

農・商・工をつないでみんなでつくる新潟の元気!

[春号] Vol.08  
SPRING 2012

# それ Sole! にいがた

## 『村上牛』の誇り

『シリーズ特集』  
地産地消とにいがた農業の未来⑧

Sole! にいがた 応援企業  
新潟交通株式会社

豚牛 県庁前本店  
村上牛が食べられるお店  
美食ややま信

『つがわ狐の嫁入り行列』／阿賀町  
あのまち・このまち再発見

にいがたモノ語り  
『あさごはんヨーグルト』有限会社ヤスタヨーグルト

にいがたの明日を担う活力企業  
株式会社 野上米穀  
有限会社 花プラン

無料

ご自由に  
お取りください。





出荷の朝。厳肅な雰囲気の中、各生産者の牛舎から牛が1頭ずつ運び出される。

# 『村上牛』の誇り

地産地消とにいがた農業の未来⑧

新潟県内で育てられる黒毛和牛のうち、肉の品質を表す格付等級がA・3、B・3以上の牛を『にいがた和牛』、その中で村上市、関川村、胎内市で飼育されるA・4、B・4以上の肉牛を『村上牛』と呼ぶ。平成八年度と十五年度に『全国肉用牛枝肉共励会』で最高位の名誉賞を受賞した村上牛。「日本一美味しい」と評価された生産現場の陰には、出荷までの約二十ヶ月、わが子のように愛情を注ぎ、飼料や成育環境を管理する生産者たちの誇りがあった。



巻頭  
コラム  
にいがた  
モノ語り

## 『あさご』はん ヨーグルト

つぶつぶの食感と米本来の甘さが生きる



新潟県での酪農発祥の地・阿賀野市(旧安田町)で昭和六十二年に創業したヤスタヨーグルト。味の違いで全国にファンを広げる一方で、意欲商品『あさごはんヨーグルト』が好評だ。

この「お米が入ったヨーグルト」は、創業者・渡邊榮二氏の発想から生まれた。もともと酪農家で米も生産していた渡邊氏は、忙しい中、食事時間を短縮するため、ごはんを牛乳をかけ、お茶漬け感覚で食べていた。そのミスマッチをヒントに、平成八年に初代「あさごはんヨーグルト」を商品化。阿賀野市産の搾りたて生乳を使用したヨーグルトに新潟県産コシヒカリの液糖が生み出す自然な甘さを加えた味わいが評判を呼び、一躍同社の人気商品となった。

発売から七年後、リニューアルを行う。舌で感じるインパクトを求め、これまで入っていたいなかつた米粒に着目。口に含んだ瞬間のつぶつぶ感を活かした舌ざわりを強調し、新潟の地域性を色濃く打ち出した新生「あさごはんヨーグルト」は、昨年九月に再発売される。やヒット商品となった。消化吸収されやすく脳や身体をスッキリ目覚めさせる液糖の効果に、米粒の新食感が加わり、まさに朝食にぴったりの美味しさ。県内はもとより、関東や関西でも人気は上々だと言いつつ。

新潟県産コシヒカリの液糖を使ったGABA飲料も開発。元気をこめて150円(税込)150ml



あさごはんヨーグルト  
128円(税込)105g

●有限会社 ヤスタヨーグルト  
〒959-2221 阿賀野市保田940番地 TEL 0250-68-5028 FAX 0250-68-5274  
<http://www.yasuda-yogurt.co.jp/>

Contents



表紙の写真は新潟が誇るブランド「村上牛」です。

農・商・工をつないで  
みんなで作る新潟の元気!

Sole! にいがた  
【春号】 Vol.08  
SPRING 2012

- 01 ■巻頭コラム  
にいがたモノ語り  
『あさごはんヨーグルト』  
有限会社 ヤスタヨーグルト
- 02 ■シリーズ特集  
地産地消とにいがた農業の未来⑧  
『村上牛』の誇り
- 05 ■リポート  
にいがたの明日を担う活力企業  
株式会社野上米穀  
美味しい米を知恵で売る  
有限会社花プラン  
変わらぬ志で最高のバラを
- 09 ■観光  
あのみち・このまち再発見  
『つがわ狐の嫁入り行列』  
阿賀町
- 10 ■お店  
村上牛が食べられるお店  
豚牛 県庁前本店  
美食や やま信  
Sole! にいがた応援企業  
新潟交通株式会社  
■フロにぎく元氣レシビ  
にいがたの農畜産物で「おいしい!」をつくろう。  
村上牛も肉の賢沢ローストビーフ
- 11 ■お店





# 命を いただく ということ



## わが子のように慈しむ

二月六日午前七時過ぎ、村上牛生産者・成田元さんの牛舎で出荷の準備が始まった。数日間降り続いた雪に埋もれ、牛舎内は薄暗い。暗がりの中で数十頭の牛が静かに餌を食べている。出荷用トラックが迎えに来るのは十時近く。それまでの約三時間、成田さんは無言で、この日出荷する二頭にブラシをかける。

トラックが到着すると、牛舎内の牛たちがいつせいに鳴き始めた。JAにいがた岩船・田巻均さんは語る。「まるで『行くな』と叫んでいるようですよ。飼料を運ぶときと同じ服装、同じトラックでやって来ても、動物は直感でわかるんでしょうね」。出荷牛はこのあと屠畜され、三日後に東京市場でセリにかけられる。JA・山田要知さんは言う。「十ヶ月の肥育素牛を仕入れて二十ヶ月、成田さんを

はじめ、生産者の皆さんは牛をわが子のように慈しみ、丹精込めて育てあげます。その深い愛情が村上牛の品質に結びついていると言えるでしょう」

村上牛とはJAにいがた岩船、JAかみはやし、JA黒川村、JA中条町の『JA肉牛部会』に加入する三十五戸の生産農家が肥育する黒毛和牛を言う。年間四百五十頭を出荷し、平成八年度と十五年度には『全国肉用牛枝肉共励会』で最高位の名誉賞に輝いた。JA肉牛部会員は『村上牛生産協議会』の構成員も兼ね、日々、安全安心な銘柄牛としての品質向上に努め、視察研修、研修会、飼料の研究などを行っている。

呼びます。中でも『村上牛』は、A・B・4以上の等級を与えられた最高級の肉牛で、村上牛生産協議会で練られた企画を取扱店・販売店・旅館・レストランなどの加盟店から成る『村上牛友の会』と連携して販売強化に取り組みんでいます」

黒毛和牛は日本で最も多く飼育されている肉牛だ。美味しさを左右するサシ（霜降り）が入りやすく、このサシが多ければ多いほど品質が高い肉とされる。村上牛は良質な黒毛和牛の肥育素牛を厳選。稲わらや乾草などの粗飼料と吟味された原料を用いた配合飼料を与えて肥育されることで「舌にのせた途端にとろける」肉となる。村上牛を生産するJAにいがた岩船・肉牛部会には会長を務める成田元さんを含め、七名の『肥育名人』がいると言う。

これまで村上牛の品評会で幾頭ものチャンピオン牛を生産してきた成田さんは語る。「最高級の牛をつくるには三百六十五日休みなく観察する姿勢が肝要です。観察とは糞の状態や内容を見て飼料の量を削減し、太る時期を見極めて太らせること」。人



JAにいがた岩船肉牛部会 会長  
なりた はじめ  
成田 元さん



JAにいがた岩船 営農部  
営農企画課  
やまだ としゆり  
山田 要知さん



JAにいがた岩船 営農部  
営農企画課 課長  
たまき ひとし  
田巻 均さん

## 一味ちかう黒毛和牛 村上牛

お肉は日本でも多く飼われている肉牛の中で、牛肉のおいしさを左右するサシ（霜降り）の入りやすさや多くの消費者に選ばれています。従ってこのサシ（霜降り）が多ければおいしく、品質も高いとされています。村上牛は上質な黒毛和牛を厳選し、動物の命と心とが大切に育つことを最優先に考え、安全安心な飼料を供給しています。品質の良い肉を、十分に与えつくりあげています。品質の良い肉です。



「これまで病気にせず立派に育って来てありがとう」という牛に対する生産者の声なき感謝の思い。私たちは生産者の愛情が注がれた牛たちの尊い生命と、生産者たちの誇りを村上牛から同時にいただいている。

出荷前の静謐なブラシがけは「これまで病気にせず立派に育って来てありがとう」という牛に対する生産者の声なき感謝の思い。私たちは生産者の愛情が注がれた牛たちの尊い生命と、生産者たちの誇りを村上牛から同時にいただいている。山田さんは語る。「和牛は牛の中でもおとなしい種類です。その和牛の中でも村上牛は特におとなしい。それは牛たちが生産者の皆さんの愛情を理解しているから。その証拠に出荷の際、牛舎内の牛がいくらか鳴いても、よく管理され愛されて育てられた牛は騒ぐことなくトラックに向かっていきま

## 生産者の愛

これまで村上牛の品評会で幾頭ものチャンピオン牛を生産してきた成田さんは語る。「最高級の牛をつくるには三百六十五日休みなく観察する姿勢が肝要です。観察とは糞の状態や内容を見て飼料の量を削減し、太る時期を見極めて太らせること」。人



安全で安心できる牛肉であることを証明する『にいがた和牛 村上牛』の証明書



牛肉の品質と味を左右する多くのサシ（霜降り/脂肪交雑）が入った村上牛

## 村上牛生産協議会 村上牛友の会

事務局 / JAにいがた岩船 営農部 営農企画課  
〒958-0854 村上市田端町8番5号 TEL0254-52-0514 FAX 0254-52-4108  
<http://www.ja-n-iwafune.or.jp/ushi/>

「村上牛友の会」に加盟するお店、旅館、ホテルには目印ののぼりを設置。



※牛肉は部分肉となり、公益社団法人 日本食肉格付協会によって定められた歩留基準値によって等級に分けられる。等級A=部分肉の歩留が標準より良いもの、等級B=部分肉の歩留が標準のもの、等級C=部分肉の歩留が標準より劣るもの。1~5までの数値は肉質を表し、数字が大きいほど肉質が良いとされる。





先代で父の野上正さん

の年商は十四億円を超える。

### 一つの教え

二十五歳のとき、野上茂社長は父から言われた。「これからはお前に仕入れを任せるからな」。東京での大学生活を終え、昭和四十七年、父との約束で店を継ぐため帰郷した。「どんなに小さな注文でも、お客様に感謝しろ」。それが父の口癖だった。米が大量に消費された当時、代金に窮する客もいた。そんな客にも父は黙って米を届けに行った。仕入れを任せられたということは、銀行との取引を含め、店の全てを委ねられたということだ。「親父、こんな若造に任せていいのか」。悩んだ末に、野上社長は腹をすえた。「よし、やってみよう」



## 活力 にいがたの明日を担う 企業

# 美味しい米を 知恵で売る

TPP(環太平洋パートナーシップ協定)や六次産業化など国内外の問題を背景に、今あらためて米がクロージアップされている。米をただ生産するのではなく、どう売るか。野上米穀・野上茂社長は語る。「米屋は物販業ではなく、サービス業です」。農家が精魂込めてつくくるブランド力のある米を知恵と工夫で世界に売る。その姿勢で、日本米のイメージ一新に取り組み。



産地から届いた玄米。「父からも『毎日、米だけは見ろよ』と言われ続けました。野上米穀ではJAが出荷する新潟米を中心に販売している。



現在、同社には五ツ星、三ツ星を含め、10名の「お米マスター」がいる。

## 株式会社 野上米穀

長岡市千手2-10-20



代表取締役  
のかみ  
野上 茂さん

### 米は生きている

野上米穀の事務所には樺の一枚看板が飾ってある。「野上米店」。店が大きくなり会社組織になっても、「町の米屋」であり続けよう。地域の人々が「一番大事な米屋が町中であって嬉しい」「前を通ると米のいい匂いがする」と喜んでくれる。だからこそ、「白米を売ってお客様に満足していただくだけでなく、ごはんになって初めて『美味しいお米をありがとう』と言っていたでける米のエキスパートでありたい」。アイデアで米を売る姿勢が評価され平成八年、全国優良米穀店コンクールで「全国米穀協会会長賞」を受賞、十二年には食糧庁長官から感謝状が贈



日本米穀小売商業組合連合会が認定する「五ツ星お米マスター」の証書。



平成13年  
全国優良米穀店コンクールで「農林水産大臣賞」を受賞



←海外に輸出される予定の真空パック入り「2合キューブ」  
↓「2合キューブ」は季節や産地で包装を変え、ネットショップ「新潟米専門店・マイハート」で販売



られ、さらに十三年には全国優良米穀店コンクールで「農林水産大臣賞」を受賞した。野上社長は言う。「米はごはんになってこそ自らの使命を果たします。そのごはんも家庭で食べる場合と外食産業やお弁当屋さんでは精米方法や炊き方を変えなければ美味しくならない」。炊飯器に入れてスイッチを押せば、美味いごはんが炊けるわけではない。「米は生きています。ごはんをこたわって炊いてほしい」。この考えから平成十六年、玄米から白米までの知識と販売ノウハウが最高レベルと評価される『五ツ星お米マスター』を岸浩一さん(現・専務)が取得。さらに「ごはんソムリエ」を取得して炊きあがったごはんの食味鑑定を行い、最高に美味しいごはんが炊けるよう取引先に出向きアドバイスをを行っている。また息子の将司さんも入社して「美味しい米とごはんを皆様」という祖父と父の志を継いでいる。一方、野上米穀ではネットショップ「新潟米専門店・マイハート」を運営し、現代のライフスタイルに合った米の販売方法を模索。真空パック入り産地米二合キューブを販売する。「あらかじめ二合だとわかっていますから計量の手間も省け、何よりもパッケージが可愛いと評判です」。野上社長は今後、百グラムのスリムパックに入った米を関東圏で売ること考えている。「人暮らしては『米が突然なくなった』ということも起こるでしょ。そんな方々には、お洒落なパッケージに入った米を駅売店で買っていたらいいと思っただけだ。生産者が丹精込めてつくった米。これまで運んだり持ったりするのにも重たい、かさばるといったイメージを持たれていたのも事実だ。そんな米のイメージを一新。銀座の真ん中で、パリのシャンゼリゼ通りで、「世界一美味しい新潟の米を購入していただきたい」。今後、二合キューブは海外に出荷される予定だ。

●株式会社 野上米穀  
〒940-0087 長岡市千手2-10-20 TEL 0258-32-0847(代) FAX 0258-33-9585  
http://www.nogami-kome.jp/



本社外観



父から受け継いだ樺の一枚看板



# 活力 にいがたの明日を担う 企業

**変わらぬ志で  
最高のバラを**

気高く咲き誇り、人々を魅了してやまない花の女王、バラ。国内トップクラスのバラ専門店「花プラン」を経営する富樫康雄さんは、高品質で市場性の高い切花用バラ栽培の技術「アーチング」を開発した一人だ。世界七カ国の特許を取得し、「躍スタンダード」となった新技術の誕生まで何があったのか。また後継者の淳さんは父から何を受け継ぎ、どんな取り組みを始めたのか。

## 有限会社 花プラン

新発田市五十公野2185



代表取締役  
富樫 康雄さん



取締役専務  
富樫 淳さん

夢が花ひらくまで

新発田市五十公野に、全国屈指の規模を誇るバラ農園がある。バラの切花と業務用苗木の栽培・販売を行う「花プラン」。創業者・富樫康雄さんは、日本の、いや世界のバラ生産の歴史を変えたとも言える一人だ。

花の美しさはもとより、花を生産する面白さに魅せられたのは、富樫社長が十八歳のときだった。高校卒業を目前に控え、有名企業への就職が決まっていた二月、たまたま体験したカーネーション農家でのアルバイトがその後の人生を二転させた。「植物って日一日と変化していくじゃないですか。どう成長するのか、どんな花を咲かせる

のか、それが楽しみでね。花を生産の仕事にしたいと思いました」。就職の内定は、迷いなく断った。「自分には花のほうに向いていると思って」。富樫社長は当時を振り返る。

花の世界へ飛び込む。固い決心を胸に、バラ生産の先進地だった神奈川県茅ヶ崎市のバラ業者へ。入社直後に花の出荷がピークを迎え、それが終わると息をつく間もなく土の入れ替え作業が待っていた。朝五時から深夜まで、想像以上の重労働が続いたが、不思議と苦ではなかった。がむしゃらに働いた分だけ、バラの知識が面白いように身に付いていく。それが喜びとなり、ますますバラの世界にのめり込んでいった。「バラの最大の魅力は、蕾から満開になるまで、ゆつくりと段階を踏み、花開いていく『ステージ』の変化。もちろん香りも魅力の一つです」。富樫社長は目を輝かせる。三年間の修業で味わった下積みも、睡眠時間を削った毎日も、「輪のバラがステージごとに姿を変えていく、その様に励まされ、癒されてきた」。

故郷へ戻り、広大な土地にバラ農園を開業したのは昭和四十七年四月のこと。交配、品種改良、接ぎ木など、それまで習得した知識や技術、経験全てを注ぎ、バラ作りに没頭した。効率を求めれば品質は落ちる。品質を求めれば量産化できない。市場のニーズにも左右される……。手探りの日々が続き、多湿や寒暖の差といった新

潟の厳しい気候も、生産者としてクリアすべき成長のハードルとなった。「気候条件が厳しい場所の生産者ほど勉強しています。『こうしたらもっとよくなる』『もっといいものを』と志を持ち、目標を掲げないと、優れたものできませんから」。開業以来、着実に事業を拡大させ、業績をあげてきた富樫社長に、ターニングポイントが訪れた。平成十四年、全く新しい栽培法「アーチング栽培」を発見、業界に発表したのだ。バラ栽培の概念を覆す革新的な技術に、日本だけでなく、世界中の注目が集まった。



花プランを支えるスタッフ。切花と育苗を行う大規模経営のバラ農家は、現在日本に6軒ほどしかない。



地植え栽培より作業効率が飛躍的に向上した「養液栽培」



常に百種類を超えるバラの切花生産販売と、特許を活かした苗の生産を手がける。



改良を重ねたバラの花は、接ぎ木することで強くなる。台木に接ぎ穂を合わせ、一つひとつ手作業で行う。

### 親子二代の接ぎ木

「アーチング」とは、最も高い位置の枝に養分を運ぶ「頂点優勢」というバラの特性を利用した栽培法だ。「一株のバラを切花用の新梢部と生長のための枝葉部に分け、枝葉部をアーチ状に折り下げて株元を温めることで、上へと伸びる新梢部のバラを強く品質のよいものにする。地面から上に苗床を置くベンチ栽培によって作業性も格段に向上。「この栽培法は、日本をはじめヨーロッパ、アメリカ、アジアと世界七カ国の特許を得て、今や切花用バラ栽培技術の主流となっています」。一方、従来地植えで育てていたバラの苗も、現在は土を使わない溶液栽培法を採用したことによって効率がアップし、量産化も実現した。現在、花プランでは切花で六十万本、苗生産で三十万本もの高品質なバラを生産している。

バラに情熱を傾ける父の姿を見て育った長男、取締役専務の淳さんは大学卒業後、愛知県の花農家を経て、花き栽培の本場オランダへ渡り、世界最先端の技術を学んだ。「オランダでは、花き生産・流通に『環境負荷低減プログラム(MPS)』が導入され、厳しい基準が設けられています。使った農薬や化学肥料の量、エネルギーなどのデータを定期的に提出し、徹底するという取り決めです。日本では、使った肥料は垂れ流しですが、オランダでは一度使った肥料を除菌して再利用しています。完全なる循環です。オランダは環境意識の高い農業生産特区なんです。花農家の高い意識に触発された淳さんは五年前、MPSが日本に導入されると知り、すぐさま行動を起こした。農薬の使用量から温室内の温度・湿度、二酸化炭素の濃度まで、かつて富樫社長が手書きで記録していた詳細な数値を、淳さんの代で全てデジタル化した。そして平成二十年、『花プラン』は日本の企業でのMPS認証取得第二号に登録された。

淳さんは、農業に従事する若手生産者の集まりにも積極的に参加している。「皆さんすごく志が高いんです。これからの日本の農業は若い人がもつと元氣出していかないと」。環境問題への取り組みやデジタル機器の導入で、父が始めた事業のさらなる拡充を図る淳さん。今後の夢は「花屋さん一致団結して、バラの魅力をもっともつと伝えたい。あとは農園をもう少し大きくして、新発田の雇用を増やせるような企業にしたい」。見る人の心を引きつける情熱のバラ。親子二代の高い志の接ぎ木がひととき大輪の花を咲かせていく。

生産のほか、切花の販売も  
●有限会社 花プラン  
〒957-0021 新発田市五十公野2185 TEL 0254-26-2053 FAX 0254-26-2062  
<http://www.hanaplan.com/>



切花は関東方面の市場や量販店へ、苗は全国のバラ生産者へと出荷される。



「日本 美味しい牛肉」の称号を二度も与えられた村上牛。中でも、極上品だけを取り扱っているのが「美食や」やま信だ。平成二十年度優良経営食料品小売店等全国コンクール「の最高位」農林水産大臣賞に輝いた同店では、希少価値の村上牛を豊富なメニューで提供している。

「いい肉は脂の甘みが違います。ぜひ味わってください」と遠山会長。特に塩胡椒で味付けされたサーロインステーキは、肉の旨味がダイレクトに味わえる絶品だ。



A-4サーロイン御膳 5,800円(税込)

※他に最高級A-5サーロイン御膳 8,500円  
サイコロステーキ御膳 2,800円など



村上牛ジュースメンチカツ 350円(税込)  
村上牛手作りコロッケ 180円(税込)



美食ややま信  
TEL.0254-52-2651  
村上市飯野3-2-1  
営業時間●10:00～19:00  
休●水曜日  
席●20席 駐車場●10台

一度食べたなら忘れられない至高の味

最高品質の和牛をリーズナブルな価格で提供する「豚牛」では、村上牛と仙台牛の「贅沢食べ比べコース」が楽しめる。コース名通り、二種類の厳選した高級和牛の、とろけるような霜降りカルピ、ロース、厚切りサブトンといった部位をそれぞれに心ゆくまで堪能でき、野菜や卵、米も、産地や調理法にこだわって提供している。スタッフによれば、特選牛を探るため、遠方から健啖家がとびきりの味を求め、訪れるという。



贅沢食べ比べコース 1人前 4,500円(税込)

※注文は2人前から・写真は2人前  
【コース内容】村上牛スジ煮込み(前日までに要予約)、村上牛霜降りカルピ、仙台牛霜降りカルピ、村上牛カルビ、仙台牛カルビ、村上牛ロース、村上牛厚切りサブトン、牛「上」タン塩、黒毛和牛カルピライス(大盛り無料)orクッパ、自家製キムチ、焼き野菜盛り合わせ、ミニサラダデザート、ソフトドリンク、味噌汁



特選村上牛  
しゃぶしゃぶ or すき焼き  
大人1人前 180g 3,675円(税込)  
食べ放題は 5,775円(税込)  
※小学生・幼児料金設定あり  
※ライス、野菜盛り、餅、うどん、ミニサラダソフトドリンク、シニアアイスが食べ放題。



スタッフ  
下妻孝光さん  
石山慧さん

豚牛 県庁前本店

TEL.025-284-1829  
新潟市中央区上近江4-13-19 2F  
営業時間●平日11:30～15:00(LO 14:30)、17:00～23:00(LO 22:30)  
土・日・祝日11:30～23:00(LO 22:30)  
休●12月31日、1月1日(17:00まで) 席●42席 駐車場●3台

阿賀町の見どころ



●將軍杉  
推定樹齢1400年、スギの巨木では日本一と言われる將軍杉。名前の由来は、平安時代の陸奥鎮守府將軍・平維茂にちなみだもの。平等寺境内にある。  
問/阿賀町教育委員会 社会教育課  
TEL0254-92-3333



●三川観光きこの園  
1万2千坪という広大な自然の中を散策しながら、多くの種類のきのこ狩りが楽しめる。きのこの持ち帰り販売は100g、100円から。入園無料。  
TEL0254-99-3773  
営/8:00～17:00  
(平成24年は4月1日(日)～12月中旬まで開園、期間中無休)



●常浪川の桜  
4月、麒麟山公園の100本の桜が見頃を迎える。阿賀野川との合流地点、常浪川河川敷の桜並木は人気のお花見スポット。毎年多くの人で賑わう。  
問/阿賀町企画観光課  
TEL0254-92-4766



●湯めぐり絵馬  
阿賀町にある17の温泉施設のうち、好きな2カ所まで日帰り入浴ができるお得な絵馬。きりん山温泉公園に奉納も可能。町内協力施設で1枚1,000円で販売中。  
問/阿賀町観光を考える会事務局  
絵かきの宿福泉  
TEL0254-92-3131

あのまち・このまち  
再発見



『つがわ狐の嫁入り行列』

夢まぼろしのひととき  
昔むかし、麒麟山では毎晩のように狐の鳴き声が聞こえ、狐火が見られたと言われている。当時の嫁入りは夕刻に行われることが一般的で、提灯の行列と狐火が重なるように灯っていたという。この「狐火伝説」をテーマにした『つがわ狐の嫁入り行列』は、阿賀町・津川の春を象徴する季節の風物詩だ。  
狐に扮する花嫁・花婿は、公募で選ばれた年内結婚予定の



カップルで、嫁入り当日、白無垢姿の花嫁が里に別れを告げ、住吉神社を後にするところから嫁入り行列が始まる。  
敵かな木遣り歌にのせて津川の町並みを練り歩く100八匹の狐たち。古式ゆかしい結婚式を終え、渡し舟に乗って麒麟山へと消えていくクライマックスは、川面に狐火が揺らめき、辺り一面、幻想的なムード一色となる。春の夜、ファンタジーの世界に浸ってみよう。



阿賀町

古い歴史を持つ越後の奥座敷  
平成十七年四月、東蒲原郡津川町・鹿瀬町・三川村・上川村が合併して誕生した阿賀町。山間部でありながら、江戸時代には新潟と福島を結ぶ水路・陸路の要衝として、また河川を渡る船の河港町として栄えた。季節ごとの美しい眺望を楽しめる奥阿賀遊覧船や、狐の嫁入り伝説の里、銘酒の産地としても知られる。町の花はこの地で発見されたと言われるユキツバキだ。



新潟県と福島県の県境に位置。合併によって町の面積が952.88平方キロメートルとなり、村上市、上越市に次ぎ県内市町村で3番目の広さを誇る。町の中央を流れる阿賀野川が町名の由来に。  
アクセス：磐越自動車道三川IC・津川IC、JR磐越西線「三川駅」「津川駅」「鹿瀬駅」利用

昭和十八年、戦時下の合併で誕生した弊社は新潟地震後、甚大な被害を受けた本社のある万代地区の開発に着手し、「人を動かす」公共交通機関としてばかりでなく、万代シティ、ダイエービル、伊勢丹ビルなどの大型商業施設を竣工させ、「人を集め、まちをつくる」企業として、おかげ様で今年、六十九周年を迎えます。

これまで創業来の理念「親切と安全、それが仕事」を柱に、皆様「足」として「命をお守りする」を最優先に、より速い移動には高速ハイウェイバス、より快適な移動には超低床バスやワンステップバス、より便利な移動にはワンコインバスやIC乗車券の導入など、お客様が安心して、心地良く思ってください。サービスを提供してまいりました。

今、公共交通機関には、災害時の輸送や高齢者・身体の不自由な方をはじめ移動に制約のある方々の輸送など、幅広いサービスが求められています。加えて、環境問題、エネルギー対策、交通事故の削減といった社会貢献の翼を担う役割も、ますます増えていくものと思われまます。

楽しいまち「元気な新潟」に  
多くの人を呼び、魅力のアピール。



代表取締役社長  
佐藤 丈二



同社は新潟市を中心に7つの営業所、2つの旅行センターを置くほか、万代のランドマーク「ビルボードプレイス」「ラブラ万代」などを運営管理する。

新潟交通株式会社

新潟市中央区万代1丁目6番1号  
TEL.025-246-6323(代)  
路線バスお問い合わせ TEL025-246-6333  
http://www.niigata-kotsu.co.jp

《会社概要》  
●旅客運送業 ●一般旅行業 ●航空代理業 ●不動産業  
●駐車場経営 ●生活関連用品の販売など

こうしたニーズの多様化の中にあつても、我々新潟交通の社業の根幹は「人を動かす、まちをつくり、皆様から楽しんでいただく」こと。ふるさと新潟には美味しい酒があり、この酒を介して私も人間関係を深め、良き友を得、人生の豊かなひとときを過ごすことができました。他にも米や野菜、果物に代表される素晴らしい食材と食文化があり、新潟の食は我々に活力を与えてくれます。「人が動く」ということは、「まちが元気になる」ということです。「元気なまち・新潟」を訪れて楽しませたい。新「新潟」に多くの人を呼び、農・商・工が連携した数々の特産品をはじめ新潟の魅力のアピールするために、我々新潟交通は、グループをあげて今後も努力を惜しまぬ所存です。新潟交通グループは農・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。





にいがたの  
農畜産物で  
「おいしい!」を  
つくろう。

プロにきく  
元氣レシピ

Lesson  
08

## 村上牛もも肉の贅沢ローストビーフ

■所要時間/30分 ■カロリー/337kcal(1人分)  
肉 286kcal(130g)/ソース 24kcal/付け合わせ 27kcal

- 材料(4人分)
- 村上牛のもも肉ブロック …1kg  
牛脂 ……………1かけ  
塩、胡椒 ……………少々  
西洋わさび(冷凍) ……………適宜
- ガルニチュールアロマティック  
(香味野菜)
- 人参 ……………1/2本  
セロリ ……………1/2本  
玉ねぎ ……………1個  
パセリ ……………2枝  
ニンニク ……………1個

- ソース
- 赤ワイン ……………100ml  
固形コンソメ ……1/2個  
塩、胡椒 ……………少々  
コーンスターチ…小さじ2  
水 ……………200ml

オープンの野菜を鍋に入れ、赤ワインを入れる。汁が見えなくなるくらいまで赤ワインを煮詰め、水、固形コンソメを入れる。少し沸かしたあとに濾し、塩、胡椒、コーンスターチでとろみをつける。



- 付け合わせ
- ジャガイモ ……………1個  
塩 ……………少々  
クレソン ……………適宜
- ジャガイモは塩を振り、アルミホイルでくるみ、肉と一緒にオープンへ。

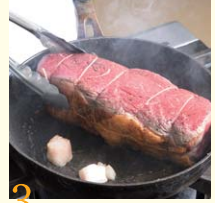
※牛肉は調理の1時間前に常温に置いておくこと。



1 もも肉の余分な脂を取り除き、肉を縛り固定する。  
※村上牛は高価なため、脂もそのまま使用する。



2 1に塩、胡椒をふり、上から軽くたたく。



3 フライパンに牛脂を入れ、全ての面を均等に色付けする。



4 オープンの鉄板の上に切ったガルニチュールアロマティックを敷き、肉をのせる。



5 190℃のオープンに入れ、20分間焼く。



6 オープンから取り出し、常温に戻したあとで切り分ける。※2~3時間、あるいは1晩寝かせて、落ち着かせると、血が出なくなる。



国際調理製菓専門学校  
フランス料理担当  
石井 絵奈 先生

1997年渡仏。マルセイユ、パリの星付レストランを経てパリの『クロビス』に入社。主に肉料理、ソースを担当し、2004年ホテルヒルトンパリ凱旋門店のオープニングに携わる。2005年帰国。同校でフランス料理の実習を担当後、2012年再び渡仏。

Sole!<sup>ネオ</sup>にいがた に掲載された企業や団体をご紹介します。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。



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