産として県内観光地や高速道路のサービスエリア、駅などで販売されているが、品質を維持するため、量産できないのが悩みと言っています。同社では今年、炊きたてご飯を原料にしたアイスクリームを発売。昭和四十九年の創業以来、米飯総合メーカーとして、「炊きたてご飯」にこだわった新商品を開発、展開している。

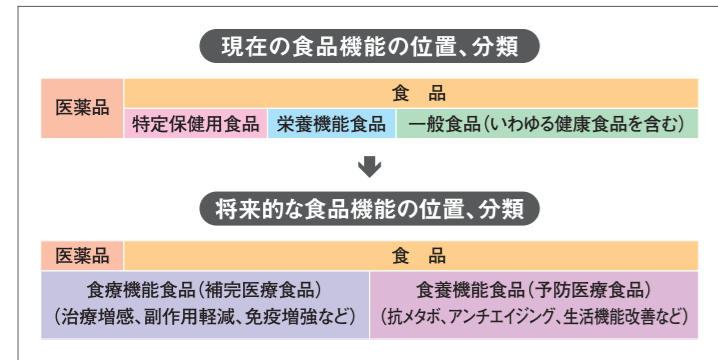
## にいがたモノ語り

### 愛・ふる里

# 新潟チップス



# 農工商、そして産学官が連携して 特産品の開発を



## 健康野菜「プチヴェール」の栄養価 (それぞれ可食部100gあたり)

カルシウム	牛乳 110mg	プチヴェール 457mg 約4倍
食物繊維	さつまいも 2.3g	プチヴェール 6.7mg 約3倍
ビタミンE	ほうれん草 2.3mg	プチヴェール 4.7mg 約2倍
カロテン	かぼちゃ 730μg	プチヴェール 4,320μg 約6倍

## プチヴェールが買える直売所



**花夢里にいつ新鮮組**  
新潟市秋葉区川根438  
TEL 0250-21-6633 図 9:00~18:00(9~3月は17:00)  
図 年末年始(12/31、1/1)



**農家の店**  
新潟市秋葉区北上2040番地  
TEL 0250-25-3365 図 9:30~17:00  
図 年末年始(12/31~1/3)



新潟薬科大学  
産官学連携推進センター教授  
兼 応用生命科学部教授  
薬学博士  
小西 徹也 さん

**用語説明**  
※GI(ジーアイ)とはグリセミックインデックスの略で、食事を食べた後の血糖値の上昇度を表した指数。GI値が低い食事は食後血糖値の上昇も低く、血糖値の上昇が緩やかであれば、糖尿病などの生活習慣病の予防に役立つと考えられる。

### 食「療」と食「養」

今、高齢化社会や健康志向などで食品に求める役割が変化している。いかに健康を維持できるか、美しさを保てるかなど、高付加価値が求められているのだ。新潟薬科大学教授・小西徹也さんは語る。「現在、医薬品と一般食品との間に『特定保健用食品(トクホ)』『栄養機能食品』がありますが、将来的には食品機能は左表のように『食療機能(治療補助)』『食品』『食養機能(健康維持増進用)食品』といった区分になるのが望ましいでしょう」

プチヴェールは食療にも食養にも期待が高いと小西教授は言う。「食後血糖値の上昇を抑えることがメタボリック症候群の予防につながります。食後血糖値の上昇度が低い、いわゆる低GI食を先に食べておくと、数時間後に引き続いて食べた食事による血糖値上昇が抑えられるセカンドミール効果というものがあります。プチヴェール入りと入れないチーズケーキを我々が食べて行った予備的実験では、プチヴェール入りチーズケーキにこの効果が見られました」

ケールには、抗ガン作用や心臓血管系疾患予防作用、解毒作用、抗酸化作用など、さまざまな生体機能があることが知られている。「我々の研究室では、抗肥満効果や血糖値抑制効果、抗ガン性を中心に研究を重ねてきましたが、プチヴェールには高カロリー・高脂肪食による肥満を抑える効果があることも確認されました」

今後、ますます注目を集めそうなプチヴェール。仏語で「小さな緑」を意味するプチヴェールは農工商、産学官が連携して、街が一つになることで、今、大きな森になりつつある。

プチヴェール生産者  
JA新潟さつき野菜部  
役員  
阿部 吉市 さん

軽量野菜の冬野菜「プチヴェール」は高齢者でも収穫作業がやすく、田植え後の育苗ハウスを有効活用できるなど、今後、作付面積の拡大が期待できる野菜です。露地栽培を始めて6年、毎年発見や失敗がありますが、それらを改善していくことで、より高品質な生産につながる魅力的なプチヴェール。収穫量を増やし、全国販売することが目標です。

プチヴェールから生まれた「ぶち森」シリーズ

ぶち森どら焼き

ぶち森塩クッキー

ぶち森チーズケーキ

ぶち森シフォンケーキ

ぶち森食パン

ぶち森まんじゅう

ぶち森パウンドケーキ

ぶち森ベーグル

**アベキュー**  
TEL 0250-22-0053  
新潟市秋葉区新津本町2-5-30

**御菓子司 羽入**  
TEL 0250-22-0462  
新潟市秋葉区新津本町1-6-30

**駿河屋**  
TEL 0250-22-0543  
新潟市秋葉区新津本町2-13-22

**菓子工房マツサカヤ**  
TEL 0250-22-1159  
新潟市秋葉区金沢町2-6-10

**徳永商店**  
TEL 0250-22-0299  
新潟市秋葉区新津本町3-12-4

**松月分店**  
TEL 0250-22-2269  
新潟市秋葉区新金沢町36-19

**イシヤマペーカリー**  
TEL 0250-22-0405  
新潟市秋葉区新津本町2-6-32

**ひっ越屋**  
TEL 0250-22-0508  
新潟市秋葉区新津本町3-7-26

**田家屋**  
TEL 0250-22-0430  
新潟市秋葉区新津本町4-9-16

**にいつオーサカヤ**  
TEL 0250-22-0112  
新潟市秋葉区新津本町2-5-26

**リトルアンデルセン**  
TEL 0250-24-7562  
新潟市秋葉区新津本町4-18-7

### コンセプトは「健康」

プチヴェール成長の背景には、JA、新潟食品流通センター、行政などで組織する『新潟野菜振興協議会』と、生産者、新潟商工会議所、新津菓子組合、新潟料理業組合などが参加するプロジェクト『わいわい青果塾』の発足(平成十六年)がある。

同塾は、JA 新潟さつき管内でプチヴェールの特産化に取り組み、「採れたての美味しさと収穫の喜びを味わってもらおう」と、『新潟さつき野菜収穫農園』を開園。プチヴェールのほか『さつき茶豆』『里のいもこ』など、特産野菜の収穫を通じて市民との触れ合いや交流を促し、消費・生産拡大を目指している。

また新潟商工会議所では、平成十九年から『にいつ食の陣』を開催。テーマ食材にプチヴェールを選び、参加飲食店がカレー、ハンバーグなどを開発して来場者にふるまった。この模様がマスコミに取り上げられるようになり、プチヴェールの知名度はあがった。



新潟商工会議所  
課長  
遠山 博司 さん



『にいつ食の陣』で好評を博した「新津バーガー」

一般的に菓子類は糖度が高く、健康に良くないとされているが、「プチヴェールの甘みを利用することで糖分を減らし、身体に優しい菓子やパンがで



株式会社新潟食品流通センター  
代表取締役社長  
山田 道夫 さん

「これを契機にプチヴェールを地域資源として推薦。平成二十年度の中小企業庁補助事業『地域資源∞全国展開プロジェクト』で、プチヴェールを使った和菓子、洋菓子、パンの特産品開発が採択されました」。新潟商工会議所・遠山博司さんは語る。

『SLばんえつ物語』号の運行などで一定の観光収入を得ているものの、これまで『三色団子』『雪だるま弁当』といった土産物以外に目立つ特産品がなかったという旧新津市。新潟商工会議所では、行政、新潟薬科大学などと連携し、産学官、農工商から成る『地域資源活用推進委員会』を組織。上に掲載した八品で構成される商品『ぶち森シリーズ』を完成させ、平成二十一年度には新潟県からも農工商連携事業としての認定を受けることになった。

糖度が高く、健康に良くないとされているが、「プチヴェールの甘みを利用することで糖分を減らし、身体に優しい菓子やパンがで

「この外葉を含め、「芽、花茎(かけ)、小葉、中葉と、その九十%を出荷できるのがプチヴェールの良さ」と語るのは新潟食品流通センター・山田道夫社長だ。「不要な部分がない」ということは生産者の収入にもメリットがある。もちろん農薬の使用には厳重な検査を行っており、安全安心な出荷体制ができています。ただ需要と供給の関係から言えば、供給する絶対量がまだまだ少ない。市場をあくからずれば、軽量野菜として、一層の増産をお願いしたい」。山田社長は「今後はより一層、学校給食のメニューに増やしていただくなど、幅広いアピールが必要でしょう」と説く。

にいがたの  
明日を担う



新潟ふるさと村内にある  
直営店「花福」



マルシン食品株式会社  
新保 清久 社長

# マルシン食品 株式会社

新潟市西区寺尾東丁目九一三九 ● 代表取締役社長 / 新保 清久 さん



日本の正月の定番「雑煮」。同社ではAKB48がキャラクターを務める農林水産省「めざましごはんキャンペーン」に参加。若い社員のアイデアから誕生した「おはよう! 朝食もち」の商品袋裏面やホームページ上で、短時間で調理できる「おめざめレシピ」を提案している。

## 原点は「人間性の追求」

昭和五十年、東京での修業を終え、家業を継ぐため、マルシン食品株式会社に入社した新保清久社長のもとに、商社から電話が入った。「質の良いマンゴーを仕入れたが、規格外もある。何かに加工できないか」聞けば、二〜三割もの果物が色や形の悪さから廃棄処分に使われているという。世はまさに飽食の時代。大正十一年、和洋生菓子の製造で創業した同社は、餅の製造を手がけながら技術革新とともに規模を拡大。東京の有名料理店から「夏のデザートがほしい」と注文を受けている頃だった。「やってみよう」

新保社長の脳裏に、甘味が不足した戦後、配給の砂糖で飴を製造し、人々から喜ばれた祖父と父の姿がよみがえった。幼い頃、新保少年は菓子工場をよく仕事を手伝った。砂糖から水飴へ、みるみる形を変えていく菓子の数々に目を見張った。菓子職人の祖父と父の口癖は「どんな素材

でも菓子にできる」。そして「良い原料、高い技術でお客様に喜んでいただける商品」を信念にしていた。「これまで捨てられていた果実をよみがえらせ、ゼリーを作ろう」

チャレンジ精神もまた創業以来、連綿と続く同社の信条、哲学だった。新保社長は語る。「当初はマンゴーやブルーベリーといった外国産果物を原料にしていましたが、県や地元産のJAなどから要望があり、徐々に新潟県産果物を使ったゼリーの製造に取り組み始めました」。新潟市南区(白根)は、全国でも有数の果物生産地である。ルレクチエ(西洋梨)や越後姫(母)をはじめ、さまざまな果物が作られている。「弊社の工場は、そんな南区の工業団地の一角、四方を田んぼに囲まれた中にあります」。白根工場で製造されたゼリーは、量販店や小売店の菓子売り場ではなく、生鮮売り場へと出荷される。「鮮度と栄養価が高く、品質の良い原料で作られるフルーツゼリーは、生の果物にも劣らない生鮮食品と言える商品です」



白玉ゼリー抹茶(左)、白玉ゼリー小豆(右)

# 「真の味」を世界の人々へ

私たちは、味覚だけで美味しさを味わっているのではなく、食を中心によみがえる「思い出」とともに豊かさを体感している。マルシン食品株式会社の経営理念は「健康と豊かな食生活に貢献し常にお客様の満足を追求します」。新保清久社長は語る。「田園型政令都市・新潟には、美しい農耕地が広がっています。食文化を育むことは、この田園風景と環境、国土を守る」と、豊かな人間性を養う根源となるものである。

## 食文化を守り 国土の荒廃を防ぎたい

「日本人は四季のある気候のもとで暮らしてきました。海には豊富な魚、大地には田畑、山には果実と、自然に恵まれた環境のなか、豊かな食生活を送ってきたのです。そんな日本の風土から、色彩も繊細で身体に優しい和菓子や和食が生まれました。それは職人が長い修業と経験を積み、伝統によつて育まれてきた食文化。年月を超え、不変の価値を持つ『真の味』を弊社は求め続けます」

「日本人は四季のある気候のもとで暮らしてきました。海には豊富な魚、大地には田畑、山には果実と、自然に恵まれた環境のなか、豊かな食生活を送ってきたのです。そんな日本の風土から、色彩も繊細で身体に優しい和菓子や和食が生まれました。それは職人が長い修業と経験を積み、伝統によつて育まれてきた食文化。年月を超え、不変の価値を持つ『真の味』を弊社は求め続けます」

「我が社も平成五年と十五年の米不足で苦境に立たされました。逆境を乗り越えたのは「情報収集と創意工夫、絶えず高い技術にチャレンジしようとする社風があった」からだった。最新設備を整えた工場は「新たな商品が生まれる可能性の場」。毎年行われる社内アイデア募集からは農林水産省「めざましごはんキャンペーン」に参加する新商品「朝食もち」が生まれた。

新保社長は語る。「市場も市場規模も変わっていきます。しかし、移り変わる時代のなかで本流から生まれ出るものがある。それは人のために人が心をこめて作る食の提供です」同社の商品は、全国はもとよりアジア諸国へも販路を拡大。今後は「世界中の人々の健康を守る食を提供したい」と言う。その思いの底には「食文化を守ること、人々の心を豊かにする新潟の美しい田園風景、日本の国土を守りたい」という揺るぎないマルシン食品イズムがある。



白根第二工場  
機能的な工場では製造工程が全て記録され、糖度やpHが一定に保たれる。



生産性を追求し、品質が問われる時代に忘れてはならないことは、衛生的な環境。「人間性」という原点を見つめ、健康と豊かな食生活をお客様に提供するために考えついた一つの結論です」



素材の味と品質を生かし、高い技術と最新設備から生まれた健康食品の数々。「豆腐プリン」(上)、「おけさ柿ゼリー」(右)、「発芽玄米お粥」(中)、国内産大豆を使用したインドネシアの伝統的大豆発酵食品「テンペ」(左)

- マルシン食品株式会社  
〒950-2054 新潟市西区寺尾東2丁目9-39  
TEL 025-260-1155 FAX 025-260-0434
- 新潟ふるさと村直営店「花福」  
〒950-1101 新潟市西区山田2307  
営業時間 9:30~17:30(冬季休館日有)

問い合わせ

お客様と時代が求める商品を追求めし  
素材、技、心が結晶した豊かな食文化を提案。

にいがたの  
明日を担う



有限会社

神林カントリー農園

村上市七湊三三四一 ● 代表取締役 / 忠聡さん



はさに掛ける稲はバインダー(結束稲刈り機)か手で刈られる。「自然乾燥すると、水分量がちょうど良い状態に保たれ、お米に深い味わいを与えます」

### 新しい農業 新しい農村のあり方

朝日連峰、飯豊連峰をのぞむ村上市岩船地区(旧神林村)は、新潟県でも有数の米どころ。稲刈りが終わる頃、神林カントリー農園の周辺では『はさ掛け米』の支柱が立てられる。機械を使わず一本一本、肩に担いで組み上げられるはさ木に一束一束稲をかけていく。子どもたちが今では珍しくなったはさ木の近くに集まって、作業をする大人たちに交じり、声をかける。「美味しいお米になれよ」

太陽と風の恩恵を受けたはさ掛けコシヒカリは香りが強く、甘みがあり、冷めても味が落ちない。天井丈専務は言う。「この味が忘れられないというご要望を励みに毎年、はさ木を組んでいます。全て手作業で行われる作業は手間がかかり、重労働を強いられる。だが「物語のある米を届けたい」という思いは確実に人の心を打つ。田植えをして、稲が育ち、収



有限会社神林カントリー農園 忠聡 社長



有限会社神林カントリー農園 天井 専務

PRESIDENT

穫する。そこには天候と格闘し、土づくりに知恵を出し、実りに合掌する生産者の汗の物語がある。

「今は何でもある時代。ただ、どんな人が、どんなものをつくらせているのか、伝わりにくい」。そんな時代だからこそ、生産者の顔が見える管理を徹底させ、栽培履歴をホームページで公開。「農作業には絶対に手を抜かない」。それは、生産者と消費者とのコミュニケーションを深め、信頼関係を築くことから、新しい農業、新たな農村のあり方が見えてくるのではないかと期待があるからだ。

忠聡社長は語る。「稲作国・日本の原風景は農村そのもの。癒しや安らぎを求めるとき、人は自然の中に身を置きたくなります。そうした心のふるさとを農業や農村は食糧生産とともに提供しているのでは?」

今、日本人の米摂取量は年間二人約六十キログラム。五十年前の半分だ。地産地消や食育、日本型食生活の推進が声高に叫ばれてはいる

## 日本の農業を守ろう

昭和五十九(一九八四)年、村上市(旧神林村)で五人の若者が立ち上がった。「夢のある農業をやろう」。家族経営がほとんどの日本農業の中であって若者たちは法人を設立。以来三十年近く、高齢化が進み担い手のいない農地を預かり自然環境に配慮した栽培方法で、消費者との信頼を築きながら規模を拡大してきた。忠聡社長は言う。「狭い国土の日本で二億二千万を超える人が暮らし、文明が発達してきた背景には稲作があったからこそ。土に生き、田畑に暮らすことほど奥深いものはない。日本の農業を守り、次代へ継承することは我々農業従事者、いや日本人の使命です」

### 日本の青年たちよ 大志を抱こう

明日の農業を担う若き後継者たちの世界組織がある。『4Hクラブ』。同クラブを通じて昭和五十九(一九八四)年、農家の長男五人が立ち上がったのが神林カントリー農園だ。「夢のある農業をやろう」。家族経営がほとんどの日本農業の中で若者たちは法人を設立。以来三十年近く、高齢化が進み担い手のいなくなった農地を預かり、地域との関係を重視して規模を拡大してきた。「自分たちの経営がだめなら、日本の農業経営は成り立たないというくらいに自負」と気概をやつてきました」ところが、創業二年目に興した鮭の加工販売を行う別会社が倒産。そ

の悔しさをバネに加工部門を拡大し、社員の労働条件の改善に努めた。しかし平成七年、天候不良による未曾有の凶作で減収。「稲作に頼っていた経営が安定しない」と野菜や切花の受託販売に挑戦した。そんな前向きな姿が「これぞ日本農業の未来を拓く活動」と評価され、平成十九(一九八八)年度「朝日農業賞」を受賞。現在ではエコファーマーの認定を受け、特別栽培米を柱に餅や梅干し、味噌、笹団子などの製造販売を行う。

「今年は夏の猛暑で周知のとおり、農作物に影響が出ています。生産地では作物の品質が低下して、地域によつては収穫量も減った。我々の住む県北も例外ではありませんでした。忠社長は「土地が持つ『土力』の差で栽培に影響が出るのではない

が、米の消費拡大には至っていない。農業従事者も高齢化とともに減少。このまま日本の農業は衰退してしまうのか。「大切な農業を活性化するために今、地域ではいろいろな取り組みが始まっています。いずれの取り組みにも共通しているのが生産と消費との距離をぐっと近づけること」直売所の運営や生産現場を伝えるブログ、田植え・稲刈り体験など都会と農村を結ぶ模索は確かに増えている。しかし日本の農業を元気にするには「食糧自給率一三五%のフランスやドイツなどEU諸国のように、自国の農作物に誇りを持ち、優先して選び取る姿勢、市場原理主義にはない郷土愛が必要ではないか」と忠社長は言う。「土に生き、田畑に暮らすことほど奥深いものはありません。農村の豊かさ、農業の面白さを我々世代がきちんと次代へ伝えていかなければならない」



「こがねもち」を100%使って、白と杵の伝統製法でつくられる餅「にいがた美人」。工場では女性スタッフが袋詰めを。



「梅干し」担当は副部長の木村雅人さん。ホームページの制作、更新も。

か」と言う。「土力」とは土壌の生産力のこと。「水田の長所は連作できる点。しかし化学肥料に頼っただけの土壌では良い米はできない」

狭い国土の日本で二億二千万を超える人が暮らし、文明が発達してきた背景には稲作があったから。この稲作を守らなければならぬ。「農業は収入が安定せず地味な仕事と思われがち。でも捨てたもんじゃない、楽しめる仕事だと夢を持つ若者が増えてほしい」同園では若者が希望の持てる農業を実現するための施策や、農業経営者の育成支援を国に要望している。



野菜直売所「おにおんぶる」では「地元のお母さんたちが心を込めて栽培した野菜を販売しています。新鮮で安全、それについて安いので、すぐに売り切れます。左は特別栽培米こしひかりを使った「おかゆ」と、きねつき餅「にいがた美人」のギフト。

全国でも有数の米どころ村上市岩船地区(旧神林村)



「農園と生活者の皆さんを結ぶため、15年前から農園便りを届け、村上市岩船地区の習慣や文化、暮らしの情報を届けています」とスタッフの皆さん。

- 有限会社神林カントリー農園
- 野菜直売所「おにおんぶる」
- 〒959-3401 村上市七湊1384-1
- TEL 0254-53-1405 FAX 0254-53-3711
- URL:http://www.kamihayashi.jp/

問い合わせ

水田の長所は連作できること。「土力」を育み、原風景・農村を活性化するために。



1998年「朝日農業賞」受賞。「88年に「新潟県朝日農業賞」を受けたが、その後の成果が著しい」との賞辞が...

# いちらく 割烹 一楽

☎0250-22-3155 新潟市秋葉区新津本町2-7-10  
 営業時間 9:00~22:00(楽) 11:00~21:00  
 年中無休 一楽/2~200名(大小宴会場有)、楽/30名(小上がり有)



**女性会席(プチヴェールづくし) 2,000円(税・サ込)**  
 ●プチヴェール天婦羅 ●プチヴェール茶碗蒸し ●フルーツ  
 ●プチヴェールおにぎり ●お造り ●プチヴェール巻 ●プチヴェールグラタン ●鍋  
 ●のっぺ ●みそ汁 ●香の物

## 日本料理に 知恵と技をプラスして

「プチヴェールは寿司、おにぎり、茶碗蒸し、天ぷら、白和え、まんじゅう、とろろ汁、豆腐、ホワイトソース、グラタンソース、焼物のソース、パスタソース、飲み物……と、ありとあらゆる創作料理に使えます」と料理長。割烹一楽の地下に今年10月オープンした「楽」では、薬膳を学んだ料理長に「プチヴェールを使って!」とオーダーすれば「なんでも料理にします」とのこと。「いつ食の陣」で提供したプチヴェール入り生キャラメル(またはクッキー)を予約のお客様にプレゼントしている。



料理長 増田 正さん



※女性会席(プチヴェールづくし)は予約のみとなります。

# ますがたや 割烹 枳形屋

☎0250-22-0284 新潟市秋葉区新津本町2-2-16  
 営業時間 11:30~22:00  
 不定休 大中小宴会場有、個室有



**プチヴェール会席 3,000円**  
 ●前菜/はらこ・プチヴェール和え・山椒 ●造り/刺身 ●一日限定プチヴェール豆腐  
 ●冷鉢/プチヴェールサラダ ●焼物/鮭・プチヴェール卵焼 ●揚物/プチヴェール天婦羅ほか  
 ●鍋 ●食事/新潟産コシヒカリご飯 ●汁物/味噌汁 ●香の物 ●甘味/フルーツ

## 色合い良く、食感よし 一日限定『プチヴェール豆腐』

「当店の自慢料理はプチヴェールの外葉を用いた一日限定の豆腐と卵焼きです」と5代目料理長も務める横山社長。豆腐は生き物なので「その日に作って、その日に食べるのが一番おいしい」。だから一日限定。そのうえ「吉野葛で固めている」から、味に繊細さが加わって深味が増す。旬はもちろん、地場産の食材にこだわる同店では、「プチヴェールは生で使うには最高の食材。色合いも良く、食感も良いので、その良さを損なわずにお出しできる料理を考案中です」とのこと。



代表取締役社長 横山 英男さん



※プチヴェール会席は要予約となります。

プチヴェールが食べられるお店



# Sole! にいがた 応援企業

## 情熱を胸に、夢を持ち 新潟の可能性に賭けようではありませんか。

「人生は筋書きのないドラマだ」とよく言われます。総合商社トーマンの木材本部で20年、長岡の地で先代の創業社長から当社を継承して20年、「これぞ我が人生を変えた一日」と思えるほどの出会いがこれまでに多々ありました。

思えば、日本の高度経済成長とともに少年期を過ごし、英語の師との運命的な出会いを経て大國アメリカへの夢を馳せ、ワシントン州シアトルに駐在して「心と心が通じ合えば、真の信頼関係は生まれる。精神と商売に国境なし」を実体験で学びました。眼下に広がる美林米松をヘリコプターからのぞみ、企業戦士として北米一円を飛びまわった日々。高速道路を封鎖してエアフォースワンから降り立ったレーガン大統領と言葉を交わした日……。アメリカでの体験は、ここ新潟でも生きています。

2010年度、当社は「不況を乗り越え、不況対策ができる年に」を品質方針の一つに掲げました。先行きの見えない不透明な時代でも仕事はある。仕事は創るものだ。時流をよく見て世間を把握し、物

事を根本から考えよう。そうすれば、全く違った角度から新たな発想が生まれ、創造力が培われる。こうした目標を言葉に表したのです。

新潟県は水がいい。高品質の米がとれる。この農業を生かして独自の施策を展開すれば、必ずや景気の晴れ間も見えてくることでしょう。また東京から新幹線で1時間半の地の利を生かし、企業誘致を進め、経済交流をはかる。新潟港を利用して貿易の拡大に努めるなど、まだまだ可能性もある。当社は新潟を照らし、新潟県に住む皆様の暮らしに貢献すべく、24時間365日「電気のないところに文化はない」を信条に不休で仕事に臨んでいます。

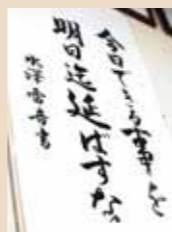
アメリカ人が命名した「ライオン(雷音)」というニックネームで呼ばれ、奮闘した日々。あの頃の情熱は今も私の胸にあります。新潟の皆さん、情熱を胸に夢を持ち、筋書きのない真っ白な新潟の可能性に賭けようではありませんか。

水澤電機株式会社は、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。

# 水澤電機株式会社



代表取締役社長 水澤 茂夫



ベンジャミン・フランクリンの言葉を自らの書で。



水澤電機株式会社  
 長岡市新産2丁目3番地1  
 TEL 0258-47-1300(代)  
 URL: <http://www.mizu-den.co.jp/>

《会社概要》  
 地球環境を問い続けるリーディングカンパニー  
 ●公共・医療・一般施設の電気設備工事  
 ●配電工事  
 ●家庭用品・OA機器製品等の電化製品販売など

冬かんくの醍醐味『寒九の水汲み』  
 古くから絹織物の産地として知られ、京都の「丹後」、滋賀の「長浜」とともに全国三大白生地産地として栄えてきた五泉市。戦後めざましい発展を遂げたニッポンも日本一の生産高を誇り、「ニッポンなら五泉」との絶大な信頼を得ている。そんな五泉市の冬の魅力は、咲花温泉と「寒九の水汲み」。名峰「菅名岳」山中にあるブナの原生林に湧き出る『どっばら清水』は夏でも涸れることなく、豪雨でも濁ることのない湧き水で、寒の入りから九日目に当たる月中旬頃にこの湧き水を汲む『寒九の水汲み』が行われる。一年で最も澄み、かつ



腐らないと伝えられる寒九の水。酒造業界では「寒九の水で仕込んだ酒が最高の出来になる」とされているが、二〇一〇年の水汲みには、各地から日本酒ファン約四百人が集まり、往復約二時間をかけてこの名水を運んだという。また、霊峰・白山の麓には、曹洞宗の古刹・慈光寺があり、毎年初詣には多くの参拝客が訪れる。

## 五泉市の冬の見どころは？

### ●別所虚空蔵尊例祭

毎年2月12日・13日に行われる例祭で、12日には幻想的な雪灯籠が灯される。福神仏、富神様、地元の人々から虚空蔵様と言われ、昔から商売にご利益があると信仰を集める。参道には出店も出る。  
 ☎五泉市観光協会  
 ☎0250-58-7181



### ●慈光寺

楠木正成の直孫、傑堂能勝禅師によって1403年頃に中興開山されたといわれる越後往古四ヶ道場の一つ。県天然記念物の樹齢3~5百年を超える杉並木も圧巻。  
 ☎五泉市商工観光課 村松事務所  
 ☎0250-58-7181



### ●JA新潟みらい

五泉駅前農産物直売所 やさい天国  
 地元農家の人々が丹精込めた旬な野菜を販売。閉店時間を待ちきれず並ぶ人も。地域の人々に愛される温もりのある直売所。  
 ☎0250-42-6320  
 ☎毎週 月・水・金曜日 8:30~16:00



### ●咲花温泉

菅名岳のふもと、阿賀野川のはもとに湧き出るエメラルドグリーンドグリーンの温泉。河原に湯の華が咲いていたことから咲花温泉と言われるように。弱アルカリの硫黄泉で塩化物泉の成分を含み、「美肌の湯」としても有名。  
 ☎五泉市咲花観光協会  
 ☎0250-43-3911



# ごせんし 五泉市

『全国さくら名所百選』に選ばれた村松公園の桜をはじめ、国指定の天然記念物・小山田(おやまだ)の彼岸桜、一面絨毯のように開花する150万本のチューリップ、115品種5,000株が咲き誇るばたんなどで有名な五泉市。冬は、菅名岳中腹の通称『どっばら清水』で銘酒『菅名岳』の仕込み水を汲む『寒九の水汲み』が行われる。



## 五泉市はこんな街

新潟県のほぼ中央、新潟市の南東に位置する五泉市は、2006年1月1日、旧五泉市と旧村松町との合併により誕生した。良質で豊富な水資源に恵まれ、栗や銀杏、さといも『帛乙女(きぬおとめ)』などを産出。ほかに養殖鯉等の特産品もあり、景勝・阿賀野川ラインには咲花温泉がある。

●五泉市 URL: <http://www.city.gosen.lg.jp/>

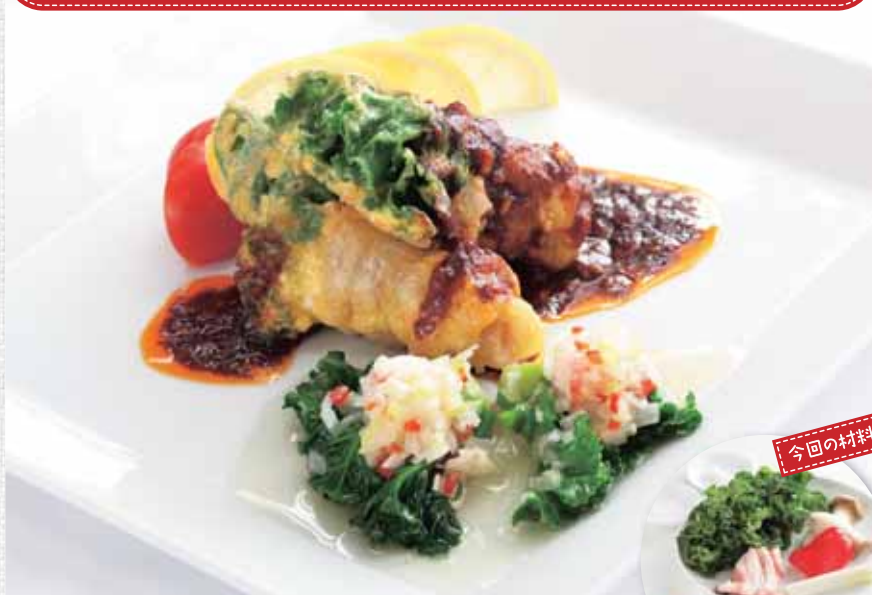
元気  
レシピ  
プロに  
きく

にいがたの旬の野菜で

「おいしい!」をつくろう。

## プチヴェールの肉巻きホイコーロー風

### Lesson 03



材料(4人分)

●肉巻き

プチヴェール …………… 16個  
豚バラスライス10cm …………… 8枚  
エリンギ …………… 2本  
塩 …………… 少々  
胡椒 …………… 少々  
片栗粉 …………… 適量  
小麦粉 …………… 適量  
卵(全卵1個、卵黄1個)

●プチヴェールのネギソースマリネ

プチヴェール …………… 8個  
ネギ …………… 15cm  
赤パプリカ …………… 1/4個  
塩 …………… 小匙1/4  
胡椒 …………… 適量  
砂糖 …………… 小匙1/4  
サラダ油 …………… 80cc

●ホイコーローソース

トウバンジャン …………… 小匙1  
テンメンジャン …………… 大匙1  
砂糖 …………… 小匙1  
水 …………… 80cc  
ニンニクみじん切り …………… 少量

今回の材料!

### Let's cooking



プチヴェールは下の硬い部分を取り、水洗いして塩を入れた熱湯で10秒位茹で、ザルにあげて冷まし、タオルでよく水分をとる。エリンギは縦にカットして小口に切る。



豚肉に塩、胡椒で下味をつけ、表面にかかる片栗粉を振る。プチヴェールの下半分に豚肉を巻き、かるく握る。



②のプチヴェールに小麦粉、卵をつけ、油をひいた鍋で全体に表面をキツネ色に焼きあげ(火加減は弱～中火)別皿に移す。同じ鍋でエリンギも表面を焼き、塩コショウする。



鍋にニンニク、トウバンジャン、テンメンジャンを入れて弱火で香りを出し、調味料を入れ、ソースを作る(若干煮詰めて濃度をつける)



ボウルにネギ、パプリカのみじん切りを入れて塩、胡椒、砂糖で味をつけ、煙が出るくらいに熱したサラダ油を入れてネギソースを作り、残りのプチヴェールを絡める。



皿にレモン、プチトマトを飾り、中央に肉巻きプチヴェールを盛ってホイコーローソースをかけ、マリネしたプチヴェールを盛りつける。

### PROFILE



国際調理製菓専門学校  
中国料理担当  
教務主任 鈴木 勉 先生

中国料理の老舗やホテルなどで研鑽を積み、現職に。中国料理歴30年の大ベテラン。「料理は心、思いやり」が信条で、「中国料理の魅力は悠久の歴史の中にある」と説く。

農業法人と農業・食品関連企業の発展を応援します

 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 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