

農・商・工をつないでみんなでつくる新潟の元気!

Sole!/にいがた

[春号] Vol.04
SPRING 2011

【シリーズ特集】

地産地消とにいがた野菜の未来④

新発田のアスパラは すごい!!

にいがたの明日を担う活力企業

株式会社 新潟クボタ

株式会社 千手

あのまちこのまち再発見

高城ヒメサユリ祭り／三条市

新発田産アスパラ料理が食べられるお店

深層湯温泉 紫雲の郷／割烹 志まや

Sole!/にいがた 応援企業

新潟綜合警備保障株式会社

プロにきく元気レシピ

「アスパラガスの鳥賊さま? ロール」

無料

ご自由に
お取り下さい

この度の地震災害により、被害を受けられた皆さんに心よりお見舞い申し上げます。

雪国まいたけ



不可能を可能に。非常識を常識に

「見つけた者が舞い上がるほど喜ぶ」ことから名づけられた舞茸(まいたけ)。三十年余り前までは、希少で高価な食材だった。そんな幻のきのこの量産化に成功。低価格で食卓に提供することに成功したのが『雪国まいたけ』である。

実は、雪国まいたけの歴史はきのこではなく、もやじから始まった。昭和五十二年、創業者・大平喜信氏が三年の試行錯誤の末、当時珍重されていた『太もやし』の栽培に成功。市場を席巻するも、大量に製造できる機械の登場により、他社との競争が激化した。また、農薬や化学肥料を一切使わずに栽培された安全安心な自然の色が「見た目が悪い」と敬遠されるように……。そこで挑戦したのが、「大量人工栽培は不可能、

「非常識」とされていた「まいたけ」栽培だった。「まいたけ」は繊細なきのこである。光や温度を微妙に変え、栽培室で日夜観察し続けること一年、培養技術が確立。量産化を開始した。その後も「不可能を可能に」、「非常識を常識に」するチャレンジ精神から「えりんぎ」「ぶなしめじ」が開発され、現在、株式会社雪国まいたけは「きのこ総合企業」として不動的地位を築き、生きのこ類の他、きのこ加工食品、薬理効果を活用した健康補助食品など食の可能性を追求し、日本の食に貢献する。

●シリーズ特集

地産地消といがた野菜の未来④

「太い」「甘い」「柔らかい」

新発田のアスパラはすごい!!

新発田市では、「食」と「農」の距離を近づけ

地域の活性化と食育、市民生活の向上を目指し

『食の循環によるまちづくり』に取り組んでいる。

その一環として平成19年から

『食のアスパラ横丁、味めぐり』を開催。

市内料理店を中心に趣向を凝らした

アイディア料理を提供している。

新潟県一の出荷量を誇り、全国でもアスパラガスの

一大生産地となった新発田市。

一般的にアスパラガスは、太いと硬いという

イメージをもたれがちだが、

新発田産のアスパラガスは

「太くても柔らかく、甘い」味わいが特徴だ。

今後はイメージキャラクター『アスパラくん』を活用して

地域特産ブランド野菜『アスパラガス』のすごさを

県内外へアピールする。



アスパラガス生産者
JA北越後
アスパラガス部会長
阿部 信夫さん



『アスパラくん』が目印



新発田市道賀地区的アスパラガス団地



イメージキャラクター
『アスパラくん』

肥沃な地に希望の萌芽

北海道から九州まで、全国で生産されるアスパラガス。中でも「太く、柔らかく、美味しい」と評判なのが、新発田で栽培されるアスパラガスだ。JA北越後アスパラガス部会長・阿部信夫さんは語る。「飯豊連峰を源とする加治川の水が新発田市を有数の穀倉地へと育てあげました。この肥沃な大地の一角にアスパラガス生産団地の道賀地区があります」阿部さんが整備された同地区の水田にアスパラガスの株を植えたのは平成十一年のこと。それまで米に代わる園芸品種として各種野菜を栽培してみたが、「これほど手応えを感じる野菜はなかった」と言う。収穫には播種・定植後、一年を経なければならぬ。翌年四月、露地ですくすく伸びる萌芽を見たとき、阿部さんの全身は震えた。「これだ」その後、収穫量が大幅に伸び、平成十四年にはJA北越後アスパラガス部会が『新発田市農業功労賞』を受賞。五年後には『食のまちづくり推進事業』に取り入れられ、平成二十二年、第四回『日本農業賞(集団部門)』で新潟県最優秀賞を受賞した。

農・商・工をつないで
みんなでつくる新潟の元気!

Sole!にいがた [春号] Vol.04 SPRING 2011

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。

Contents

■卷頭コラム

01 にいがたモノ語り

雪国まいたけ

(株式会社 雪国まいたけ)

■シリーズ特集

02 地産地消と

にいがた野菜の未来④

「太い」「甘い」「柔らかい」

新発田のアスパラはすごい!!

■リポート

05 にいがたの明日を担う 活力企業

株式会社 新潟クボタ

明日を拓く技術革新

株式会社 千手

若者を育てよう

■観光

09 あのまちこのまち再発見

高城ヒメサユリ祭り/三条市

■お店

10 新発田産アスパラ料理が食べられるお店

深層湯温泉 紫雲の郷

割烹 志まや

Sole!にいがた 応援企業

新潟綜合警備保障株式会社

■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。

アスパラガスの

鳥賊さま? ロール



にいがたの
明日を担う



株式会社新潟クボタ

新潟市中央区鳥屋野三三一番地 ● 代表取締役社長／吉田 至夫さん

いたるところに
青山あり



PRESIDENT



株式会社新潟クボタ
吉田 至夫 社長

農業変革期を
見据え、研究・
技術開発を進
める。



鉄コーティングされた稲の種子。
鉄でくるむと、種子の比重が大きくなり、水中でも自ら沈み、ズメなどの鳥害を大幅に軽減。土中でなく表面に播種することができる。



『活農プロジェクト』を推進する新潟クボタでは、『鉄コーティング湛水直播』をはじめ、耕作放棄地を有効活用しようと親会社のクボタに賛同し、『eプロジェクト』に取り組む。

問い合わせ

●株式会社 新潟クボタ

〒950-8577 新潟市中央区鳥屋野331番地
TEL 025-283-0111 FAX 025-283-0121
URL : <http://www.niigatakubota.co.jp>

技術を家庭菜園や市民農園に。
「活農プロジェクト」展開中。

棚田よ よみがえれ

より活力ある農業を創造しようと『活農プロジェクト』を展開する
株式会社新潟クボタ・吉田至夫社長は語る。
「今、日本の農業はイノベーションの時期を迎えています」
異常気象、食糧供給、環境保全など、新たな課題が浮き彫りになる中で
転換期を迎えようとする日本の農業をあらゆる角度からサポート。
低コスト、効率アップ、生産性の向上といった生産者支援から
関連メーカー、ホームセンターほか異業種・他業態との連携で
明日の農業の可能性を拓く新技術を提供する。

「当社では上・中・下越に実験圃場を設け、稻作に最適な深耕とはどういうものか、技術提案しています」

一方、新潟クボタでは、親会社のクボタが提唱する『eプロジェクト』に賛同。「耕作放棄地再生」「農業体験教室」「農作物地域ブランド・産直品PR（志のある農家応援）」「バイオ燃料用作物栽培」などの支援を行っている。「全国に広がる耕作放棄地は東京都の一・八倍に相当し、新潟でも年々棚田が失われ、豊かな田

園風景がなくなりつつある。我々は耕作放棄地で数年をかけ、菜の花を植えたり、酒米をつくったり、草刈りボランティアを行っています」

昨年九月、eプロジェクトで小学生に混じり稻刈りをする吉田社長の姿があつた。「文部科学省が推奨する小学五年生の農業体験に、当社もボランティアで参加しています。毎年、泥にまみれて田植えや稻刈りを行いますが、『トラクターやコンバインに乗せてあげるよ』と言ふと、列ができるほどの人気になるんですよ」

新潟クボタは日本農業の「雄飛」を前に、新潟県の農業に貢献する。

明日を拓く技術革新

イノベーション

は、アジア全般で行われている一般的な農法だ。緯度の高い日本では、稻の生長を速めて収穫しなければならない。植物は移植すると生長が速くなる。そこで一度、ハウスで育苗し苗を箱に入れ、田植機で田に移植する。世界でも特殊な田植えが日本で普及した。『鉄コーティング湛水直播』とは、ハウスで育苗せず、鉄をまぶした種子を直接田に播くことで苗作り作業をなくし、コストを抑える農法として開発された。「しかしながら、田植機を販売する我が社に直播研究の依頼を?」。そんな社内外での疑問に吉田社長は答えた。「当社は農家の皆様と共にある。故郷新潟は日本の食糧を支える農業県だ。農業が元気にな

新潟の農業を創造しようと『活農プロジェクト』の一環、『鉄コーティング湛水直播』の技術提供を開始。現在では、栽培面積が全国で1000ヘクタールを超える規模となつた。また『新潟クボタ大豆研究会』を結成。収穫量三百kg/十俵以上、Aクラス品質の大豆を安定生産する『大豆三〇〇Aプロ

農作物は土づくりが命。根に栄養が十分回らなければ、植物は生長しない。昨年の猛暑による米の品質低下は遠因に根の生長不足が考えられ、現行より約三センチ深く耕すことで稲に適した環境が保たれる。

新潟クボタの技術革新の一つに、地球温暖化対策の一環として取り組んだ。「この素晴らしい人々が働く故郷新潟の農業に骨を埋めることこそ我が使命」。吉田社長は胸に誓つた。平成十六年、新潟クボタは活力ある新潟の農業を創造しようと『活農プロジェクト』の一環、『鉄コーティング湛水直播』の技術提供を開始。現在では、栽培面積が全国で1000ヘクタールを超える規模となつた。また『新潟クボタ大豆研究会』を結成。収穫量三百kg/十俵以上、Aクラス品質の大豆を安定生産する『大豆三〇〇Aプロ

ジェクト』を積極的に推進している。吉田社長は社長室に掲げる前クボタ社長・三野重和氏の揮毫による書「雄飛」に目をやり語る。「人間(じん)かん)到るところ青山(墓)があり。世の中その気になれば、どこにも生きがある。だから故郷を離れ、世に『雄飛』するのに躊躇してはならない。書は江戸末期の僧、釋月性(しゃくげつ)遊せんとして壁に題す)からとった詩『將東遊題壁』まさに東帰郷した。「現場ありき」を信条とする同社で最初に配属されたのは佐渡営業所だつた。当時、車も通らない山道を山頂にある農家まで乾燥機を担いで登つた。「ありがとう。感謝します」。そのとき振る舞われた天然わさびの味は今も忘れない。平成九年、米価急落、減反強化で会社経営が苦況に陥つた。収益回復を目指し、陣頭指揮を執る吉田社長(当時専務)に関連メーカーや農家は惜しみない協力をした。「この素晴らしい人々が働く故に陥つた。収益回復を目指し、陣頭指揮を執る吉田社長(当時専務)に関連メーカーや農家は惜しみない協力をした。「この素晴らしい人々が働く故に陥つた。収益回復を目指し、陣頭指揮を執る吉田社長(当時専務)に関連メーカーや農家は惜しみない協力をした。「この素晴らしい人々が働く故に陥つた。収益回復を目指し、陣頭指揮を執る吉田社長(当時専務)に関連メーカーや農家は惜しみない協力をした。」



ご利用いただける方	・お借入時18歳以上で、最終返済時76歳未満の方
お使いみち	・トラクター、田植機、コンバイン、農業用自動車などのご購入にご利用いただけます。 (中古農機具のご購入も可能です) ・農機具本体のご購入に伴う付属備品、税金等の費用にもご利用いただけます。
ご融資金額	・1,800万円以内
ご融資利率	・JA所定の金利となります。
ご融資期間	・1年以上10年以内(うち2年以内の返済可)
ご返済方法	以下の返済方法からご選択いただけます。 ・元利均等(毎月・年1回・年2回)返済(毎回の返済額(元金と利息の合計額)を一定にする返済方法です) ・元金均等(毎月・年1回・年2回)返済(毎回の返済額のうち元金の返済部分を一定にする返済方法です)
担保・保証	・新潟県農業信用基金協会の保証をご利用頂けます。

◆ 詳細につきましては、お近くのJAまでお問い合わせ下さい。

JAバンク新潟
JA/東信連

にいがたの
明日を担う



株式会社千手

十日町市中屋敷581番地 ● 代表取締役／柄澤和久さん



任意組合の組合員370名全員が法人の構成員になることを目指した(株)千手。
社員は各任意組合から募り、役員を含め22名の常勤職員がいる。



千手温泉の源泉かけ流しの湯を熱源とするイチゴハウス。



千手小学校の田植え体験は、昔ながらの方法で、秋、自ら収穫したコシヒカリをみんなで味わつ。



(株)千手では蕎麦の栽培を行い、地元の蕎麦屋へ提供している。左は手作り杵搗きで製造された餅『魚沼産ごねもち・千の夢』、上は『魚沼産コシヒカリ・千の夢』。



(株)千手では蕎麦の栽培を行い、地元の蕎麦屋へ提供している。左は手作り杵搗きで製造された餅『魚沼産ごねもち・千の夢』、上は『魚沼産コシヒカリ・千の夢』。

●株式会社千手

〒948-0135 十日町市中屋敷581番地
TEL 025-768-3683 FAX 025-768-3897
URL : <http://www.senjyurs.com>

問い合わせ

家庭生ゴミを堆肥化した資源循環型農業を確立。

人材を求める前に 「生活できる農業」あります

日本の農業が抱える大きな課題の一つに後継者不足がある。
中山間地では農家の高齢化が進み、耕作放棄地が増加。
「次代を担う若者を雇用できる農業法人をつくろう」
十日町市(旧川西町)千手地区で、農業機械の共同利用を目的に運営されていた
五つの任意組合を母体に平成十七年三月、設立されたのが株式会社千手だった。
「今後の農業に必要なのは、一年中就労できる仕組みづくり」
代表取締役 柄澤和久さんは言う。

「将来、会社を引っ張つてくれる人材を求めてます」

人材を求める前に 「生活できる農業」あります

株式会社千手は、平成十七年三月、十日町市(旧川西町)千手地区

で、農業機械の共同利用を目的に運営されていた五つの任意組合を母体として設立された。十八歳で就農して以来約四十年、任意組合の活動に取り組んできた柄澤社長は変わりゆく農業の姿を目の当たりにする。平均経営面積七十五アールの当地では大部分が兼業農家です

昭和四十年代半ばまで着物の街・十日町では機屋(はたや)が元気で、農繁期以外は機屋に勤めに出る兼業農家も多かった。ところが徐々に機屋の数も減り、農業従事者はどんどん高齢化していく。中山間地では田畠が荒れ、いつたん荒れると元に戻す

までに気の遠くなるような時間がかかる。「このままでは農業がすたれ川西米がだめになる」

機械利用を目的とした任意組合のままでは仕事があるのは春と秋だけ。これでは次代を担う若者を雇うことはできない。「まず人を雇う仕組みをつくって、将来に希望が持てる会社組織をつくろう」。平成九年に一度失敗した法人設立だったが、説明会を開いて周辺を説得した。しかし設立準備を進めてきた矢先の平成十六年十月二十三日、新潟県中越地震が起きた。「千手地区でも農業ダムが損傷していたところで畦の陥落や液状化現象が起きました」。「生活再建が先だ」と設立延期を主張する人々。しかし柄澤社長は食い下がった。「せっかく一年もかけて準備をし

てきたんじゃないですか。機はまさに熟しています。このチャンスを逃せば皆の意欲が下がってしまいます」。余震が続く中で幾度も持たれた話し合いを経て、(株)千手は誕生した。

ベテランの知恵と経験を生かし、次世代が継承して魚沼産コシヒカリ、魚沼産ごねもち、そば、イチゴ、トウ菜などを生産する(株)千手。「こんなに美味しいお米を食べたことがありません」といった手紙が多く寄せられる。柄澤社長は言う。「まずは生活できる農業あります。今後は会社を引つ張つていく人材を求めてます」



(株)千手の前身『千手地域機械施設利用組合』は平成4年「第21回 日本農業賞(集団の部)」で大賞に輝いた。

若者を育てよう

までに気の遠くなるような時間がかかる。「このままでは農業がすたれ川西米がだめになる」

機械利用を目的とした任意組合のままでは仕事があるのは春と秋だけ。これでは次代を担う若者を雇うことはできない。「まず人を雇う仕組みをつくって、将来に希望が持てる会社組織をつくろう」。平成九年に一度失敗した法人設立だったが、説明会を開いて周辺を説得した。しかし設立準備を進めてきた矢先の平成十六年十月二十三日、新潟県中越地震が起きた。「千手地区でも農業ダムが損傷していたところで畦の陥落や液状化現象が起きました」。「生活再建が先だ」と設立延期を主張する人々。しかし柄澤社長は食い下がった。「せっかく一年もかけて準備をし

てきたんじゃないですか。機はまさに熟しています。このチャンスを逃せば皆の意欲が下がってしまいます」。余震が続く中で幾度も持たれた話し合いを経て、(株)千手は誕生した。

ベテランの知恵と経験を生かし、次世代が継承して魚沼産コシヒカリ、魚沼産ごねもち、そば、イチゴ、トウ菜などを生産する(株)千手。「こんなに美味しいお米を食べたことがありません」といった手紙が多く寄せられる。柄澤社長は言う。「まずは生活できる農業あります。今後は会社を引つ張つていく人材を求めてます」

てきました。しかし、機はまさに熟しています。このチャンスを逃せば皆の意欲が下がってしまいます」。余震が続く中で幾度も持たれた話し合いを経て、(株)千手は誕生した。

ベテランの知恵と経験を生かし、次世代が継承して魚沼産コシヒカリ、魚沼産ごねもち、そば、イチゴ、トウ菜などを生産する(株)千手。「こんなに美味しいお米を食べたことがあります」といった手紙が多く寄せられる。柄澤社長は言う。「まずは生活できる農業あります。今後は会社を引つ張つていく人材を求めてます」



とされる。(株)千手の昨年度の特別栽培米の玄米蛋白質含有率は五〇%だった。

柄澤社長は言う。「美味しい米は土づくりから」。(株)千手では、家庭を使って土づくりを行い、平成十八年から地域の農家と協調して地域ぐるみで特別栽培米を生産している。「特別栽培米」とは、無農薬を含む「減農薬栽培」、無使用を含む「減農薬栽培」を総称して国が定めた農作物への表示方法を言う。

柄澤社長がこれまでに環境にこだわるのは、「かつて川西地区の空を群れ飛んでいた赤とんぼを取り戻したい」という強い思いがあるからだ。

赤とんぼが飛ぶ 田園風景を取り戻したい

ます」。最近では農村でも子どもたちが農作業の手伝いをほとんどなくなりた。いや両親、学校の先生も

いない。将来は農業を担う人材に育つていただきたい。親御さんや先生には、食の重要性と安全を考えいただきたいんです」

十日町市川西地区は、日本随一のブランド米『魚沼産コシヒカリ』の产地だ。中でも千手地区では、最高ランクの『川西米』が穫れる。(株)千手では食味を保つため、全ての田で品質の分析検査を行っている。「美味しさと評判のコシヒカリですが、これまで食味に関する基準はありませんでした。しかし県と魚沼地域のJA等で組織する『魚沼米改良協会』『魚沼米対策会議』が魚沼産コシヒカリの玄米蛋白質含有率を六〇%以下に定めたのです」。玄米蛋白質含有率が低いほど美味しい米



株式会社千手
柄澤和久
社長
施設事業部部長
販売・販売企画
丸山博 取締役

P R E S I D E N T

栽培米の玄米蛋白質含有率は五・〇%だった。

割烹 志まや

0254-22-2102 新発田市御幸町1丁目1-1
11:00~14:00 17:00~21:00
不定休 大中小宴会場有



アスパラ春彩膳(とろろ蕎麦付) 2,500円
●先付/アスパラガスと旬菜のゼリーカセ ●焼物/キングサーモン包み焼 ●椀物/アスパラガスのすり流し ●揚物/アスパラガスのきき揚げ ●食事/とろろそば ●水菓子/アスパラアーチーズケーキ

旬の地元食材にこだわり 老舗の味に新しさを

ミキサーにかけたアスパラスープに「焼いたアスパラを包んで茹でた白玉が入っています」という『アスパラガスのすり流し』をはじめ、アスパラに鮭を巻き、照り焼きにした『キングサーモン包み焼』など、「アスパラの香りと味を生かした料理をコース料理にしました」と嶋谷専務。江戸時代天保期から続く老舗の味に新たなアイデアを加え、「新発田近郷の旬の食材にこだわる料理をご提供しています」と。代々当主が襲名する名を冠した酒房「次郎八」では新発田の銘酒をそろえる。

※かき揚げやゼリー寄せでは旬の野菜が日によって替わる場合あり。



専務取締役
嶋谷 仁さん



Sole! / にいがた応援企業

全国へ、海外へ。
交流拠点「新潟」の将来に期待します。

新潟に創業して42年、セキュリティー全般を網羅する当社では「人のALSOK」をキャッチフレーズに、想像力・創造力に重きを置いております。24時間365日、安全・安心、さらに快適な生活環境を創造するには、常にお客様の息遣いに耳をすませ、ご要望をいちはやくキャッチ。最善策をイメージし、対応を創造する姿勢が肝要となります。また、どれほどセキュリティー技術が向上しようと、その運用はあくまでも人。社員は一丸となって絆を築き、行き届いたサービスがご提供できるよう職務に努めております。おかげ様で『トキめき新潟固体』やAPECでも、1件の事故・クレームもなく、最高の評価をいただくことができました。これもひとえに、ふるさとの皆様のお力添えの賜と感謝申し上げます。

さて、今後セキュリティーは、二極化していくものと思われます。アジア、ロシアをはじめ外国への玄関口として空港・港湾を有する新潟県では「日本の安全はここで守る」という役割が多くなっていくでしょうし、少子高齢化社会にあっては独居老人のホーム

新潟綜合警備保障株式会社

セキュリティーやお子様の防犯など「命を守る」

ウェートが高くなっていくでしょう。いずれにしても、弊社の職務は手にとってお見せすることができない仕事です。それであればなおのこと、創業以来の『誠実・正確・強力・迅速』をモットーに新潟の皆様のために力を尽くしてまいる所存です。

日本一を誇る米や野菜、果物など、我が新潟県は日本の食を支えています。これらの産物は郷土の宝。今後は観光交流をはじめ、さまざまな経済交流で、これらの農作物が新潟県の顔として告知喧伝されていくでしょう。私も官民をあげた福岡・新潟航空便の継続や長岡花火を題材にした映画『この空の花』、その他の交流にボランティアで参加しておりますが、新潟の農作物は日本のみならず海外でも美味しいと評判です。こうした新潟の誇りや宝を全国へ、海外へ。交流拠点「新潟」の将来にいっそう期待しようではありませんか。新潟綜合警備保障株式会社は、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。

さて、今後セキュリティーは、二極化していくものと思われます。アジア、ロシアをはじめ外国への玄関口として空港・港湾を有する新潟県では「日本の安全はここで守る」という役割が多くなっていくでしょうし、少子高齢化社会にあっては独居老人のホーム



代表取締役社長
廣田 幹人



新潟綜合警備保障株式会社
新潟市東区小金町1丁目17番20号
TEL 025-274-1965
URL: http://www.nii-alsok.co.jp/

会社概要

- セキュリティーシステムの設置・運用
- 現金輸送
- 空港におけるボディーチェック
- エネルギー・プラントの施設管理・警備
- 個人ボディーガードほか、セキュリティー全般

深層湯温泉 紫雲の郷

0254-41-1126 新発田市藤塚浜966番地
11:00~20:30(ラストオーダー)※温泉利用は10:00~21:00(最終受付20:30)
休第3木曜 地域約150名(座敷有)



アスパラ海鮮ちらし寿司
(ミニデザート付) 980円



料理長
高橋 彰さん



新発田産アスパラ料理が食べられるお店



彩り鮮やかな ボリュームのある一品

「アスパラをさっと茹で、かつおと利尻昆布でとった出し汁に浸けて魚介類とちらし寿司にしました」と料理長。心を碎いたのは彩り。「食欲が出るよう鮮やかな色合いに」。巨石露天風呂で有名な温泉施設の1、2階にある3つのレストランで、新発田産アスパラ料理が味わえる。他に『アスパラみどりカレー』もあり、「アスパラの味わいを残しつつスパイスを利かせ、大人の味に仕上げました」。『紫米の海鮮サラダうどん』も人気で、お土産コーナーでは乾麺も販売している。

※アスパラガスを使った料理は5~6月限定のオリジナルメニューとなり
ちらし寿司の魚介は仕入れによって異なる場合あり。

昔から下田地区の山野に群生し、清楚な姿が多くの人々に親しまれてきた「ヒメサユリ」。他のユリより早く咲き、花は可憐で美しい。花の色は淡いピンクから濃いピンクまであり、近づくと芳香がある。

名前の由来は、比較的暖かい土地に自生することからユリに「早(さ)」がつき、花の可憐なイメージから「姫」がついてヒメサユリとなつたとされる。また茎が細く、花が大きいことから風が吹くと揺れ、この「ゆれる」が転訛して「ユリ」になつたという。

三条市森町の高城城址は特にヒメサユリの群生地として知られ、花が咲き乱れる「ヒメサユリの小径」が高城までのハイキングコースとなつていて(約一時間)。花の咲く時期には毎年多くの人が観賞に訪れ、開花にあわせて「高城ヒメサユリ祭り」が行われる。

※五月十五日(日)~六月上旬開催予定



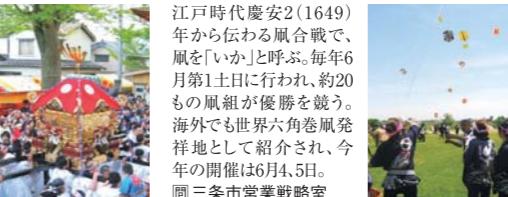
三条市の春の見どころは?

●三条祭り

三条の鎮守、八幡宮の春季大祭として5月14日(土)、15日(日)に開催される。大名行列の後、2~3歳の子どもを肩車して神輿、太鼓とともに社殿を3周し、拝殿に収まる「舞込」が人気。

■三条市営業戦略室

0256-34-5511

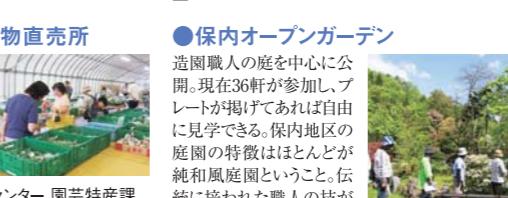


●三条凧合戦

江戸時代慶安2(1649)年から伝わる凧合戦で、凧を「いか」と呼ぶ。毎年6月第1土日に行われ、約20もの凧組が優勝を競う。海外でも世界六角巣凧発祥地として紹介され、今年の開催は6月4、5日。

■三条市営業戦略室

0256-34-5511



●「いちの季」農産物直売所

(三条市栄地区国道8号線沿い十字路)鮮度の良さはもちろん、豊富な品揃えが魅力。南蒲エリアの大地の恵みがいっぱいに感じられる直売所。

■JAにいがた南蒲 南営農センター

0258-61-2904

1月~5月/毎週火・木・土、6月~12月/毎週火・土

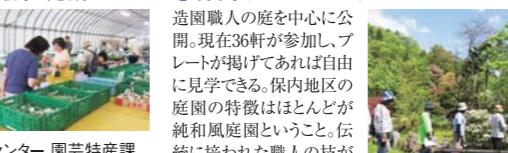
■全期間10:00~16:00

■JAにいがた南蒲 南営農センター

0258-61-2904

1月~5月/毎週火・木・土、6月~12月/毎週火・土

■全期間10:00~16:00



●保内オープンガーデン

造園職人の庭を中心に公開。現在36軒が参加し、ブレードが掲げてあれば自由に見学できる。保内地区的庭園の特徴はほとんどが純和風庭園ということ。伝統に培われた職人の技が堪能できる。

■保内公園 緑の相談所

0256-38-5240

三条市はこんな街

上越新幹線、北陸自動車道などの交通網が整備され、市の北西部には信濃川沖積平野が広がり、五十嵐川が横断。下田地域の東部、福島県境までの国有林一帯は越後三山只見国定公園、奥早出栗守門県立自然公園に指定され、豊かな森林資源に恵まれるとともに、河川の豊富な水量が近隣市町村の水源となっている。

●三条市 URL: <http://www.city.sanjo.niigata.jp/>



三条市はこんな街



三条市

新潟県のほぼ中央に位置し、平成17年、三条市・栄町・下田村の3市町村が合併して誕生した三条市。「金物のまち」として知られ、金属加工業を中心とした地場産業が発達する一方で、信濃川の豊かな水と肥沃な大地の恵みを受けて農業もさかん。景勝地八木ヶ鼻の周辺には温泉があり、最近では『三条カレーラーメン』でも知られている。

プロに
きく
元気
レシピ

にいがたの旬の野菜で 「おいしい!」をつくろう。

アスパラガスの鳥賊さま? ロール



Let's cooking



アスパラガスは下の固い部分をピューラーなどで削ぎ、沸騰したお湯に少量の塩を加え、固い部分を立てて数秒茹で、柔らかくしたらと、全体を茹で冷水で冷ました1センチ位に切る。



じゃがいもは皮を剥き、一口大に切り、水に塩を加えて竹串が通るまで茹でたあと、ザルで水分を切ってアスパラガス、バター、塩辛を加え、じゃがいもがアツアツのうちに混ぜる。



食パンの耳を切り、ロール巻きしやすいよう、写真のように棒などで空気を抜いて、薄く、平たくしておく。南蛮海老は皮を剥きバットに並べ、薄く塩をふる。



①の食パンの上に、②を棒状にのばしてラップで整形し、テフロンパンの上で転がすように、表面に軽く焼き目をつける。



カブは皮を剥き、食べやすい大きさに切り、黄身酢の調味料を合わせ、湯せんしてマヨネーズ状になるまで加熱して冷ます。



ロール巻きを食べやすいようにリボンで結んで2つに切り、カブに黄身酢をのせ、虫鳥賊、南蛮海老、ミニトマト、にんじん、セルフィーユをあしらう。

Lesson 04

材料(4人分)

● アスパラガスの鳥賊さま? ロール
アスパラガス(中) 4本
食パン(8枚切り) 4枚
じゃがいも(150g) 2個
鳥賊の塩辛(甘口) 大さじ2
バター 5g

● アスパラガスの黄身酢サラダ

アスパラガス(中) 4本
小カブ 1個
虫鳥賊 8杯
南蛮海老 4尾
ミニトマト 4個
にんじん・セルフィーユ 適量

● 黄身酢

卵黄 1個
酢 大さじ1
みりん 小さじ2
砂糖 小さじ1
塩 少々

PROFILE



国際調理製菓専門学校

日本料理担当

荒川 誉明 先生

仙台市内の鮓割烹、とうふ料理専門店を経てホテル仙台プラザ入社。東京第一ホテル仙台、湯沢ホテルイナモト旅館勤務後、ホテルイタリア軒割烹「虫」に。豊富な魚介類の知識が自慢。専門調理師。

農業法人と農業・食品関連企業の発展を応援します

J A 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

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

検索