

農・商・工をつないでみんなで作る新潟の元気!

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で
読者プレゼントがあります!

[冬号] Vol.07
WINTER 2011

これ Sole! にいがた

「シリーズ特集」

地産地消とにいがた野菜の未来⑦

五泉のブランド野菜

『帛乙女』

きぬおとめ

にいがたの明日を担う活力企業

株式会社キタカタ

農事組合法人 木津みずほ生産組合

にいがたモノ語り

『野沢菜漬』株式会社大沢加工

あのまち・このまち再発見

白銀の世界が広がるウインターリゾート『妙高市』

五泉産さといも料理が食べられるお店

咲花温泉一水荘

食堂 たつみ

Sole! にいがた 応援企業

NST NIIGATA 8ch TV

無料

ご自由にお取りください。



『芋乙女』

地産地消とにいがた野菜の未来⑦

五泉のブランド野菜

きぬおとめ

『さといもまつり』で掘り出されたばかりの五泉市の特産・里芋「芋乙女(きぬおとめ)」。
出荷時には土を落としてきれいな状態で商品化される。

大河・阿賀野川によって育まれた肥沃な土壌に恵まれる五泉市は、花木をはじめ特産と呼ばれる農産物が多い。特に根菜類が有名で、さといも、レンコン、ねぎを総称して『五泉三美人』のブランドで売り出している。根菜類の一つ、里芋「芋乙女」は関東の高級料亭などで珍重され、新潟の冬の郷土料理『のっぺ』にも欠かせない。絹織物、ニットと並び、五泉ブランドの代表格とも言える芋乙女。「産地のレベルアップをはかる」と一致団結してブランドディングを推し進めた生産者、JA新潟みらい、五泉市の思いを訊いた。



野沢菜漬

魚沼の郷愁を誘う優しい味わい

巻頭
コラム
にいがた
モノ語り

温かいごはん、そして晩酌にもよく合う、懐かしいふるさとの味。株式会社大沢加工の『野沢菜漬』は、シャキッとした歯触りと自然の味わいが堪能できる本造りの漬物だ。

長野県信州野沢の地名が付いた野沢菜が、越後魚沼で栽培されているのには訳がある。江戸末期、信州の僧侶が京都の寺の食膳で口にし、その美味しさに感銘したのが野沢菜のルーツとなる「天王寺無」だった。僧侶は種を持ち帰り、のちに信州野沢と、修行僧の集まる魚沼の地に伝えられたという。

各家庭で姑から嫁、母から子へと代々受け継がれてきた野沢菜漬は、まさに伝承の味。同社では、地域に伝わる昔ながらの製法にこだわり、野沢菜本来の持ち味を引き出すため、塩漬の後、醤油ベースの味付けを加え、低温で二十日間ほど発酵させる。添加物を一切使わない同社の野沢菜漬は自然にベッコウ色に変化し、徐々にうま味が増えていくという。

現在、土作りから収穫までを管理する直営農場「農事組合法人グリーン・ファーム」で、原料となる野沢菜を一括栽培し、年間四百五十トンの野沢菜漬を製造する同社。加工には、六月から八月の「春造り」と十月から十二月の「秋造り」があり、郷土の味を求める人々の声に応え、年間を通じて安定した品質・数量の商品を提供している。

新潟名物・車麩が特徴のけんちん汁



けんちん汁
570円(内容総量820g)
※別途送料がかかります。



630g 600円(内容総量630g)
※商品は全て税込です。

野沢菜漬
4kgタル 2,350円(内容総量3.8kg)
7kgタル 3,500円(内容総量6.8kg)
15kgタル 5,850円(内容総量15kg)
※別途送料がかかります。

●株式会社 大沢加工
〒946-8711 魚沼市井口新田582番地 TEL 025-792-0884 FAX 025-792-7222
<http://www.kk-osawa.co.jp>

11	10	09	05	02	01	Contents
■フロにきく元氣レシピ にいがたの旬の野菜で「おいしい!」をつくらう。 家庭でも料亭の味 芋乙女(里芋)の野平汁	■お店 五泉産さといも料理が食べられるお店 咲花温泉 一水荘 食堂 たつみ Sole! にいがた応援企業 NST NIGATA 8ch TV	■観光 あのまち・このまち再発見 白銀の世界が広がるウインターリゾート 『妙高市』	■レポート にいがたの明日を担う活力企業 株式会社キタカタ 地域の味を新潟の食材で 農事組合法人 木津みずほ生産組合 農業経営は楽しい	■シリーズ特集 地産地消とにいがた野菜の未来⑦ 五泉のブランド野菜 『芋乙女』 きぬおとめ	■巻頭コラム にいがたモノ語り 野沢菜漬(株式会社大沢加工)	表紙の写真は五泉市産の里芋「芋乙女(きぬおとめ)」です。 農・商・工をつないで みんなで作る新潟の元氣! Sole! にいがた 【冬号】 Vol.07 WINTER 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。 <http://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/> 新潟県信連 検索

家族で訪れた小日方さん一家



千人鍋で煮る里芋汁

さといままつり
毎年10月上旬に開催され、今年で24回目となる五泉市の恒例イベントとなった「さといままつり」。先着1,200名で行われる里芋(帛乙女)掘り体験のあと、1杯100円でふるまわれる千人鍋で煮た里芋汁と1パック100円の新米おにぎりコーナーには長蛇の列が。里芋焼酎「帛乙女」をはじめ五泉特産の農産物や加工品も販売。



「さといままつり」では帛乙女の販売も。



高級料亭で珍重される 幻のさといも

五泉のブランド野菜「帛乙女」



8月下旬から11月中旬まで収穫される帛乙女は、米農家の冬場の収入源となる。「稲作を中心とする農業法人の従業員の給料にもなり、年々新規栽培者は増えています」と生産者の武藤久夫さんは語る。

新名物G級グルメ



JA新潟みらい 営農経済部 一本杉集配センター長 斉藤 正明さん

JA新潟みらい 五泉園芸組織連絡協議会 野菜部会長 武藤 久夫さん

越冬できる種芋を

絹織物の産地として知られ、全国三大白生地産地の一つでもある五泉市。絹織物の総称「帛(はく)」を冠したブランド野菜が大和早生で丸系のさといも「帛乙女(きぬおとめ)」だ。絹の肌のように白く、なめらかで、粘りが強く、関東の高級料亭で珍重され、「幻のさといも」と呼ばれる。

五泉市には特産と呼ばれる農産物が多い。さといもの「帛乙女」、レンコンの「五泉美人」、長ネギの「やわ肌ねぎ」は総称して「五泉三美人」と呼ばれ、味と食感の良さだけでなく、美容と健康を支える野菜として広く認知されている。生産者・武藤久夫さんは語る。

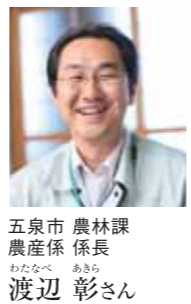
帛乙女を生産する五泉園芸組織連絡協議会とJAは五泉ファッショントウン推進協議会の一員として平成九年から東京ドーム、十二年からは日本橋での販促イベントに参加し、「首都圏の消費者の皆様から大好評をいただきました。計画量売り尽くしても足りないときもあつたほどでした」と言う。

「平成元年、五泉市と当時のJA五泉園芸連が五泉で産出されるさといもの名声を高めようと愛称を募集し、入選したのが「帛乙女」でした。JA新潟みらい・斉藤正明さんは語る。名付け人に絹を羽二重の意の「帛」に変えてくれと頼んだのは当時の市長・故林十一郎氏。羽二重とは生織物として練った肌触りの良い絹布のことで、「帛乙女」の愛称は純白の帛と五泉産里芋の白さをひっかけて選ばれたものだった。

「大河・阿賀野川が育んだ肥沃な大地が広がる五泉の土地は、良質な耕地が多く、特に風が強く吹く帛乙女の産地では果菜類が落ち果するため根菜類がたくさんとなります。加えて、土壌は水はけの良い砂壤土ですから、帛乙女は五泉の地で作られるからこそ美味しくなるんです」。さらに武藤さんは言う。「きめ細やかな舌触りで噛まなくても食べられると言われるほど。それでいて煮崩れしないのが、帛乙女の特徴です」。ブランド化にあたって最も苦労したのが種

芋を越冬させることだった。昭和四十五年、米の生産調整が始まり、転作作物として富山県から種イモが導入された。「当時栽培していたさといもは長芋系。それを園芸連が十五年かけて品質の良い種芋を選抜し、貯蔵方法を確立させました」

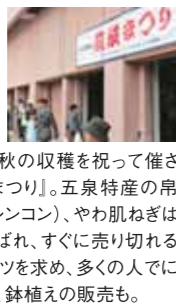
ブランド化の成功の陰には「種芋を分け合い、組合全体が一致団結して産地のレベルアップをはかったことが大きな要因です」と武藤さんは言う。「さといもには連作障害があります。主産地の果本地区を含む五泉市の全域では二五〇軒の生産者が約百畝の耕地で、米、チューリップなどと輪作をして約千七百トンを生産。全収量の七割は県内へ、三割は首都圏、仙台、長野へ出荷されます。ありがたいことにとどの地域からも「もつと生産してくれ」と言われるんですよ」



五泉市 農林課 農産係 係長 渡辺 彰さん



五泉市 農林課 農産係 岸 幸司さん



五泉市 農業まつり
毎年11月上旬に、秋の収穫を祝って催される五泉市「農業まつり」。五泉特産の帛乙女や五泉美人(レンコン)、やわ肌ねぎはもちろん、「幻」と呼ばれ、すぐに売り切れる五泉産キウイフルーツを求め、多くの人でにぎわう。花木や苗木、鉢植えの販売も。

農業まつりも毎年三千人の方のご来場をいただき、買い物を楽しんでもらっています」と。

五泉市で繊維業が一大産業だった頃、働く人々の台所として食を支えていた食堂が参加して、新たな動きとして何か新名物はできないかと、試行錯誤の末に生まれたのが地元産のさといもを使った「さといも麺」*だった。

日本そば、ラーメン、パスタと、市内十五軒の食堂が味を競う「さといも麺」はB級グルメブームの今、五泉のGをとった新名物「G級グルメ」として市外からも多くのファンを集める。また、咲花温泉旅館協同組合の八館でも、帛乙女をはじめとした地元野菜をふんだんに使った「花蒸し玉手箱」というヘルシーメニューを提供。こうしたまちぐるみの活動を通して、五泉はますます元気になっていこう、と言う。

チューリップやボタン、桜といった花木でも有名な五泉市。今後はブランド野菜を核とした食の地域起こしと併せ、二層大輪の花を咲かせていくことだろう。

*10ページにお店を紹介しています。



里芋焼酎「帛乙女」
年間1,500本しか生産されない帛乙女からつくられる焼酎。五泉市内の取り扱い酒店で販売されている。
問い合わせ 五泉市農林課
TEL 0250-43-3911
720ml/1,840円(税込)

五泉市の地場産野菜が買える直売所



●やさい天国直売所(五泉駅前)
五泉市駅前2-1-1 TEL 0250-42-6320
営業時間/8:30~16:00
定休日/火・木・土・日曜
駐車場/有



●すもと直売所
五泉市論瀬5753-1 TEL 0250-43-3130
営業時間/9:30~16:00
定休日/火曜
駐車場/有

地図はJA新潟みらいのホームページをご覧ください。 <http://ja-niigatamirai.jp/shokunou/sanchoku.html> 「帛乙女」はJA新潟みらいHPの「ネットショップ」からもご購入いただけます。

活力 にいがたの明日を担う 企業

地域の味を 新潟の食材で

日本人の国民食とも言われるラーメン。「ラーメン王国」新潟県で耳目を引いているのが麺に佐渡産おけさ柿の渋(シブ)を練りこんだ柿ポリフェノール麺だ。ラーメンだけでなく、和食業態すべての店舗で地産地消にこだわり、地元農家から食材を仕入れるキタカタグループ。国内一〇八を数える店舗を束ねる坂井貴之社長に味づくりの秘訣を訊いた。

株式会社キタカタ

新潟市中央区女池上山1-5-17



代表取締役社長
坂井 貴之さん



地域に食のオアシスを

「このラーメン、美味しいね」麺に柿ポリフェノールが入っているから、健康にもいいんだって」毎週末、「越後秘蔵麺 無尽蔵」では多くの家族連れが列を成す。麺を完食するのはもちろん、スープまで飲み干す客がほとんどだ。株式会社キタカタ代表取締役社長・坂井貴之さんは語る。「佐渡産おけさ柿の渋(シブ)を麺に練り込んでありますので、シコシコした食感はそのためです」。麺はゴムかコンニャクのように弾力があり、スープをはじく。「この麺に合うスープとは?」。新たな麺と出合うや、商品開発チームを立ち上げた。「スープに馴染まない



柿渋を練り込むことでツルツル、シコシコした食感を生んだ極太縮れ麺が美味しい『鶏がら醤油らーめん』、新潟産を中心にたっぷりの野菜をのせた『野菜味噌らーめん』、『豚骨醤油らーめん』(写真手前から)



越後秘蔵麺 無尽蔵 女池家

グレートカンパニーに

日本で三大ラーメンと言え、喜多方、博多、北海道が有名だ。「ラーメン王国」と呼ばれる新潟にも現在多くの系統があるが、創業者であり坂井社長の父・坂井敬二会長は当時まだ新潟では珍しかった喜多方ラーメン(福島県喜多方市)に着目した。昭和四十九年、越後茶屋を開業したのち、サカイゼネラルフーズ、株式会社越後茶屋を設立し、新たな食ビジネスを模索していた父はある日、家族を連れて喜多方ラーメンを食べに行った。何軒か食べ歩いたラーメン店の

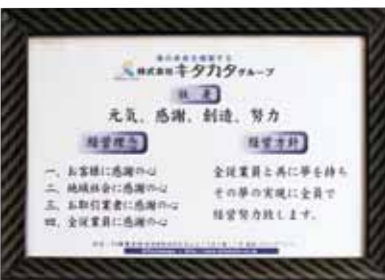


豚骨醤油らーめん

なら、麺の加水を抑えてみてはどうか」。試行錯誤を重ね、麺の改良とスープの開発に取り組みむこと約八カ月、ついに健康と美容にいいとされる柿ポリフェノール麺を使用したラーメンが完成した。「お陰様で『無尽蔵』花園家でデビューするや評判となり、今では約五十店舗で柿ポリフェノール麺を提供しています」

特許を申請したこの麺はキタカタグループのみで提供され、大型商業施設の出店時にも「柿ポリフェノール麺のラーメン店を」との引き合いが多いと言う。その陰には「地域に暮らす皆様のために心からくつろげる食のオアシスを創造したい」とする創業以来の企業理念がある。坂井社長は言う。「砂漠を歩く旅人にとって、オアシスが命をつなぎ心安らげる場所であるように、私どもの店も地域に根差した、その地域で求められる店でありたい」。現在、東北から四国まで十六業態一〇八店舗で食ビジネスを展開するキタカタグループ。ラーメンだけでなく、和食業態である越後茶屋チェーン・五頭の山茂登・海鮮鮨市場魚がしの店舗で地産地消にこだわり、地元農家からも食材を仕入れ、「安全で美味しく、新鮮な新潟産野菜を中心にご用意しています」

今年三月に起きた東日本大震災では宮城、福島にある十数店舗が被災した。「今回の大震災では被災地の皆様から逆に助けをいただきました」。そんな被災地に命をつなぐ温かい食を届けようと、震災後すぐ炊き出しに出向き、被災した店舗では営業前の五日間、無料でラーメンを提供した。そのとき「耳にした人々の『ありがとう』の声は今も坂井社長の脳裏によぎる。



今年三月に起きた東日本大震災では宮城、福島にある十数店舗が被災した。「今回の大震災では被災地の皆様から逆に助けをいただきました」。そんな被災地に命をつなぐ温かい食を届けようと、震災後すぐ炊き出しに出向き、被災した店舗では営業前の五日間、無料でラーメンを提供した。そのとき「耳にした人々の『ありがとう』の声は今も坂井社長の脳裏によぎる。



越後茶屋 女池総本店

越後茶屋 女池総本店では毎週月曜日にランチバイキングを提供している。



一軒で地べたに頭をこすりつけんばかりに頭を下げ、「この味を覚えてほしい」と懇願する父の姿を坂井少年(現社長)は鮮明に覚えている。「喜多方ラーメンを全国で展開したい。どうか私に喜多方ラーメンのノウハウを教えてください」。必死に願う父の熱意に坂井少年は胸打たれた。六十三年「会津喜多方ラーメン蔵」二号店開業と同時にフランチヤイズ事業を開始。その後は破竹の勢いで店舗数を伸ばし、平成四年にはサカイゼネラルフーズを株式会社キタカタに。しかし和食・洋食・ラーメン・中華・製パンなどあらゆる食のジャンルで百店舗を超えるグループを築いた父のビジネスに、成人した坂井社長は興味を覚えなかった。上京し、さまざまな仕事を通して働く喜びを見出していた息子のもとを突然父が訪れたのは、坂井社長が二十四歳になったときのことだった。「新橋にうちの店があるから、働いてみないか」。仕事は夕方五時から深夜二時まで。ラーメン作りから接客まで全てを行う。キツイ仕事もひとの嫌がる仕事も多かったが、不思議なことに辞めようとは思わなかった。一年後、新潟の店へ異動し、何年もの現場修業を経て平成十三年、役員に、平成十六年、社長に就任した。坂井社長は言う。「父はビッグカンパニーを目指した。跡を継ぐ自分はグレートカンパニーを目指そう」と。グレートカンパニーとは父が築いた食のオアシス一つひとつをより豊かにすることだ。すなわち、お客様も従業員も、ともに幸福感をいだくことができる会社。「社員には当社に入ってくれたと言ってもらえる会社にしたい。会社あつての社員ではなく、社員あつての会社です」。坂井社長は語る。「野菜をはじめ、新潟には美味しい食材がたくさんあります。今後は自社プラントや米などのプライベートブランドも視野に入れ、新潟の食材でその土地その土地に合った食のオアシスを目指します」

●株式会社キタカタ

〒950-0945 新潟市中央区女池上山1-5-17 TEL 025-284-5522(代) FAX 025-283-7777
店舗の詳細、お問い合わせはホームページをご覧ください。
<http://www.kitakata.co.jp/>



株式会社キタカタ 食品加工センター
直営店全店のラーメンスープ、たれ、チャーシュー、メンマを製造する。味の統一化はもちろん安全衛生面でも高品質が保たれる。

活力 にいがたの明日を担う 企業



農業経営は 楽しい

阿賀野川が育んだ肥沃な土地が広がる新潟市江南区旧横越地区。木津みずほ生産組合代表理事・坪谷利之さんは語る。「この土地を、私はたまたま先祖から受け継いだだけ。だからこそ有効に管理したい」。法人のイメージアップも経営戦略も、農業経営は全て「豊かな田園風景を残したいがため。孫たちへ蛙の棲む田圃を残したい」と言う。



農事組合法人 木津みずほ生産組合

新潟市江南区木津3-8-11



代表理事
つばたに
坪谷 利之さん



法人化は目的じゃない

「米は夜の気温が下がることで、美味しくなります。今年の夏は、去年よりしのぎやすい夜が続きましたから、品質のいい米がとれました」。木津みずほ生産組合代表理事・坪谷利之さんは語る。事務所内に貼られたポスターには、月夜に照らされた稲穂が映っている。同組合がある新潟市江南区木津(旧横越村)地区の田圃を写したものだ。「稲だつて、夜にちゃんと寝させて、休ませてやらないと、いい米は実らないんです」

豊富な水をたたえる阿賀野川は、かつて何年かごとに氾濫してきた。しかし、厳しい自然

環境によって育まれてきた土壌は、人々に豊かな実りをもたらした。「この土地に一番向いていたのが米。先祖代々続くこの土地を私はたまたま受け継いだだけ。だからこそ有効に管理したいんです」。九年前に亡くなった父から同組合を引き継いだ坪谷代表は、農業法人化は手段であつて目的ではないと語る。「目的は美味しいと喜ばれる米を作り、利益を確保すること。農産物や加工品を生産して販売、生計が立てられるのはもちろん所得を増やし、若い後継者に道を拓き、農業の未来に夢を抱いてもらうこと」

二鈔の田を夫婦で汗水流して耕し、収入を得ていた父が国の生産調整を機に、機械の共有化、作業の共同化を目的に、任意転作組合を設立したのが昭和五十八年のことだった。「初年度はキャベツを作つて大赤字に。翌年には黒字となるものの、三年目にはまた大赤字になつて機械を借金のカタにとられ、トラクターだけが一台残つたそうです」。六十二年、父は八軒の近隣農家と法人を立ち上げた。学校を終え四年間、社会人としての経験を積んだ坪谷代表が入社したのは二十三歳のときだった。

「設立当初のメンバーは、みな定年退職後もパートとして活躍しています。退職と前後して三人の新メンバーが入社。以降、ますます活気にあふれ、経営状態もよくなりました」。坪谷社長は考へた。「それは具体的な目標を持つたからだ」。品質の良い米をより高く売るためには厳しい経営戦略が必要だ。製造原価、人件費、販売コストなどを割り出し、利幅を拡大していかなければならない。また、これからの農業には付加価値が必要だとも言われる。「付加価値をつけるにはイメージアップや販売戦略も必要です」。そうしてひとつたび消費者から認められた商品はブランドとして「口コミ」で広がり、信用を得ていく。



「米は夜の気温が下がることで、美味しくなります。今年の夏は、去年よりしのぎやすい夜が続きましたから、品質のいい米がとれました」。木津みずほ生産組合代表理事・坪谷利之さんは語る。事務所内に貼られたポスターには、月夜に照らされた稲穂が映っている。同組合がある新潟市江南区木津(旧横越村)地区の田圃を写したものだ。「稲だつて、夜にちゃんと寝させて、休ませてやらないと、いい米は実らないんです」



東大阪市の小学校から卒業式に贈られた色紙。子ども好きな坪谷代表の宝物だ。



←コシヒカリは台湾と香港へ輸出。



「農の学校」指導者の認定証→

「月光に冴える、玲瓏(れいろう)なる米。粒選米(つぶよりまい)」—木津みずほ生産組合の事務所にかかる特別栽培コシヒカリのポスターにある一文。→



これからの農業は付加価値が問われる。商品を梱包する段ボールにもCI(コーポレート・アイデンティティ)が。



冬は「こがねもち」で作る餅を生産販売。



理事・監事5名、組合員8名、従業員1名で構成される農事組合法人木津みずほ生産組合



平成23年の新米「粒選米」を精米する、明日の日本農業を支える20代、樋口哲哉さん。

一粒の米も残さず食べる

十二月、木津みずほ生産組合では餅つきが最盛期を迎える。その製造棟や倉庫の前に、一列に並んでいたのが古代米の一種「紫宝(しほう)」のバケツ栽培だ。「このバケツ栽培をきっかけに、東大阪市の小学校と交流を深めることができました」

米はどうやってできるのか。新潟の米はどうして美味しいのか……。坪谷代表による出前授業や農業体験を経て、児童たちから卒業式に呼ばれたり、年賀状をもらうようになった。坪谷社長が一番嬉しかったのは「ごはんのとき、うちの子が一粒の米も残さずに食べるようになった」という親からの手紙だった。「小さな頃から、旬のおいしく栄養のある食べ物をたくさん食べ、食べ物の大切さを学んでほしい」。交流には坪谷社長のメッセージが託されている。「今君たちが食べているごはんは、これから何十年か経ったあとで、君たちの心と身体をつくる大切な食糧、投資なんだよ」

メッセージはもう一つある。それは「国産の農作物を食べることで、大人になつてもその味を決して忘れずにいてほしい」だ。スーパーで卵を選ぶとき、スイスの小学生は外国産の二倍もする国産の卵を迷わずに選ぶと言う。そして自分たちが国産の農作物を買うことで自国の養鶏農家が助かっていることを幼いうちから学ぶ。「日本では、スイスのような教育をおろそかにし過ぎてきました。今の深刻な農業問題は、その結果とも言えるのではないのでしょうか。これからは日本で作られた農作物に誇りを抱くような教育が重要となつてくるでしょう」

同組合では近隣の農業法人とともに体験型稲作指導「農の学校」も行っている。「後継者不足を嘆く前に、農業をやりたい人にやってみよう」が理念だ。定年を迎えた人、子どもに自分が作る米を食べさせたい人……。学校にはさまざまな人が訪れる。

坪谷代表は語る。「稲の花が咲く七月の午前十時頃、稲がぴんと背を伸ばし、陽を受けると、その姿がたまらなく美しい」と。「何十年かして孫たちが田圃に棲む蛙を泥だらけになつて捕まえている。そんな日本の姿を思い、今、米を作っています」。坪谷代表が思い描く農業経営、日本の農業の未来も、大地に根を張り背筋を伸ばし、朝日を受けようと天を仰いでいるかのようだ。



●農事組合法人 木津みずほ生産組合
〒950-0206 新潟市江南区木津3-8-11 TEL 025-385-2988 FAX 025-385-4323
http://kitsumizuho.gensenmai.com



水稲稲作/約39ha
作業受託/約10ha
ルレクチエ/約12a
餅加工/約6.5トン
ほかに味噌などの加工、施設作業受託を行う。

五泉野菜の代表格、さといもを粉にして練り込んだ『さといも麺』が五泉市内十五軒の飲食店で食べられる。各店が独自のメニューを提供するなか、創業四十一年の食堂「たつみ」では、和食出身の店主が腕をふるう『つべ風つけ麺』が人気だ。里芋をはじめたつぷりの野菜と鴨肉が入った味わい豊かな『つべ風つけ汁』と、喉越しのよい『さといも麺』との相性は抜群。麺は食べ応えある一五倍盛りだ。



のっぺ風つけめん (鴨肉入り) 840円(税込)

中華ざる 630円(税込)
野菜天付き 840円(税込)

さといも麺を具だくさんの付け汁で



店主 渡邊正栄さん

食堂 たつみ

TEL.0250-42-3723
五泉市吉沢3-2-10
営業時間●11:30~15:00、17:00~21:00
休●月曜日
席●40席 駐車場●18台



花蒸し玉手箱

食事・入浴が楽しめる日帰りプランの場合は「花蒸し玉手箱」を6,450円から提供。
●昼10:30~15:00 夜16:30~21:00



咲花温泉 一水荘

TEL 0250-47-2231
五泉市佐取7209
※「花蒸し玉手箱」付き宿泊プランは、宿泊料金+1,050円(消費税込)
●日帰り、宿泊ともに要予約
休●年中無休 70名まで収容

五泉野菜を使った季節料理が好評

県下有数の名湯・咲花温泉の八軒の旅館で味わえる『花蒸し玉手箱』は、地場産野菜と五泉の湧水や地酒を

では、名産のさといも「吊乙女」、レンコン「五泉美人」といった地元産の季節野菜をはじめ、盛りだくさんの山海の幸を二種類のタレで楽しめる。食事・入浴が楽しめる日帰りプランのほか、宿泊プランの食事に追加することもできる。



専務取締役 岡崎昭彦さん

妙高市の見どころ



●妙高高原ビジターセンター
妙高の大自然や歴史を紹介する他、隣接するいもり池周辺のガイドウォークなど、自然観察会も。2月下旬頃からは毎週日曜に雪上観察会を実施予定。
TEL0255-86-4599
営/9:00~17:00(4~11月無休、12~3月毎週水・木曜休、年末年始休)



●レッド焼きそば
赤倉温泉に新たなB級グルメが誕生。地元産の米粉麺と高原野菜を使った焼きそばで、店ごとに独自の味付けが楽しめる。真っ赤な見た目がインパクト大! 間/赤倉温泉観光協会
TEL0255-87-2165



●妙高高原温泉郷
全国的にも珍しい「7つの温泉、5つの源泉、3つの湯色」と多様な温泉が揃う妙高高原。足湯や日帰り温泉施設も充実。アフタースキーは湯めぐりへ。間/妙高市観光協会
TEL0255-86-3911



●妙高山麓直売センター『とまと』
地粉手打ちそば、完全とまとソース、米、地元野菜・山菜加工品、黒にんにく等、地元産物の販売併設の食堂で郷土料理や手打ちそばが食べられる。
TEL0255-82-2760
国道18号線 妙高大橋近く
営/冬期間9:00~17:00(1/1~1/4休)

白銀の世界が広がる
ウインターリゾート

県内屈指の豪雪地・妙高市は、スキーシーズンになると多くの観光客で賑わう。個性豊かな八つのスキーエリアは、そのほとんどが妙高高原から五十分という好アクセスで、豊富な積雪量と雪質に定評があり、春まで楽しめる「スノースポーツのメッカ」として全国的に知られる。

スキー・スノーボードだけでなく、最近では歩くスキーのクロスカントリーや、スノーシューでのトレッキング体験など、雪の楽しみ方もさまざま。夕暮れから夜にかけて幻想的な灯りで彩られる「新赤倉かまくらまつり」(2月上旬開催)をはじめ、多くの冬期イベントも。名峰火打山、妙高山をバックに、見渡す限りの銀世界でスノーパラダイスを満喫しては?

※シーズンは平成二十三年十二月上旬、二十四年四月上旬(一部五連休休まで予定)

写真提供/妙高杉ノ原スキー場

あのみちこのまち
再発見

妙高市

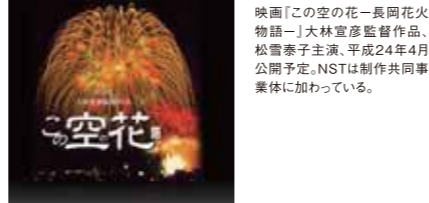
スノースポーツはもちろん冬の味覚も! 新井市、妙高高原町、妙高村が合併し、平成十七年四月一日に誕生した妙高市。四季折々に表情を変え、山々、笹ヶ峰高原、苗名滝などスケールの大きな「自然の絶景」が数多く点在する。里山の清冽な雪解け水から作られる米、清酒、蕎麦といった味覚の他、辛み調味料「かんずり」や、じっくり丁寧に醸造された「妙高高原ビール」も評判だ。

新潟県の南西部に位置する妙高市は標高2,000m級の山々に囲まれ、一帯は上信越高原国立公園に指定されている。平成26年度末には北陸新幹線・長野一金沢間が開業予定で、アクセスの向上が期待される。アクセス:上信越自動車道妙高高原IC、JR信越本線「妙高高原駅」「関山駅」利用

希望の明日へ。ここ新潟からふるさとの思いとメッセージを発信します。

県内各地の現場から生で放送する「NSTです。こんにちは」(昭和五十五~五十八年)をはじめ、放送中の「フマリススタジオ」など、昭和四三年の開局以来、地元で密着した放送局として弊社は数々の自社制作番組をお届けしてまいりました。デジタル放送完全移行を記念して、駒形十吉記念美術館の作品を美しい映像とともに送りする『美の小宮(こみや)』『ユネスコ無形文化遺産 小千谷縮・越後上布の世界』雪ありて縮ありなど、自社制作の情報・報道番組は全てハイビジョンでご覧いただけます。おかげ様で「大好き!」にいがたキャンペーンや社屋とやすらぎ堤を利用した春の「川まつり」、秋の「NSTまつり」等のイベントも定着。県内のみなさまから広くご支持をいただいております。

さて弊社では、開局四十五周年前に、映画「この空の花」長岡花火物語の制作に参加しております。「世界中の爆弾を花火にかえたい」をキーワードに大林宣彦監督がメガフォンをとるこの映画は、多くの命を奪った長岡空襲への慰霊、平和への祈り、中越地震・中越沖地震・東日本大震災



映画「この空の花ー長岡花火物語ー」大林宣彦監督作品、松雪泰子主演、平成24年4月公開予定。NSTは制作共同事業体に加わっている。

NST NIIGATA 8ch TV
新潟市中央区八千代2丁目3番1号
TEL 025-245-8181
URL: http://www.nsttv.com/
《デジタル放送移行記念特別番組》
●「日本のワイン葡萄の父 川上善兵衛物語」平成23年12月25日(日)午後4時から放送
●「いよばやの町・村上(仮題)」平成24年3月放送予定

での犠牲者への鎮魂、復興への期待を込めて制作されます。奇しくも弊社では平成十六年十月二十三日に新社屋披露を兼ねた移転の初イベント「NSTまつり」を開催し「フマリススタジオ」を公開生放送する直前に、中越地震が起きました。災害時に、正確な情報をより迅速に的確に伝えることは報道機関の使命です。同時にどんなに多メディアになろうとも、人々の思いや心を伝えていくこともまた基幹メディアであるテレビの使命であると考えます。

私たちが暮らす新潟には県民の誇りとも言える米、酒、農産物があり、農・商・工が連携して育んだ多くの加工品があります。これら新潟の宝とともに希望の明日へ、ふるさとのメッセージを発信し続けたい。我々NSTは農・商・工をつなぐ新潟の産業を元気にする「Sole!にいがた」を応援しています。



代表取締役社長 大橋 武紀