

農・商・工をつないでみんなで作る新潟の元気!

[夏号] Vol.09
SUMMER 2012

Sole! にいがた

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来⑨

夏の一大ブランド

や いろ す い か

『八色西瓜』

にいがたモノ語り

『にいがた地鶏カレー』株式会社 鳥梅

にいがたの明日を担う活力企業

株式会社 ウオロク
有限会社 臼井農畜産

あのまち・このまち再発見

『フジロックフェスティバル』/湯沢町

『八色西瓜』の生チョコレートが買えるお店

栄泉堂菓子舗 / 和洋菓子 池田屋菓子店 /
志んこ餅本舗 玉屋菓子店

Sole! にいがた 応援企業

NSGグループ

無料

ご自由に
お取りください。

『にいがた地鶏カレー』



新潟県が誇るブランド鶏、「にいがた地鶏」。新潟県在来の天然記念物「蜀鶏(とうまる)」をルーツに持ち、大量飼育・大量生産を行わず、新潟県産コシヒカリを加えた良質の飼料を与え、平飼いで大切に育てられる。この最高品種の地鶏の美味しさが手軽に味わえるレトルトカレーが株式会社鳥梅から発売された。

開発にあたった取締役・宮路伸夫氏によれば、「平成十六年に誕生した『にいがた地鶏』は、全国的な知名度はまだ低いのですが、イノシン酸・アミノ酸のバランスが理想的で、食味は他の有名地鶏に負けません」と言う。県の畜産課が発足させた『にいがた地鶏生産普及研究会』に加入する同社。新潟生まれの地鶏を一般に広めようと商品開発に力を注いできた。しかし希少品種ゆえ価格帯も高く、素材そのままを焼き鳥などの商品にしたのでは、なかなか消費者に受け入れられない。そこで、日本人に好まれるレトルトカレーにした。「鶏に合うルーの味を社内できんとん研究し、日本人好みの中辛に仕上げました」

は年間二万食を売り上げるご当地カレーに。各地で催される新潟物産展などで買い求めた人から「もう一度食べたい」という声も多く、「新潟のお土産に購入する方も増えていきます」。

パッケージに『にいがた地鶏取扱店』の認定マークが大きくデザインされた同社の自信作。今後も村上牛、うんめ豚のカレーとともに新潟特産品の魅力をアピールし続ける。



『にいがた地鶏取扱登録店』の認定証



好評の『にいがた地鶏カレー』に続き、新潟産高級ブランド肉「うんめ豚」「村上牛」を使った新商品も登場。左から『にいがた地鶏カレー』『にいがたうんめ豚えちご特産カレー』『にいがた村上牛えちご特産カレー』

各525円(税込)200g キフトセット(200g×6パック)は3,150円(税込)
●株式会社 鳥梅
〒950-0134 新潟市江南区曙町4丁目9-2
TEL 025-382-2311 FAX 025-382-6681
http://www.toriume.co.jp
通信販売お問い合わせアドレス hi-honda@toriume.co.jp

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来⑨

夏の一大ブランド『八色西瓜』

西瓜の産地として全国的に知られる新潟県。特に南魚沼市産「八色西瓜」は糖度が十三度と、日本「甘く抜群のシャリ感と舌触り」、最高級品との評価を受けている。当たり外れがあるとも言われる西瓜の中で「どれも外れがない」とされる八色西瓜。「つくる人と西瓜に惚れて買ってほしい」と、ひと玉ひと玉わが子のように育てる生産者の九十余年に及ぶ歴史と、JAと生産組合が「体となって取り組んできたブランド化の経緯を訊いた。

Contents



表紙の写真は八色西瓜です。

農・商・工をつないで
みんなで作る新潟の元気!

Sole! にいがた

[夏号] Vol.09
SUMMER 2012

01 ■巻頭コラム
にいがたモノ語り
『にいがた地鶏カレー』
株式会社 鳥梅

02 ■シリーズ特集
地産地消とにいがた農業の未来⑨
夏の一大ブランド
『八色西瓜(やいろすいか)』

05 ■レポート
にいがたの明日を担う活力企業
株式会社 ウオロク
「ありがとう」に感謝を
有限会社 臼井農畜産
若い力で六次産業化

09 ■観光
あのみち・このまち再発見
『フジロックフェスティバル』
湯沢町

10 ■お店
「八色西瓜」の生チョコレートが買えるお店
栄泉堂菓子舗
池田屋菓子店
玉屋菓子店
Sole! にいがた応援企業
NSGグループ

11 ■アトにきく元気レシピ
にいがたの旬の果物で「おいしい!」をつくろう。
西瓜 de きらきらジュレ

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

『八色西瓜』は日本の夏の風物詩



ただ自然を手伝うだけ

春から秋にかけて椿、コブシ、桜、ツツジ、チューリップ、藤、ひまわり、コスモスと、八つの花が咲くことから名づけられた南魚沼市八色原(やいろはら)。この一帯で生産される西瓜を『八色西瓜(やいろすいか)』と呼ぶ。生産組合長・上村芳男さんは語る。「八海山をはじめ越後三山など、周囲を山々に囲まれた盆地帯にある八色原では、大正末期から昭和初期にかけて、大和町三用(みよう)地区で西瓜栽培が始まりました。土壌は水はけの良い黒色火山灰土で、昼夜の温度差が激しく自然条件が西瓜栽培に適しています」。昼に光を浴び、夜に冷えて根を休めた西瓜は甘くなる。八色西瓜の糖度は十三度前後で日本一の甘さだ。

JA魚沼みなみ 徳永昌彦さんによれば、「当初から八色西瓜のブランド名で出荷され、栽培の歴史は九十余年になる。春から秋にかけて椿、コブシ、桜、ツツジ、チューリップ、藤、ひまわり、コスモスと、八つの花が咲くことから名づけられた南魚沼市八色原(やいろはら)。この一帯で生産される西瓜を『八色西瓜(やいろすいか)』と呼ぶ。生産組合長・上村芳男さんは語る。「八海山をはじめ越後三山など、周囲を山々に囲まれた盆地帯にある八色原では、大正末期から昭和初期にかけて、大和町三用(みよう)地区で西瓜栽培が始まりました。土壌は水はけの良い黒色火山灰土で、昼夜の温度差が激しく自然条件が西瓜栽培に適しています」。昼に光を浴び、夜に冷えて根を休めた西瓜は甘くなる。八色西瓜の糖度は十三度前後で日本一の甘さだ。

生産組合長を務めて九年目になる上村さんは農家を継いで八代目。今年で五十年になるという西瓜栽培の仕事を「ただ自然のお手伝いをしていただけです」と表現する。八色地区では、先祖から受け継いだ土地は越後山脈から流れ込む水無川が

ります。初め農家一戸当たりの作付面積も一〜十町程度と小規模で、自家採種で品種改良も行わずに出荷されていきました」と言う。その後、出荷組合が設立され、作付面積が拡大。魚沼・長岡・新潟まで販路を広げ、第二次世界大戦中の穀物不足で栽培は一時中断されたものの、昭和二十三年(一九四八)年に再開。そのとき、三用地区をはじめとする四地区で生産組合が設立され、昭和五十六年の選果機導入を機に『八色西瓜生産組合』が発足。以降、生産者とJA魚沼みなみが一体となり、高品質化に取り組んできた。

生産組合長を務めて九年目になる上村さんは農家を継いで八代目。今年で五十年になるという西瓜栽培の仕事を「ただ自然のお手伝いをしていただけです」と表現する。八色地区では、先祖から受け継いだ土地は越後山脈から流れ込む水無川が

つくった扇状地だった。この地では水が容易に得にくかったことから水田の開発が遅れ、昭和四十一(一九六六)年になって初めて国営の開墾事業が始まった。しかし、昭和四十五(一九七〇)年、全国で始まった減反政策で農家は困窮。西瓜の作付けを行って窮地をしのいだ。「せっかくの開墾で耕地ができた。しかし減反で田んぼにすることはできない。そんな時代の流れの中で、この地に西瓜畑が広がっていったのです」。上村さんは言う。「毎日西瓜の顔を見て、有機肥料を使って農薬をできるだけ控え、皮にきれいな縞模様と光沢を出すため、西瓜をひと玉ひと玉、ていねいに座布団を敷いて仕上げます」

「日本一美味しい」と言われる八色西瓜は、わが子のように慈しんで管理する、上村さんたち生産者の愛情から生まれる。



出荷直前の八色西瓜を手にする上村芳男さん



八色西瓜からつくった『八色生チョコ』

人に惚れて西瓜を買う

ともすれば当たり外れがあるとも言われる西瓜の品質。だが、八色西瓜は「どれも外れがない」と言う。「それは、一つの株から収穫される玉数を制限し、収量より品質を重視しているからです」と上村さんは語る。

平成十五(二〇〇三)年、最新鋭の自動選果機を導入して、外観、空洞、糖度をセンサーによって測定することができるようになった。「西瓜に光を通し、西瓜の糖度を測り、収穫された西瓜の格付けを行って、最高品質の八色西

瓜だけを出荷しています」。JA魚沼みなみ・石田武さん言う。現在、生産組合では、大玉(八色西瓜)八十鈴、小玉(八色つ娘)十鈴を作付けし、百十四戸の生産者が年間約四十五万玉を生産している。この生産数は他産地と比較した場合、作付面積に比べるとかなり低い。それは繰り返すが、品質を高めるために一株あたりの玉数を制限するから。

上村さんは言う。「市場も県内がほとんどで、首都圏な

どへは滅多に出まわりません。この八色原に来てくださって、畑を実際にご覧になって、この土地と、西瓜をつくっている人、つくられた西瓜に惚れて買ってほしいんです」

今、生産組合とJA魚沼みなみでは、商工会と連携し、加工品化に取り組み、昨年十二月から八色西瓜の西瓜糖と西瓜果汁を用いた『八色生チョコレート』を販売。毎年収穫時期の七月下旬〜八月中旬には『八色スイカまつり』を開催している。

種類

品種	出荷時期
●八色つ娘(やいろっこ/小玉)	七月上旬〜七月下旬
●八色西瓜(やいろすいか/大玉)	七月下旬〜八月上旬

八色スイカまつり

- 開催日/時間
平成24年7月下旬〜8月中旬 9:00〜16:30
- 会場
JA魚沼みなみ営農センター内特設会場
〒949-7302 南魚沼市浦佐5130-1
- 問い合わせ
大和観光協会
〒949-7302 南魚沼市浦佐1188-2
TEL 025-777-3054 FAX 025-777-3191
E-mail yamakan@sepia.ocn.ne.jp
http://www9.ocn.ne.jp/~yamakan/
※新潟市内の大和新潟店跡地で恒例の八色スイカキャンペーンを開催予定。

- JA魚沼みなみ オンラインショップ
<http://www.uonuma-komeshop.jp/>
- 問い合わせ
JA魚沼みなみ 営農部 園芸畜産課
〒949-7302 南魚沼市浦佐5130-1
TEL 025-777-3180 FAX 025-777-3842



JA魚沼みなみ 営農部 園芸畜産課 課長代理
いしだ たけし
石田 武さん



JA魚沼みなみ 営農部 園芸畜産課 課長
とくなが まさひこ
徳永 昌彦さん



八色西瓜生産組合 組合長
かみむら よしお
上村 芳男さん

※八色西瓜は県内大手スーパーなどで購入できます。

八色西瓜の生チョコレートが買える店

- 栄泉堂菓子舗 TEL 025-779-2026
- 池田屋菓子店 TEL 025-779-3026
- 玉屋菓子店 TEL 025-777-2021

「ありがとう」に感謝を

今年、スーパーマーケットとして創業してから五十周年を迎える株式会社ウオロク。めざす目標は「おいしく楽しい食卓と便利で豊かな生活を提供する」だ。「お客様から感謝されるのが一番嬉しい。その喜びを全社員で共有したい」と語る葛見久則社長。創業者から叩き込まれた信条を胸に、「提案型低価格スーパーマーケット」として地域社会に貢献する。



ウオロク牡丹山店 スタッフの皆さん

**株式会社
ウオロク**
新潟市
中央区鏡2丁目14番13号
代表取締役社長
くずみ ひさのり
葛見久則さん

商売人になろう

「明日は地域のお祭りですから、煮物用の根菜類をもう少し増やしませんか」。野菜売り場で店長と会話するパート従業員の様子が写っています。その傍らで別の従業員が顧客に献立の提案をしている。株式会社ウオロクでは、パート従業員を「パートナーさん」と呼ぶ。「それは、ただ時給で働いただけでなく、地域の生活者として売り場の提案や、商品展開までを任せられる文字通り弊社のパートナーだからです」と葛見久則社長は言う。

同社のめざす目標は、「おいしく楽しい食卓と、便利で豊かな生活を提供する」だ。新潟県内全三十四店舗で一日八万人を超える顧客が訪れる同社。葛見社長は語る「お客様の生活は我々が支えているんだ。それくらい気構えと責任感、使命感を持って仕事をしよう」と、社員に言っています。

ウオロクに入る前、東京のスーパーで修業した葛見社長。毎日、上司に怒鳴られながら仕事を覚える日々の中で、顧客から「ありがとう」と感謝されるのが一番嬉しかった。そんな感謝の気持ちで全社員で共有したい。だから「弊社では従業員に自分たちがこうしたいと思うプランを提案させ、実際

にやらせています。そして売上を伸ばして店長に褒められることより、お客様の喜びを自分の喜びにする「商売人」となり、皆で気づいたことを改善しようと、各店舗で小集団活動を行って、お客様にどうしたら喜んでいただけるのか、日々模索しています」

顧客に喜んでもらう活動の一つに、地産地消、ごみの減量、リサイクルといった社会貢献もある。「スーパーマーケットはローカル色の濃い業態です。我々の店に新鮮な商品や、美味しいものがなければ、近くに住むお客様はそれが食べられない。そこで弊社では、野菜や果物、鮮魚の部門で地場産コーナーを設けています」。地元農家から直接仕入れる野菜や、店舗の近港で水揚げされる魚は新鮮で美味しいと評判だ。一方、同社では、野菜くずや魚のアラを焼却せず、良質な特殊有機肥料に再生。それを地元の提携農家が活用して、野菜や果物を生産し販売する食品循環資源リサイクル「エコろく野菜」活動も実践する。「全ては商売人としてお客様から喜んでいただくため」。その姿勢は価格にも反映され、「提案型低価格スーパーマーケット」として地域に貢献する。



創業者である祖母・葛見 藤江さん

原点は真心

ウオロクの創業は、五十集屋六右衛門（いさばやろくえもん）の屋号で、溝口藩（現新潟田市）に納める鮮魚商を興した江戸時代まで遡る。その後、明治時代に魚屋六六門、大正時代に魚六と屋号が変わり、昭和二十八（一九五三）年、株式会社魚六となった。スーパーマーケットとしての出発は、昭和三十七（一九六二）年。ちょうど葛見社長が生まれた年で今年五十周年を迎える。

先代社長の叔父が病に倒れ、急逝したのち四代目社長となった葛見社長。「社長になって改めて創業者である祖母の言葉を噛みしめている」と言う。「目標は高く、頭は低く」「常に謙虚に」「お客様を大切に」。幼い頃、祖母の家に行くときちゃんと正座させられ、礼儀、行儀を厳しく躾けられた。来客があれば、「いらっしゃいませ」と背筋を伸ばし挨拶するよう教えられた。「今でも祖母の写真の前に座ると、身が引き締まります」

創業者の祖母、二代社長である葛見社長の父の跡を継いだ三代社長の叔父は、亡くなる直前まで元気で強いリーダーシップのもと全社員を束ねていた。叔父が亡くなったとき、「トップとナンバーはこれほど



新潟県産こしひかりを使用した寿司コーナー
厳選された新潟産米の数々
お弁当応援！がんばれ運動会！！
行事や催事に合わせて高付加価値商品売る。
地元の豆腐コーナー
【大漁 新鮮 魚六市場】
生産者から直接仕入れる「採れたて！地元で育った いきいき野菜」コーナー

地酒コーナー
新潟産の生椎茸・雪下になじん
精肉コーナー
新潟特産「やわ肌ねぎ」

ど違うものかと、この先どうすればいいのか、悩みました」。時はリーマンショックの影響で、日本の景気が激変した平成二十（二〇〇八）年。「当時はウチメシがブームとなり、それがむしろ小売業には追い風となりました。ところが、七か月後に消費が鈍り、一気に売り上げが落ち込むことに」

先行き不安から、顧客の生活防衛意識が高まったまま。それに反して会社は大きくなり、店舗数は増えていく。「良品廉価」という叔父が残した遺産はある。価格競争がますます激化する中で、葛見社長は考えた。「お客様はTPOに合わせて買い物をする。であれば日用品はぐっと安く、反対に家族の誕生日や祭りといった催事や行事では高付加価値商品を求めるのでは？」。ディスカウントと高品質、両輪で疾走する同社の今の経営スタイルができた。常に時代の変化に対応する。その根底には地域の皆様に愛される店づくり、お客様が求める商品展開を行い、お客様からさらに喜んでいただきたいという強い願いがあります」

流通の激戦区と言われる新潟で、同社は真心で低価格に挑み、高付加価値を売る。

●株式会社 ウオロク(本社)
〒950-8660 新潟市中央区鏡2丁目14番13号
TEL 025-246-2033(代) FAX 025-248-5411
http://www.uoroku.co.jp/



本社

若い力で 六次産業化

昭和四十六年、十頭からスタートし、現在八百頭の肉牛を肥育する白井農畜産。仔牛の導入から二年後の出荷まで、五頭山脈と阿賀野川に育まれた豊かな自然の中で、二頭一頭大切に育てられ、生産される自社ブランド『蒲原牛』は、品評会で最優秀賞を受賞するほどの高品質だ。生産から販売まで一貫した独自体制で行う、若い力による六次産業化を訊いた。



20代前半～30代が働く生産部門。「牛も人間と同じ生き物です」と、一頭一頭、心を込めて管理する。

有限会社
白井農畜産
阿賀野市水原1805

取締役
うすい なおや
白井 直哉 さん

肥育にマニユアルなし

朝七時過ぎ、仔牛の健康状態を確認する二十代前半の女性がいる。肥育中期の牛舎では、三十代の男性がていねいに掃除をしている。白井農畜産の生産現場では、若い社員六名が分担して毎日、約八百頭の肉牛の管理にあたっている。「鼻水や咳は？」。「熱は？」。「寝姿や立ち姿は？」。「二頭」頭丹念にチェックしたあと、八時に朝礼が始まる。月齢に応じて数頭ずつ区分され、耳標番号で管理される肉牛。「番号で管理されるものは、群の中で第一位から最下位まで序列ができ、人間みたいに小さな社会もつくるんですよ。取締役の白井直哉さんは語る。

白井さんが父である社長・政明さんから生産部門を任せられたのは、九年前のことだった。ドイツに留学し、ヨーロッパ農業を視察して帰国した父は、昭和四十六（一九七二）年、十頭から肉牛肥育を始めた。この父から、東京農業大学を卒業し、一般企業に勤めたのち帰郷した白井さんは、全てを学んだと言う。「一番学んだのは仕事に取り組む姿勢と情熱。苦境に立たされても決して弱音を吐かず、常に前向きに壁を乗り越える父は師匠であり、

お手本です」。BSEもあった。口蹄疫もあった。昨年は、東日本大震災の原発事故による稲わらからのセシウム検出問題で、新潟県産肉牛も大打撃を受けた。消費者からの信頼を回復するため、新潟県は全国でどの県よりも早く全頭検査を行った。白井農畜産は新潟県での検査第一号だった。「弊社はグループでミートショップやステーキハウスも運営しています。自社牧場で育てた肉牛をお客様が安心して召し上がり、美味しいと言ってもらって、これ以上の生産者にとつて、これ以上の喜びはありません」

入社して五年になる相田正人さんは語る。「牛も人間と同じで、それぞれ性格が違い、個性があります。ある牛での飼いが成功したからといって、ほかの牛に同じことをしてもあてはまらない。ですから、その分たいへんですが、反対に楽しい仕事です。肥育管理には正解、マニュアルはいつだってありませんから」。若者たちが「一頭一頭、愛情を込めて育てる白井農畜産の肉牛は、『蒲原牛』のブランドで高い評価を受け、『新潟県家畜商協同組合肉用牛共進会』F1（第一種交雑種）の部で最優秀賞にも輝いた。



牛の霊を鎮めるために建てられた石碑

- ←うすいグループ経営理念
- 私達は真心と高度なプロとしての技術で、顧客に「心本付満足」を届けます。 → 顧客満足の実現
 - 私達は真心を軸に未来をみつめ、顧客の期待と信頼に応えたいと常に努力を続けます。 → 利益ある成長
 - 私達は働く喜びを体感して人をつくり、豊かな人をつくりたい。 → 豊かさと人間性
 - 私達は専門知識として知識を出し合い、社会の人々から本当に必要と認められる存在になります。 → 社会に貢献



うすい牧場特選ヒレコース 5,300円(税のみ)

うすい牧場 オリジナルワイン

ハンバーグ

蒲原牛入りコロッケ

ビーフジャーキー

ステーキハウス「うすい牧場」

感動を引き出すサービス

五頭山と阿賀野川に育まれ、白鳥が飛来する瓢湖で知られる阿賀野市。白井農畜産の肉牛は米どころ蒲原平野の北東部で育てられる。自然に恵まれた自社牧場で大切に肥育された肉牛を一般消費者に提供しているのが白井直哉さんの兄で、株式会社ウスイ取締役・正弘さんが経営するステーキハウス「うすい牧場」だ。「当店では地産地消にこだわり、新潟の旬の食材を使って、昼はカシユアールランチを、夜は自社ブランド『蒲原牛』をはじめ、厳選された牛肉をメインにしたコース料理をリーズナブルにご堪能いただいています。アルプス山脈の山小屋をイメージした同店。毎週土曜日の夜にはピアノの生演奏が、クリスマスやバレンタインデーにはミニコンサートが開かれる。「お客様の七割は女性です。ご家族やご友人と語らいながら、ゆつくりと優雅なひとときをお過ごしいただいております」

ウスイグループでは牧場から近い阿賀野市の商店街に「ミートフーズウスイ」を置き、「うすい牧場」でも取り扱っているハム、ソーセージ、ハンバーグ、コロッケなど、自社オリジナルの食肉加工品を販売する。白井直哉さんは言う「生産から販売まで、

当グループでは、若い力で六次産業化を推し進めています」。その根底には、「私達は真心と高度なプロとしての技術で、顧客に心を打つ満足をお届けします」という父・政明さんから引き継いだグループの理念がある。「消費者からの期待と信頼に応え、心からの感動を引き出すには？ 真心と誠意をもって、日々、努力していくことが大切。提供する側本位ではなく、お客様のニーズにお応えし、食の安全安心を提供し続ける。これだけです」と語る白井正弘さんと直哉さん。「父は現在、一年のほぼ半分を中国の大連にある自社工場です。送っています。大連には、飼料や水産品の輸出入、園芸資材の製造・輸出を行う『大連明正農畜産有限公司』があり、七十五名もの中国人が働いている。「働く喜びを通じて豊かな人生をつくる」こともウスイグループの理念の一つだ。今、生産現場では、スリランカから来日したサマルさんほか、全国から若者が就業に集う。



- 有限会社 白井農畜産
〒959-2013 阿賀野市水原1805
TEL 0250-62-3926 FAX 0250-62-1206
http://www.usui-niigata.co.jp/
- ステーキハウス「うすい牧場」
〒950-0931 新潟市中央区南長潟15-5
TEL 025-287-2621
FAX 025-287-5171
- ミートフーズウスイ
〒959-2025 阿賀野市岡山町361-5
TEL 0250-62-7700
FAX 0250-62-7712

湯沢町

平安末期に高半旅館の祖 高橋半六が温泉を発見し、湯量が豊富なことから地名がつけられた湯沢町。江戸時代には三国街道の宿場町として栄え、川端康成の小説『雪国』が発表されるやその名は躍全国的に。夏には苗場スキー場で開催されるCOOLON(フジロック)フェスティバルが人気を集めている。また、湯沢町では収穫したばかりのかぐら南蛮に自家製味噌を加えた特産「からいすけ」(辛いから気を付けて食べなさい)の意が土産物として評判に。



●地理
新潟県中部の最南端に位置する湯沢町は、中央に魚野川が南北に流れ、魚野川沿いに通る鉄道と高速道路によって群馬県とつながる。アクセスは、上越新幹線『越後湯沢駅』、上越線『土樽駅』、『越後中里駅』、『岩原スキー場前駅』、『越後湯沢駅』、関越自動車道『湯沢IC』を利用。

自然の中で世界の音楽を『フジロックフェスティバル』

苗場スキー場で毎年開催されるフジロックフェスティバルは、日本の「夏フェス」の草分けとして知られる一大音楽イベントだ。世界中から200組以上のミュージシャンが集い、大小複数のステージで、ロックからジャズ、ポップス、民族音楽まで、ありとあらゆる音楽を繰り広げる。



最大の魅力は「音楽と自然の共生」。広大な会場内には森林を散策できるボードウォークや、エコロジーをテーマにしたエリア、テントで過ごせるキャンプサイトなどが設けられ、アウトドアを満喫しながら自由なスタイルで音楽を楽しむことができる。都市のコンサートにはない開放感を求め、開催3日間で毎年延べ12万人が来場。今年も多くの音楽ファンが苗場の森に響きわたる音楽を堪能しに湯沢に集う。

※今年の開催は7月27日(金)~29日(日)

湯沢町の見どころ



●体験工房 大源太(だいげんた)
『東洋のmatterホルン』とも言われる大源太山(標高1,598m)。麓の豊かな自然の中で、湯沢産そば粉を使った「そば打ち体験」や、古からの郷土食「あんぼ作り」をはじめ、笹団子、米粉パン、コンニャクなど、さまざまな手作り体験が楽しめる。初心者も大歓迎。
TEL 025-787-1121
営/9:00~16:00
定休日 毎週水曜日(ただし、8月のみ休業日なし)
南魚沼郡湯沢町土樽 6399-1

●アルプの里
世界最大級166人乗りロープウェイで標高1,000mの花公園「アルプの里」へ。山頂の大パノラマをのぞみ、高山植物の宝庫ロックガーデンでは2,500m級の高山の自然を再現。青いケシや悪魔の爪など高所で見られない珍しい花々が、ボブスレーやゴカート、ジップラインアドベンチャーなどのアクティビティーも充実。家族そろって楽しめる。
TEL 025-784-3326
営/11月25日(日)
ロープウェイ 8:40~17:00(毎時00分、20分、40分発車)
上り最終16時40分

●越後湯沢温泉 駒子の湯
川端康成の小説『雪国』のヒロイン『駒子』の名にちなみ共同浴場。湯はナトリウム・カルシウム塩化物温泉で、筋肉痛や疲労回復に効果的とされる。館内には『雪国』の展示コーナーも。
TEL 025-785-7660
営/10:00~21:00
定休日 木曜日(祝日・年末年始・お盆期間は後日振替)

『八色西瓜』の生チョコレートが買えるお店

口どけの良さを追求

三年前に、商工会から八色西瓜を使うたお菓子のレシピを依頼され、数種類の商品を開発後、商品化。その後、他の二店に「八色生チョコ」の基本レシピを提供した同店。口どけの良さを売りにした「八色生チョコ」をつくる田辺浩二さんは、「マカロンやスイカショートも人気です」と。大正二年「全国菓子胎展覧会」銀杯受賞の老舗を受け継ぐ四代目として、地域色豊かな和菓子を提供している。一方、創作的な洋菓子も提供している。



●栄泉堂菓子舗
TEL 025-779-2026
〒949-7251 南魚沼市大崎1839-1

大小二種類の生チョコ

商工会からの意向を受け、サイズ違いで、大小二種のオリジナル生チョコレートを商品化した同店三代目の種村芳美さん。西瓜と同じ緑と赤のツートンカラーのチョコレートは「美味しかったりリピーターが多い」と言っ、冬のあいた湯沢駅でも八色西瓜の生チョコを販売した同店。「お土産に購入する方も多い」とか。地元の名峰 八海山をモチーフにした定番和菓子も好評で、母親でもある種村さんは「親子お菓子教室」も開いている。



●和洋菓子 池田屋菓子店
TEL 025-779-3026
〒949-7235 南魚沼市荒金463-2

八色西瓜の風味を生チョコに



●志んご餅本舗 玉屋菓子店
TEL 025-777-2021
〒949-7302 南魚沼市浦佐965

毎年三月三日に浦佐毘沙門堂で行われる「探押し合祭」で観光客から評判を呼んでいる「志んご餅」で有名な同店。新潟市で和菓子修業をした小島和博さんは、地元商工会から提供された八色西瓜の西瓜糖を使った生チョコの基本レシピを栄泉堂が考案し、それをもとにアレンジして西瓜の色合いを再現した。「八色西瓜」というブランドの生チョコレートに、お客さんは興味深々なのは？。素材を厳選した菓子づくりで代々こだわり、「今後地元八色原の特産を生かした菓子づくり」にチャレンジしたいと言っ。



●玉屋の志んご餅 浦佐ようかん

Sole!にいがた 応援企業

農業には限りないチャンスがある。新潟発世界を目指し 失敗を恐れずチャレンジしよう!



30校を数える専門学校をはじめ、大学院大学、大学、高校、学習塾など、さまざまな教育機関を擁する。写真上は、開学12年目を迎える新潟医療福祉大学。下は新潟農業・バイオ専門学校。



●NSGグループ
新潟市中央区古町通2-495
TEL 025-224-2650
NSGグループホームページhttp://www.nsg.gr.jp/
(NSGグループ)
●学校法人新潟総合学園 ●学校法人新潟総合学院
●学校法人国際総合学園 ●学校法人大彦学園 ●学校法人太平洋
●株式会社NSG教育ネットワーク ●株式会社NSGアカデミーなど、30校の専門学校を含め101の法人を運営。

「新潟を、世界一豊かで幸福な街に」この志のもと、愛宕神社の十八代宮司を継ぎ、教育事業を創業以来三十七年。私が代表を務めるNSGグループは、三百人が働く組織となり、また数々の企業の創業支援も行ってきました。なぜ人材教育か、なぜ事業創造か？それは、ふるさと新潟で若者たちが希望を抱き、自己実現できる雇用場を届け、自らの足で立ち、新潟から世界に向けてチャレンジする企業や事業を創りたかったからです。厳しい冬を経て春に花が咲き、夏が来て爽やかな秋を迎える。私は四季がはつきりした新潟の自然と、新潟に生きる人々が大好きです。明治の初め、新潟では農業を中心に多くの地場産業が発達し、日本の人口が三千万人だった時代に、東京の百二十万人を超え、百六十万人の人々が暮らしていた。納税額も日本一だった。私は今でも新潟の人々には計り知れない底力があると思っています。願ってくださいます。アルビレックスを応援していただくことで、「わが街新潟」という郷土愛が深まり、人々が地元で自信をもち、ふるさと全体に活気が生まれたことを、あの底力があれば、何にでも、そして何回でも新潟は世界にチャレンジできる。

夢や目標をインキュベーター育成するNSGグループでは昨年、「新潟農業・バイオ専門学校」を創設しました。農業の六次産業化が叫ばれる中で自立する農業を目指し、経営や食品、醸造、園芸など幅広い知識・技術を習得し、新潟の農業を世界に発信する人材を育成する学校です。商品開発やブランディング、流通改革をはじめ農業には限りないチャンスがある。この農業で自らの人生を切り開き、失敗を恐れずチャレンジする。そんな若者に私は日本ニュービジネス協議会連合会の会長としても未来を託したい。人生に失敗はありません。失敗があるとすれば、目標を失い断念したとき。失敗を乗り越えたい。この経験で、その経験が多ければ多いほど人の幹を太くします。チャレンジ精神旺盛な若者を育てるNSGグループは農・商工をつなぐ新潟の産業を元気にする「Sole!にいがた」を応援します。

にいがたの旬の果物で
おろし!
をしろう。



国際調理製菓専門学校
製菓(洋菓子)担当
星野 香 先生

新潟県内の和洋菓子店で
パティシエとして勤務したのち
1999年、新潟市内に創作菓子
工房『モン・レガール』をオープン。
2005年、出産のため閉店後、
イタリア料理店でデザート部
門を担当する。

すいか 西瓜 de きらきらジュレ

■所要時間/15~20分(ただし、冷やす時間は2時間) ■カロリー/約115kcal(1人分)

プロにきく
元気レシピ Lesson 09

材料(4人分)

- 西瓜ジュレ
八色西瓜……………300g
(なければ他の西瓜で可)
板ゼラチン……………4g

- ミントジュレ
ミネラルウォーター…500ml
砂糖……………80g
ミントの葉……………10g
板ゼラチン……………8g
※お好みでミントリキュールを
入れて可。

●ミントのジュレ



5 ミネラルウォーターに
ミントの葉を入れ、
沸騰させる。



●西瓜のジュレ

- その他
西瓜を丸く
くり抜いたもの…30個程度
(種が少しついているもの)
ミントの葉……………適宜



1 西瓜の種を取り、
パームックス(あるいは
ジューサー)にかける。



2 板ゼラチンを氷水で
ふやかす。



3 ふやかしたゼラチンに
少量の西瓜ジュース①
を入れ、湯煎で溶かす。



4 ③に少しずつ
①を入れ、カップに流す。



6 ⑤に砂糖を入れて溶け
たら、ふやかしておいた
板ゼラチンを入れる。



7 ⑥を氷水で冷やし、
バットに入れて冷蔵庫
で固める。



8 ⑦を細かく刻み、
④のカップに入れる。



9 ⑧と丸くり抜いた西瓜を
交互にカップに入れる。



10 全て盛り付けたら
最後にミントを飾る。

Sole!^{ニイガタ} 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/