

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潟特産野菜「プチヴェール」だ。

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

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、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の十一月〜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甘くなります」

JA新津さつきでは、新津産のプチヴェールを雪の中で春を待つ姿から「雪こだち」と命名。平成十九年に独自商標を取得して新たなブランド野菜として販売している。

「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。

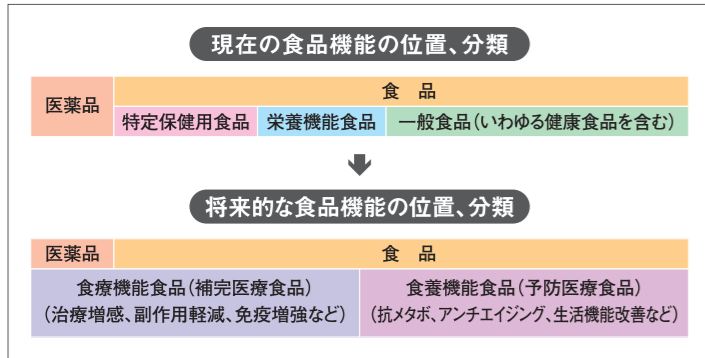


JA新津さつき
営農経済部営農企画課
主任
風間 克寿 さん

農商工、そして産学官が連携して 特産品の開発を

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。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」



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



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。

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」

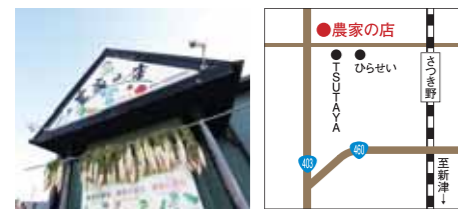
プチヴェールの親・芽キャベツとケールには、抗ガン作用や心臓血管系疾患予防作用、解毒作用、抗酸化作用など、さまざまな生体機能があることが知られている。「我々の研究室では、抗肥満効果や血糖値抑制効果、抗ガン性を中心に研究を重ねてきましたが、プチヴェールには高カロリー・高脂肪食による肥満を抑える効果があることも確認されました」

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商工、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 9:00~18:00(9~3月は17:00)
休 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 9:30~17:00
休 年末年始(12/31~1/3)

プチヴェールから生まれた「ぶち森」シリーズ

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

イシヤマベーカリー
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

「ぶち森」シリーズ 取扱店



新潟商工会議所
課長
遠山 博司 さん

「これに契機にプチヴェールを地域資源として推薦。平成二十年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。

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。



『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



菓子工房マツサカヤ
代表取締役
斎藤 正幸 さん

「これに契機にプチヴェールを地域資源として推薦。平成二十年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、農商工から成る『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商工連携事業としての認定を受けることになった。



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

「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商工、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。