



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、修行僧が集まる魚沼の地に伝えたといい。

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、塩漬けの後、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、徐々にうま味が増していくという。

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」と十月から十一月の「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。



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>

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。

11

■フロにきく元氣レシビ
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 **帛乙女(里芋)の野平汁**

NST NIGATA SHOW

10

■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

09

■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』

■農業経営は楽しい
木津みずほ生産組合

05

■リポート
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

02

■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

01

■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)

Contents

表紙の写真は五泉市産の里芋
『帛乙女(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