

農・商・工をつないでみんなでつくる新潟の元気!

Sole!/いがた

[秋号] Vol.06
AUTUMN 2011

〔シリーズ特集〕

地産地消といがた野菜の未来⑥

農業に夢を 「柏崎野菜」

にいがたの明日を担う活力企業

株式会社 マルイ

農事組合法人大潟ナショナルカントリー

にいがたモノ語り

『新潟マドレーヌ』株式会社チューリップランド・アンレミュー

あのまち・このまち再発見

鮮やかに色づく手つかずの秘境『奥胎内』／胎内市

旬の柏崎野菜料理が食べられるお店

おもてなし・家庭料理味楽庵
荻ノ島かやぶきの里

ソロ/ソロ応援企業
佐渡汽船株式会社

無料

ご自由にお取りください。



全農家の九十%が稻作の兼業農家という柏崎市。かつては豊かな自然環境を生かし、多くの野菜がつくれられていた。「伝統野菜を復活させ、日本古来の食文化を見直し、街の活性化と人づくりに生かそう」。平成二十一年度に柏崎市、JA柏崎、新潟県が連携し、市に担い手育成係を創設。平成二十一年度から、農林水産物地産地消支援事業をスタートさせ、「農家の所得を上げ、農村を元気に」「農業に夢を」と地域に根差したブランドの強化を進めている。

農業に夢を 「柏崎野菜」

地産地消とにいがた野菜の未来⑥

写真:柏崎野菜「土垂(どだれ)」



新潟マドレーヌ 105円(税込)

チューリップランドは、新潟の地で創業百四十年の伝統を誇る菓子食品卸売・株式会社清野屋のグループ会社。「地域に根差した食文化を守り、地域とともに発展する」という老舗の理念に基づき、平成十九年、「新潟のお土産となる洋菓子をつくる」とプロジェクトを発足した。工場チーフの成澤清明氏は、時を同じくして出回り始めた新潟県産「シヒカリ」の米粉に注目。「米粉と言えば、当初は小麦粉の代替品という印象が強く、水分を含ませ過ぎると餅のようになるなど、使い勝手の難しい材料でした」と語る。

試行錯誤の末に完成した米粉スponジケーキは、まず「新潟ミニロール」として商品化。米粉ならではのモチモチ感が評判を呼び、平成二十一年開催の全国菓子大博覧会姫路菓子博で農林水産省総合食料局長賞に輝いた。この受賞を弾みに手がけた自信作が、今や同店の看板商品となっているのが「新潟マドレーヌ」だ。米粉の可能性を大きく広げた焼菓子が、新潟土産の「新定番」となりつつある。



【農林水産省総合食料局長賞受賞】
新潟ミニロール 210円(ゴマ・イチゴ・コーヒー／税込。他にチョコ・抹茶あり)

新潟マドレーヌ

卷頭コラム
にいがたモノ語り

ふんわり優しい味わいが特徴の「新潟マドレーヌ」は、新潟市の洋菓子店「アンレミュー」で月に約千個を売り上げる人気商品だ。秘密は、小麦粉ではなく米粉を使用した、しつとりとした独特な食感にある。

『アンレミュー』を経営する株式会社

●株式会社チューリップランド
〒950-0863 新潟市東区御新町2丁目916番地
TEL025-271-8581

アンレミュー
<http://un-lemieux.jp/>

11	■リポート にいがたの明日を担う活力企業
10	■お店 旬の柏崎野菜料理が食べられるお店
09	■観光 あのまち・このまち再発見
05	■リポート 農業に夢を「柏崎野菜」
02	■お店 おもてなし・家庭料理味楽庵
01	■リポート 大潟ナショナルカントリー



表紙の野菜は
柏崎野菜の「緑なす」と
「つらなす」です。

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

[秋号] Vol.06

AUTUMN 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をご覧いただけます。
<http://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/> 新潟県信連 検索



えだまめの栽培
アントシアニンが少ない「緑なす」
カリフラワー、新道いも、仙人菊、マコモタケ、土垂など秋の柏崎野菜



柏崎の秋野菜が買える通年直売所



●JA柏崎農産物直売所
「愛菜館(あいさいかん)」
柏崎市田中2-14 TEL 0257-28-6711

営業時間／9:00～17:00
定休日／水曜日、年末年始(12/31～1/4)
駐車場／有

地図はJA柏崎のホームページをご覧ください。
<http://www.ja-kashiwazaki.or.jp/aisakan/20100614.html>



柏崎市
産業振興部 農政課
扱い手育成係 主査
みやた まさみ 宮田 真美さん
柏崎市
産業振興部 農政課
扱い手育成係 主任
すずき とひこ 鈴木 豊彦さん
柏崎市
産業振興部 農政課
課長代理(扱い手育成係長)
くりはら はるひこ 栗原 晴彦さん

方とも二八二名に増えました。愛菜館利用組合長の巻口「新一」さんは「その日の朝に収穫した野菜を直接出荷し、生産者が自ら作った値札やポップを自分の手で配します。消費者の皆様と会話したり、レシピをお伝えする機会も増え、「さらに品質の良い野菜を」「もっとお客様が喜ぶ商品を」と野菜づくりが生きがいになったという生産者も数多くいます」。生鮮野菜ばかりではなく、愛菜館では漬物などの加工所や米粉パンの工房、料理教室も併設され、月に二、三回開くイベントには長蛇の列が……。巻口さん小林さんは声をそろえる。「柏崎野菜は故郷の誇り。今後はこの故郷で暮らしたいという若者が増え、柏崎がますます元気になることを望みます」

海あり山あり里ありと、豊かな自然と風土に恵まれた柏崎市。『米山さんから雲が出た』の出だしで知られる『柏崎二階節』の中に、春日白瓜、橋場まくわ……と伝統野菜が登場する。柏崎市代表取締役社長・近藤幸雄さんは語る。「米山・八石・黒姫の刈羽三山から流れる雪解け水、鶴川、鶴石川流域の肥沃な土壤、海岸線の砂丘といった特有の地の利を生かし、柏崎は昔から野菜の大産地でした」

特に三階節で唄われた春日、橋場を中心とした西中通地域や平井、安田地区、中鶴石地域などが代表的産地で、「中でも有名なのが『刈羽節成きゅうり』を生産する代表品種にもなったほどです」と柏崎市担当手育成係長・栗原晴彦さんは言う。また同係・鈴木豊彦さん、宮田真美さんは「他にも南部地域新道、黒滝地区の新道いも、中鶴石地域の与板菜など、伝統野菜が六品目、特産野菜が十五品目あります」と。そんな柏崎市でも、戦後の農地改革で多くの園芸農家が米農家

に転換。昭和四十六年、電源開発の誘致が始まるや、海岸線の砂丘で大規模に野菜栽培を営んでいた二つの農場が廃業し、翌四十七年の後、刈羽郡農事試験場の協力を得て十年間の品種改良を行い、次第に名声を高め、各地から注文が殺到。生産量、生産額ともに大幅に増え、街にはきゅうり長者と呼ばれる旦那衆が御殿を建て、きゅうりの蔵が建ち並んでいたと言います。刈羽節成きゅうりは伝統农业生产を始めました」と、柏印柏崎青果・近藤さんは言う。「今、柏崎市では九十歳の後継者が相次いで離農し、農家の後継者が相次いで離農し、安定期入を求め、サラリーマンとなりました」と、柏印柏崎青果・近藤さんは言います。「今、柏崎市では九十分のままにはいけないと、農家の所得を上げ、農業に夢と生きがいを与える方策の一つとして復活させたのが伝統野菜でした」。柏崎市・栗原さんは語る。伝統野菜の再興、生産拡大にはJA柏崎、柏崎青果が連携し、ブランド化を推進。柏崎野菜の品質保持、向上を目指して認定制度を設け、食育活動、給食への提供、料理教室の開催、首都圏イベントなどをを行っている。

平成二十年度から『農林水産物の誘致が始まるや、海岸線の砂丘で大規模に野菜栽培を営んでいた二つの農場が廃業し、翌四十七年の後、刈羽郡農事試験場の協力を得て十年間の品種改良を行い、次第に名声を高め、各地から注文が殺到。生産量、生産額ともに大幅に増え、街にはきゅうり長者と呼ばれる旦那衆が御殿を建て、きゅうりの蔵が建ち並んでいたと言います。刈羽節成きゅうりは伝統农业生产を始めました」と、柏印柏崎青果・近藤さんは言います。「今、柏崎市では九十分のままにはいけないと、農家の所得を上げ、農業に夢と生きがいを与える方策の一つとして復活させたのが伝統野菜でした」。柏崎市・栗原さんは語る。伝統野菜の再興、生産拡大にはJA柏崎、柏崎青果が連携し、ブランド化を推進。柏崎野菜の品質保持、向上を目指して認定制度を設け、食育活動、給食への提供、料理教室の開催、首都圏イベントなどをを行っている。

野菜づくりを生きがいに



柏崎野菜は故郷の誇り



よいたな 与板菜



くろひめにんじん 黒姫人参



しんどう 新道いも

活力 にいがたの明日を担う 企業

豊かな食を 喜びとともに

昭和三十九年、三十坪の塩干魚店からスタートした株式会社マルイ。県内にスーパーマーケットが一、二軒しかなかった昭和四十二年、見附市今町に第一号店を開設した。みかんの他、メロンを求めて高知、北海道・富良野へもカーフエリーを使って車で行く。「お客様に一番おいしいものを食べていただきたい」、この一念で清水会長は日本中、精力的に飛び回る。活力の源は創業以来の「スーパーマーケットは、お客様が足を運んで買い物をしてくださる場。毎日いらしていただくためには、まず信頼あります」という強い信念があるからだ。

九月下旬、みかんを仕入れに九州へ赴く株式会社マルイ代表取締役会長・清水榮次郎さんの姿がある。「九州は熊本・長崎・佐世保など、片道千二百キロを十二時間かけて車で出かけます」。みかんの他、メロンを求めて高知、北海道・富良野へもカーフエリーを使って車で行く。「お客様に一番おいしいものを食べていただきたい」、この一念で清水会長は日本中、精力的に飛び回る。活力の源は創業以来の「スーパーマーケットは、お客様が足を運んで買い物をしてくださる場。毎日いらしていただくためには、まず信頼あります」という強い信念があるからだ。

専門店化、プロ化へ

「お客様が喜んでくださり、買いやしい店づくりを心がけることです」。顧客が喜ぶ店とは、安全安心で品質の高い商品がどこよりも適正価格で手に入ること。そのため、マルイではひときわ品質の高い県内産の農畜産物を店頭に置くのはもちろん、産地開発にも重きを置き、会長自ら生産者と会い、味を見極めたうえで交渉し、仕入れ量と販売価格を決定する。

一方、買いやしい店とは、ワンストップショッピング、すなわちそこに行けば何でもそろう、ほしいものが簡単に見つけられる便利な店。たとえば、残暑が続くから顧客は「今晚は栄養をつけよう」と精肉売り場に足を向ける。暑い日は焼き肉の頻度が高くなる。そこで肉の隣に焼き肉のタレを置く。次に顧客は「肉だけではなく、野菜が偏るからサラダも」と隣接する野菜売り場へ。レタス、トマト、キュウリなどの生鮮品と一緒にドレッシングのコーナーがある。「それが買いやしい売り場です」

しかしマルイはそれだけにとどまらない。清水会長は語る。「郊外型のスーパーマーケットの進出で、町の中の魚屋・肉屋・八百屋などの専門店が減少しました。だからこそ、私たちスーパーの従業員も、お客様のご要望にお応えできる専門的な知識や能力を身につければならないのです」。野菜売り場の従業員は野菜のプロに、魚売り場のスタッフは魚のプロに。「売り場だけでなく、問屋、仲買、食品加工、商業開発、配達、電気、給排水、環境……と、人材、組織ともに『プロ集団たれ』と今、推し進めているのが分社化です」

寿司は関連会社・ひまわり食品から。



にいがた和牛などで充実した精肉コーナー。

現代のライフスタイルに合わせ、720mlを中心そろえた日本酒。



甘口から辛口まで多くのカレールウがそろうか甘口から辛口まで多くの商品が並ぶパスタコーナー。



「新鮮 地場産農産物」売り場では地元の生産農家から出荷される野菜類が。
北海道から沖縄まで全国の中堅スーパーマーケットで構成されたCGC(Co-operative Grocers Chain)グループに加盟し高品質の商品を安定供給する。写真はCGCで開発された商品。



関連会社・丸栄水産から毎日届く生鮮魚の数々。



「生鮮品はスーパーの命です」と清水会長。マルイでは店に入ると野菜、果物が山と積まれたワゴンが目に飛び込む。



仕事に誇りと喜びを

分社化は人事計画の一翼も担つていて。

清水会長は「わたしたちは食生活の提案を通じ、人々の暮らしの満足と笑顔を創造します」がマルイの企業理念です。ただ、いくらお客様に満足いく豊かな暮らしを提案したいと言つても、社員が会社に誇りを持ち、仕事に満足できなければ、お客様と喜びを分かち合うことなどできないでしよう」と言う。一般的にマーケティングにしろ、店舗運営にしろ、スーパーマーケットの現場には若い感性が必要だ。六十代になつても店に立つのは体力的にも精神的にもきつい。「フレッシュな力が必要な部署

には若者を、熟練した経験が必要なセクションには年長者をと事業を分社化することで、定年まで安心して働ける企業グループにしたい」昭和三十九年、三十歳のとき、三十坪の塩干屋(魚加工業)から事業を始めた清水会長。その際に培つたノウハウを生かし、まだ県内にスーパーマーケットが一、二軒しかなかった四十二年、現在の本社のある見附市今町に第一号店を開設した。

「商いは苦労の連続で、資金繰りに追われた時期もありました」。しかし、四十六年、分水町に二号店を出し、起死回生の勝負に出た。天候をよみ、作物をよみ、人をよみ、地域をよんで流通業界について独学で学んだ。高度経済成長下、地の利に恵まれた二号店は顧客から支持され、マルイが創業時から掲げる「地域で最も良の店」と認められた。二号店が店舗数を増やす礎となりました。現在、店舗数は中越地域を中心に二十三。ここまでこられたのは二号店で人材に恵まれたからです」。清水会長は語る。「企業は人なり。今後も人づくりに傾注していくまます」

少子高齢化、オーバーストアなど、今、流通業界は驚くほどの速さで変化している。それにも増して変化しているのが消費者のライフスタイルと嗜好だ。マルイはこれまで同様、地域に合った食文化を全店舗で展開。さらに毎日の暮らしを新鮮にするアイディアやヒントのある売り場づくり、新たな生活を提案する「毎日のパートナー」として今後も豊かな食を追求し、食卓に喜びを届け続ける。

●株式会社マルイ

〒954-0111 見附市今町3丁目11番68号 TEL 0258-66-0101(代) FAX 0258-66-4620

<http://www.super-marui.com>



北海道・富良野で仕入れたメロン。

株式会社マルイ

見附市今町3丁目11番68号



代表取締役会長
清水 荣次郎さん





徐々に経営規模を拡大し、
今では完全給与制、有給休暇、社会保険、年金、健康診断、退職金制度のある農業法人が日本農業のビジネスモデルとして認知されるまでとなつた。

竹田香苗さんは語る。「若い人たちが情熱と責任を持ち、生き生きと農業に従事できる道を探りたかった」

今、日本の農業が抱える課題の一つに後継者問題がある。「誰に託すか」「どんな形で継続するか」は日本の農業をうらう命題の一つと言つてもいいかもしれない。そんな問題に疑問を投げかけたくなるような光景がここ大潟ナショナルカントリーにある。銀行員を辞めて就農した人、高校卒業後自ら飛び込んできた家業が農家ではない十代の若者……なぜ多くの若者が集まるのか?「考え方と仕組みに共感してくれたからではないでしょうか」。竹田社長は言う。会社を起こした三十一年前、農業は暗い、きついというイメージが強かつた。業仲間七名と共に竹田社長は将来の農業のあり方を模索した。個人経営の農業には圃場面積、労力面で限界がある。このまま故郷が高齢化して担い手が育たなければ、いつか我々の農業はだめになる。「若者が目的を持って明るく楽しく自由に働ける法人組織をつくる」。設立は昭和五十五年三月のことだった。若さがある、夢がある、高い志がある。しかし、経営はなかなか軌道にのらなかつた。「一番の問題は『農業を会社でやる』という理念の周知でした」。竹田社長ら創業時のメンバーは、昔ながらの農業形態に慣れてきた周囲の人々に「農業に就きたいという若者を育てよう」と説得。

稻刈りを間近に控えた田に入り、稻穂を手に米の出来を丹念に調べる若者がいる。あぜ道には大型機械で雑草を刈る若者、作業場には道具類を点検する若者、本社裏にはトラックの荷台を修理する若者が……。

米山を望む海岸沿いの平坦部・上越市大潟区は、かつて頸城地方と呼ばれ、弥生時代から続く伝統的な稲作地として有名な土地だ。豪雪地としても知られ、早春には山桜と雪が同時に観賞できる。大潟ナショナルカントリーの圃場はこの広大な平野の二画を占め、田畠のそこそこに汗を流す若者の姿がある。代表理事・

竹田香苗さんは語る。「若い人たちが情熱と責任を持ち、生き生きと農業に従事できる道を探りたかった」

稻刈りを間近に控えた田に入り、稻穂を手に米の出来を丹念に調べる若者がいる。あぜ道には大型機械で雑草を刈る若者、作業場には道具類を点検する若者、本社裏にはトラックの荷台を修理する若者が……。

米山を望む海岸沿いの平坦部・上越市大潟区は、かつて頸城地方と呼ばれ、弥生時代から続く伝統的な稲作地として有名な土地だ。豪雪地としても知られ、早春には山桜と雪が同時に観賞できる。大潟ナショナルカントリーの圃場はこの広大な平野の二画を占め、田畠のそこそこに汗を流す若者の姿がある。代表理事・

農業に就きたい

活力 にいがたの明日を担う 企業

昭和五十五年、若い三組の夫婦と一名が立ち上がりた。「次代に継承できる、明るく楽しい農業の仕組みを考えよう」。三十一年を経た今、大潟ナショナルカントリー代表理事・竹田香苗さんが「当社の財産」と語る二十代、三十代の従業員たちは言う。「農作物は生き物です。栽培には感動がある。だから農業って素晴らしい」と。

農業は 素晴らしい

農事組合法人 大潟ナショナルカントリー

上越市大潟区潟田581-1



代表理事
竹田 香苗さん



100ヘクタールを超える水田でコシヒカリ、あきたこまち、アイガモ、減化学肥料米、日本で唯一生産されているインディカ米、もち米などを栽培する。



●農事組合法人 大潟ナショナルカントリー

〒949-3121上越市大潟区潟田581-1 ☎0120-34-2671 TEL 025-535-1126 FAX 025-534-2671

<http://www1.ocn.ne.jp/~oogata/>



思えば三組の夫婦と一名の計七名で出発した法人経営だった。七、八ヘクタールからスタートした作付面積も今では百ヘクタールを超え、新潟県下で最も大きい農業法人となつた。その間、特別栽培米を導入し、生産者の顔が見える米作りに取り組み、農場(Farm)からの贈り物(Present)を意味する有機低農薬米の独自ブランド『アープレクラブ』をつくり、会員数は口コミで八百名以上に増えた。竹田社長は語る。「次は、お客様がこの地にいらして、ゆっくり農業体験を楽しんでいただける滞在型レジャーランドができるべきですね。それをして次の世代へのプレゼントにしたい。ここには自然の恵み、財産がいっぱいありますから」

平成四年、若者にとっての魅力ある農業づくりが評価され『朝日農業賞』、九年、全国農業協同組合中央会主催『高度機械化営農賞』、十年、先進的経営内容が評価され『農林水産祭天皇杯』を受賞。しかし竹田社長が考える一番の財産とは「従業員のみんな」だ。二十代、三十代の従業員たちは声をそろえる。二本の稻に大きな穂がついて、緑一色だった水田が黄金色に変わっていく。農作物は生き物です。栽培には四季折々に感動があります。だから農業って素晴らしい。大潟ナショナルカントリーの圃場には若者たちの夢も実つている。

上越市大潟区は「大潟」と呼ばれるほど湖や沼が多く、冬、白鳥などの水鳥も数多く飛来する。近くには鵜の浜温泉があり、海あり山ありと自然豊かな環境のもと、三百三十を数える農家のほとんどが稻作を営む。「当社も設立当初はコシヒカリをはじめとした米中つくつてくれ」とのご要望が多くなり、今ではトマト、ブロッコリー、ルレクチエ、梨などをつくりています。数々の園芸品種を生産販売し、複合経営に転換したのも「後継者の将来を考えたから」。竹田社長は言う。「細かい作業を

農業の大レジャーランドを



カリフラワーのアーリオ・オーリオ
パンにのせたブルスケッタ

日本ではペペロンチーノの名で知られるアーリオ・オーリオはイタリア料理の1つで、イタリア語でアーリオはニンニク、オーリオは油(オリーブオイル)、ペペロンチーノは唐辛子を意味します。また、これらの3つ(ニンニク・オリーブオイル・唐辛子)を調理してソースとするパスタ料理全般も指しています。

にいがたの
旬の野菜で
「おいしい」を
つくるつ。

プロに教く
元気レシピ
Lesson 06



国際調理製菓専門学校
イタリア料理担当
伊藤 隆志 先生

1995年ミクニ商事・市ヶ谷『リヨン』、
1998年『ラロシェル』を経て都内イタリア料理店『イル パチオコネ』に。
2002年渡伊、南イタリア・カラブリア州ホテル『バルビエリ』のち、2003年ローマ『ヴィッラ グラン』にて料理長に。2004年帰国。現在、同校にて西洋料理実習を担当。

カリフラワーのアーリオ・オーリオパスタ

■所要時間／20分

■カロリー／パスタ550.6kcal、ブルスケッタ120.3kcal(いずれも1人前)

材料(4人分)

●カリフラワーのアーリオ・オーリオ

カリフラワー	360g
にんにく	2片
唐辛子	1~2本
イタリアンパセリ(みじん切り)	一つまみ
塩	少々
美味しいオリーブオイル	大匙2
●ブルスケッタ	
カリフラワーのアーリオ・オーリオ	160g
フランスパン	4切れ
オリーブオイル	適量
塩	適量
バルメザンチーズ	少々
イタリアンパセリ	少々

●パスタ

お好みパスタ	360g
④カリフラワーのアーリオ・オーリオ(ピュレ状にするもの)	80g
⑤カリフラワーのアーリオ・オーリオ	180g
オリーブオイル	大匙2
パスタの茹で汁	適宜
バルメザンチーズ	60g
イタリアンパセリ	少々
オリーブオイル(仕上げ用)	少々

下準備

水に塩と酢(大匙1)を入れ、カリフラワーを茹でて冷ましたあと、水気をしっかり切っておく。



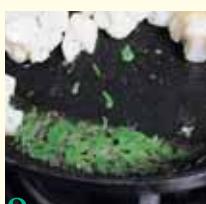
カリフラワーのアーリオ・オーリオの作り方 1—3



1 フライパンにオリーブオイル、にんにくのスライスを入れ、弱火で熱し、にんにくの香りを出す。



2 にんにくがキツネ色になったら取り出し、カリフラワーと唐辛子を入れ、中火で炒める。



3 2にイタリアンパセリを加え、パセリがプチプチと音を立て泡が出たら塩で味を調える。
(アーリオ・オーリオの完成)

カリフラワーのアーリオ・オーリオパスタの作り方 4—6



4 パスタを茹でる間に、④の分量のアーリオ・オーリオにオリーブオイルを入れ、中弱火で熱し、木べらでカリフラワーをつぶす。



5 パスタの茹で汁を加え、ピュレ状になったら⑤の分量のアーリオ・オーリオを入れ、パスタを加えて軽く煮込む。



6 バルメザンチーズ、オリーブオイルを入れ、クリーム状になるようしっかりと混ぜ合わせる。
(パスタの完成)

Sole!/にいがた に掲載された企業や団体をご紹介しております。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://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/>

新潟県信連

検索