



村上市農商工連携・6次産業化製品

越後村上  
たかののり

# 越後村上 たからあじ CONTENTS

## 特集①農商工連携・6次産業化座談会 ……2・3・4

～「越後村上たからのあじ」発行を記念して、農商工連携・6次産業化に取り組んでいる市内生産者と村上うんめもん大使による対談～

## 農商工連携・6次産業化製品情報 ……5・6・7・8・9

～市内農林水産物等を使って「農商工連携・6次産業化」のキーワードに則って生産・販売されている商品の紹介～

## 特集②村上うんめもん大使による 地元食材を使った新レシピ情報 ……10

～村上うんめもん大使の奥田政行氏、木村正晃氏によるレシピの紹介～

### 「6次産業化」

最近よく耳にするようになつた言葉

です。実は、そんなに難しい意味を持つたものではありません。云つてしまえば、自分で栽培や生産・収穫したものを自ら商品化し販売して、そこから利益を得ること。ごく当たり前の商いの流れ、循環を表現している言葉です。しかしながら、国内外の食をとりまく環境は、日々めまぐるしく変化しています。食に求められる要求も高くなつてきています。様々なニーズがあり、多岐に複雑化したマーケット（市場）でスムーズに販売していくことと思うと、それなりの工夫が必要になつてきます。

そこで不可欠なのが「6次産業化」という視点です。最適なタイミングで最適なパッケージにして、値ごろ感または価値を正當に評価されている価格を付けて、最適な場所、最適なプロモーションで販売されなければなりません。これらの様々な要素がベストミックスされた時、商品は売れていきます。品質が高いだけでは、思ったほど売れないかもしれません。また、生産者はより安全を求めて生活者（消費者）に安心してもらう必要があります。この視点も外すことはできません。

毎日繰り返される食生活の中、とかく他の地域においておいしい物を求めがちですが、実は美しく、素敵な物は近く、間違いなく皆さんの足元にあるのです。特に村上市は新潟県内においていちばん面積が広く、海や川、山、平野がバランス良くコンパクトに配置され、まさに山紫水明の風情、それぞれから均衡よく生み出される農産物はどれも新鮮かつクオリティが高く、味わい深いのは言うまでもありません。

この冊子が貴方だけの「たからのあじ」を探し見つける為の一助になれば幸いです。



監修  
村上うんめもん大使  
木村 正晃  
MASAAKI KIMURA

1967年新潟県生まれ。料理研究家、新潟県初の野菜ソムリエ、フード & アグリフォトグラファー。日本大学農獣医学部卒。2007年、新潟在住の野菜ソムリエを組織した「にいがた野菜ソムリエコミュニティ」設立、代表就任。食料自給率1%アップ運動「Food Action Nippon(フードアクションニッポン)」応援団、食の翻訳家と称し、料理の味と色彩などの視覚的要素の関係性、素材と生産環境など、食する行為に含まれた情報を言葉や写真で伝える活動を行っている。

### 表紙の写真の紹介

三面川	村上の地酒	酒田屋	
ひしお豚	飯ずし	稲穂	
かほはやしハム	ゆりの会	山ぶどうゼリー	採れたて新鮮野菜 薬の葉茶
岩船農村地域生活アドバイザー		村上茶 新茶の摘み取り	
宵の竹灯籠まつり	越後村上鮭 塩引き街道	笹川流れ 深浦海岸	

題字：富樫 秀一（ミネラル工房代表）



# 特集① 農商工連携・6次産業化座談会



村上うんめもん大使

## 木村 正晃

V X S



**板垣 寿海**

農家民宿ざいごもん 代表  
本業は建設業。農業体験型民宿を始めて8年目。農業をしながら体験民宿、漬物や加工品等を作っている。



**富樫 直樹**

(株)オークリッチ 代表取締役  
養鶏業。放し飼いに鶏の力を引き出し卵を生産。保存料や化学調味料などを使用しないオリジナル加工品に取り組む。



**時田 千秋**

新潟ゆき(株) 営業企画  
農産物加工・営業を担当。村上地域の農村・食文化の豊かさを、地域や世代を超えて発信・共有する営業活動を目指す。



**小林 徹平**

(資)小林醤油店

醤油・味噌を作る創業80年の4代目。地域性を活かして差別化した商品開発に取り組んでいる。



**齋藤 正志**

(株)総合食品さいとう 常務取締役

塩引き鮭の販売を得意とし、県内外への販売イベントや、商談会等に参加し、販路拡大を行っている。

木村 正晃 自己紹介と商品説明をお願いしたい。齋藤 正志 主に塩引き鮭の販売に力をいれていて、県内の物産会に入会し、県内外への販売、商談会に参加し、販路拡大している。100種類以上の販売もしている。料理を、既成のものでもこだわっている。先日、物産会イベントで鮭の皮を揚げて煎餅で販売した。反応は、おいしいと言った。買ったかわからない。今も継続して販売している。甘酒、塩麴を作った。自分4代目。醤油・味噌作り、創業80年。味噌・味噌漬けを作ったり、甘酒、塩麴を作ったりしている。基礎商品だけでは足りない。商品開発をしている。最近では村上の地域性を活かして、鮭を使っためんつゆ、ダシ醤油を作り差別化をした商品化に取り組みたい。また、市場にないタバスコを作りたい。板垣 寿海 農業体験型民宿を始めて8年目になる。本業は建設業だが、農業をしながら体験民宿、漬物や加工品を作っている。農業を辞めていく方が増えていく中で、農家で食べて行きたいという思いもあって、農業につなげる体験民宿や加工品作りなどをしている。以前、山ぶどうを作っていた人が引退したため、自分が引き継いでいる。原料を出して、加工品としてスイーツなどを作ったり、関東へ営業に行ったり、商談会に出したり、販路を広げている。富樫 直樹 本業は養鶏。飼育数が少ないため大手とは線を画す。親の代から放し飼いをしている。Windows 95が出たのを契機にHPを立ち上げて以来、売上はHP経由の注文のほ



うが多い。6次産業化の加工品として、どこにでもあるものを作っている勝負にならないので、そこにしかないもの、ストーリー性のあるものというところで、小林醤油店の甘酒と大津酒造の大吟醸の酒粕を使ったカステラなどを作っている。原材料もハチミツなどを厳選し、保存料は使用していない。

**時田** 所属して2年目で、6次産業化部門を担当。主にこめんぼうや加工品の製造や営業をしている。こめんぼうはうるち米を練って、形づくったもの。緑茶やノンジンパウダーなどを練っていたこともあるが、もともと水分量が多く賞味期限が1か月ものなので、何かを加えてしまうと余計短くなってしまふ。

**齋藤** 冷凍になると売れる範囲が一気に下がる。バイヤーからは常温で売らないと扱いづらいと言われていた。商談会など冷蔵で持っていた方がおいしい。

**時田** 飲食店には常温でないと売れない。

**小林** 自社製品の漬物は塩分を高く作っているため、首都圏での物産イベントで試食してもうっとうと、しょっぱすぎて食べられないと言われることがある。

**木村** 減塩の時代で、スーパーの商品などでも今までは塩分で賞味期限を持たせていたのに、塩を抜いて保存料などで賞味期限を持たせるというのもどうなのか。

**小林** 保存料を一切使わない商品だと説明しても、薄味の関東では受け入れられない。

**木村** 6次産業化や地産地消と言われているが、今日のメンバーは昔から地元食材を使っているが、6次産業化についてどう考えるか。

**齋藤** 自分たちももっと勉強していかねければならないと思うが、若年齢にも多少同じ商材でも受ける商品を取り入れる。

**木村** 流行りを取り入れるということか。

**齋藤** ネットにあげての販売は楽で、ある程度商品を開発して販売することもできる。鮭製品でも鮭の焼き漬、味噌漬、味噌漬を売っていたが、流行っている香草を使っていたり、バジルを使ってイタリアンのようなものにしてみたり、その時の流行に合わせて味付けができないか考えている。以前、地元酒蔵の酒粕を使って村上のお土産を作るという企画があり、酒粕を使った鮭の焼き漬を作ったが、好みの人は美味いと思う。すぐ商品化することはできるが、酒蔵が酒粕を作らなければ商品化できない。地元酒蔵のものでないと意味がない。

**小林** 醤油は大豆、小麦、塩から作られるが、新潟産の小麦を使った醤油をつくっているところがない。全国的にはその県産の小麦・大豆を使った醤油を出している県が多い中、新潟県は小麦の収穫高が極めて少ないためできなかった。しかし、最近小麦の生産量が増えてきたことから、うちと県内で一番大きい醤油メーカーが新潟産小麦を使った醤油を作り始めている。うちは村上産の

小麦と大豆を使った醤油を今年の3月に仕込み、2017年1月〜2月頃に完成予定。1tほどできる予定でいる。販路がまだ決まっていらないが、地元これからは浸透していきたい。

**木村** 今から予約販売してもすぐ売れるのでは？

**板垣** 商品が売れるというのは当たり前で、そこに来たらうことを考える。魅力のあることを行い、来たらいい、体験をしたり、見てもいい。

**木村** 商品をきつかけとして、地域を知ってもらい実際に来てもらうということか。

**板垣** 場所を知ってもらいたい。

**富樫** うちだけが（食品加工という意味で）製造加工をしていない。行政は補助金をやるから自分でしたほうがいいと言いが、衛生基準が厳しくなっている。ネットで売っているところと全国からいろいろ言われることがある。「卵は放射能検査をどのくらいしているのか」と聞かれるくらい、全国的に品質管理に厳しくなっている。商品に賞味期限や原材料がきちんと表示されていなかったり、商品の製造工程がきちんとされているなかつたりしたもの売られていてのは非常に怖いこと。製造業で頑張っている人の足を引っ張ってしまふことになる。これから益々食に対する基準が厳しくなるので、食の安全を守るためにはノウハウがあるとこるに頼むか、技術指導をいただくなどした方がよいと思う。新潟県が多様化しているがほとんど新潟県からお金が出ていくことになる。

## 地域の力を活かす 体制作りも必要

**木村** 新潟県にはたくさんの方がいるが、一大産地と言われるところがない。

**富樫** 以前、長野に行つた際、りんご農家10軒ぐらいで集まりジュース工場を運営していた。新潟県もそういう形のものが出てこないと感じるのは？

**時田** 個々の力を活かしながら、地域が連携して担っていくような体制作りも大切なのではないかな。

**木村** 自分は県の6次産業化プランナーをしていて、県内をまわっているが、国も県も補助金もあるからと安易に考えている。自分は地元生産者に対しては「簡単に考えないで」と言っている。簡単に作った商品は思いが全然入ってなくて簡単にやめてしまふ。マーケットに入っていく。試行錯誤しながら作り、その中で商品に思いが入ると思う。

**時田** その想いの中で持続可能な価格設定は、将来の人材育成という面でも重要だと思ふ。

**木村** 値崩れ起こす場合がある。適正な利益を乗せて売ってほしい。

**富樫** 価格競争が前面に出るようなイベント等には出展しない方針。自ら創ってきた価格を自らの手で崩すことになるし、最低限の利益を出さないといけない。価値を評価してくれる所に優先して販売している。

**小林** 6次産業化の商品として今あるもので思いつくのがジャムや味噌、それをみんなが作っていくから、売り場と同じ物が並んでしまふ。

**木村** そうなると値段を変えなければいけない。

**小林** そういう意味でも安易と云えるのではないかな。

**齋藤** 商品を作る上で最初にターゲットを決めることが大事。近所の人をターゲットにするならば、値段も抑えなければいけないし、手を加えずに買っても、ある程度の価格で売れるのでは。今は鮭加工業者は生鮭を買って塩引きにしているが、自



「村上にはいろんな素材があり、素晴らしい生産者がいる」  
自信を持って発信していただきたい。

分の父親の時代では、塩引き鮭が全国に知れ渡ってなく、全部の業者が新巻鮭を買って、塩引きにして作っていた。郵便局がゆうパックを扱っていた年に塩引き鮭を村上市で唯一扱っていた自社が、鮭の歴史を紐解きながら、昔ながらの手法（止め腹など）で製造し、販売した。村上の塩引き鮭が知られるようになってから、他の業者もどんどん生鮭を使うようになったり、腹も切腹しないようになった。パッケージも「塩引き鮭」から「村上の塩引き鮭」に変わった。小林 川に上ってきた鮭の身の加工はどのようにしているのか。齋藤 鮭の酒びたしは脂があまりないほうがいいから、川で獲れた鮭の方が向いている。海の鮭の方が脂のり美味いから売れる。現在は北海道の鮭を使わないと1年間の生産が間に合わない。村上の鮭だけでは、1年の生産量10%ほどにしかない。

## キーワードは人 人の繋がりが必要

**木村** どうやってたら地元の物が売れていくと思うか。新潟だけではなく、どこでもおいしいものはある。新潟は内弁慶なところがある。村上は山川海が揃い、いろんな資源がある。村上のものが突き抜けていく秘訣はあるか。

**富樫** 最後は人だと思おう。インターネットで卵を調べるとたくさん出てくる。消費者はどれがいいのかわからない。値段も安いものから高いものまでさまざま何を比べたいかわからない。情報化社会ではあるが、人の発言によってその商品が売れる。結局、消費者は何を買えばいいのかわからない。作っている人が扱っている人が情報発信することによって相手とつながり、売れる。うちの卵を買う人であれば、私がお勧めするものを信用して買ってくれ。お互いのお店をお勧めし合って、集客するのはどうか。紹介した側は客からの信用が得られ、紹介された側は新規の客が得られ、お互いメリットがある。

**木村** 東京から来た食に関わる人口の人たちに、新潟県はお米の県だと思われているから、お米が一番おいしいところとは？聞かれて困る時がある。どこを勧めたらいいかわからない。  
**板垣** 駅や空港に何故おにぎりや置かないのか？レストランを設置するより需要があるはず。  
**富樫** 山形県鶴岡市にあるアル・ケッチャーの奥田シェフも地元食材を使って宣伝している。人が重要で、紹介してよかったら、絶対誰かを連れて行くからそこでもまた広げなければいけない。

**板垣** 一瞬だけ売れるのではなく、長期的に売れるものができればいい。  
**時田** 景色を想像できるような「商品」づくり。「これ」を食べたら「村上」に行きたくなるような宣伝をしていきたい。

**板垣** 皆さんの作っている製品が1ヶ所で食べられるような飲食店があってもいいのでは？

**木村** 新潟に住んでいて周りの声を聞くと、思っている以上に村上の魅力的に見られている。

**富樫** 村上の中でも良いものを食べていると言われる。山菜、海産物など。食べるものは良いが、そこから続かない。つながらない。

**小林** 地元で食べていておいしいものは売りに出さないと。自分たちの分がなくなってしまうから。

**富樫** おいしいものを当たり前に食べているため、それを売ってという意識がない。

**木村** 外からみると相当良いものを食べている。

**木村** 最後に皆様に今後の展望や夢を含めて、将来のことについて希望などがあればお聞きしたい。

**時田** 新しい商品を開発していきたいが、地域と連携して商品開発できればいいと思う。

**富樫** 新商品開発については、もう少し考えていて、地元の野菜を使った加工品をまだ開発してないのを使っていきたくて思っている。

**板垣** ゼリーは出来たが、地域の人と連携して、勉強する。まだ第一歩の段階なので、山がどうにいかももっと勉強して、追及していく。

**小林** 農家が作った素材をどう使うか、何をやるか。村上にはいい生産者がたくさんいるし、村上の各業者を巻き込んで良いものを作っているのも面白いと思う。

**齋藤** 農産物を加工することがないので、農産物についてはまだ展開

がわからない。今は、海産物重視。農家の人に潤ってもらおうのである。何か商品を作ってもらえれば、地域みんな協力して特産物ができればいい。

**木村** まとめみたいな話になるが、村上にはいろんな素材があり、素晴らしい生産者がいて、いろんな資源が揃っている。村上という地域は歴史があり、いろんな形で展開できるのでは。自ら「こだわり」「まぼろし」と使っている人がいるが、それは自分が決めるのではなく相手が決めることなので、人から言われるような製品を作っていたらいい。自分が作っている部分を発信していただきたい。

**小林** 当たり前のことが売りになるといえることか？

**木村** 見直していく中で商品価値が見えてくる場合もあるので、より良いものを作っていたらいいと思う。村上には食の宝庫という認識があると思うし、更なる可能性があると思うので、今回集まっていた皆さんには引き続きよろしくお願ひしたい。

**全員** 皆で一緒にできることがあればいいと思う。



座談会の会場はこちら

### 三面民家 またぎの家

奥三面地区の民家を移築し、文化遺産として後世に伝えるもので、各種イベントなどに利用できます。

朝日みどりの里 村上市猿沢 1215  
TEL 0254-72-1551



村上市内で生産された農林水産物を使い、「農商工連携・6次産業化」のキーワードに則って生産・販売されている商品の数々をご紹介します。中には初めてお目にかかる商品もあるのでは？ 地元生産者の思いがこもった製品の数々をご覧ください。

**【掲載基準】**

他地域にない、村上市ならではのストーリー性のあるオリジナルな製品を紹介しています。笹だんご・切り餅・大判焼きなどの加工品などは掲載しておりません。

**農商工連携・  
6次産業化  
製品情報**

**山**・・・山北地区 **朝**・・・朝日地区 **村**・・・村上地区  
**神**・・・神林地区 **荒**・・・荒川地区

※各製品欄に記載の金額は平成28年2月末現在の金額です。

**山** 塩屋の塩辛



日本海沖で水揚げされた新鮮なイカを原材料に、厳選されたワタを使用し、【郷海の塩】で仕込み、手造りした、ぜいたくな旨みの塩辛です。



内容量130g 630円(税抜)

ミネラル工房 富樫秀一

村上市中浜 1076-2 ☎77-2993  
<http://www.shiroy-diya.com/>

**山** 越の紅鶏 直火焼



新潟県内で飼育された赤毛の採卵鶏を酒粕に漬け込み、塩の旨みを活かした、こだわりの味に仕上げた逸品です。

1パック 324円(税抜)

ミネラル工房 富樫秀一

村上市中浜 1076-2 ☎77-2993  
<http://www.shiroy-diya.com/>

**山** とまとジュース



原材料トマト 100% に、レモン汁と自社の白いダイヤのみ！抗酸化作用のあるリコピンが多く含まれ濃厚なのにフルーティーな甘い香りと爽やかな飲み心地です。

1ℓ 900円(税抜)

ミネラル工房 富樫秀一

村上市中浜 1076-2 ☎77-2993  
<http://www.shiroy-diya.com/>

**山** 旨塩棒おろし器付



村上市産の竹に越後北限の塩を詰め高温で焼き固めた塩の棒を、専用の陶製おろし器ですりおろします。パウダー状で口どけの優しい竹炭塩。



1セット 1,200円(税抜)

笹川流れ すみれ工房

村上市府屋 77-1 ☎77-4661  
<http://www.take-sumi.org/>

**山** えんぺいとう



ミネラルたっぷりな竹炭塩を入れた、ほんのりしょっぱい金平糖。



45g 400円(税抜)  
わっほ 300円(税抜)

笹川流れ すみれ工房

村上市府屋 77-1 ☎77-4661  
<http://www.take-sumi.org/>

**山** 竹炭塩



旨塩棒を粗めにおろした竹炭塩の粗塩。まろやかでミネラルたっぷり！



100g 550円(税抜)  
60g瓶入り 450円(税抜)

笹川流れ すみれ工房

村上市府屋 77-1 ☎77-4661  
<http://www.take-sumi.org/>

**山** 笹川流れ 秘伝スモーク



地元で水揚げ直後の地魚を独自の製法でスモーク!  
 鮭、サバ、ミシマオコゼなど、それぞれ違う味わいがやみつきになる旨さです。



1パック(小) 300円(税抜)  
 1パック(大) 500円(税抜)

(有)笹川流れ観光汽船 笹川流れ 地魚処 天ひ屋  
 村上市桑川 975-44 ☎79-2154  
<http://sasagawanagare.co.jp/>

**山** 笹川流れ 地魚極み干し



地元で水揚げされた地魚を手作業で加工して味付けし、潮風と天日で干し上げた干魚。  
 売れ筋ランキング  
 1位 海鮭醤油干し切身  
 2位 かなかしら一夜干し  
 3位 はたはた一夜干し  
 通年販売をいたしております。電話、HPからのネット注文どちらでも受付けております。

1パック 500円(税抜)

(有)笹川流れ観光汽船 笹川流れ 地魚処 天ひ屋  
 村上市桑川 975-44 ☎79-2154  
<http://sasagawanagare.co.jp/>

**山** 笹川流れおにぎりセット



地元で作った岩船産コシヒカリと地魚天日干しの炭火焼と季節の小鉢と山北の赤カブ漬等の定食です。  
 全て地元食材を使い地産地消を行っております。おにぎりセットに使用している干物は「おつまみセット」(小 300円 大 500円)で販売しております。

1セット 600円(税抜)

(有)笹川流れ観光汽船 笹川流れ 地魚処 天ひ屋  
 村上市桑川 975-44 ☎79-2154  
<http://sasagawanagare.co.jp/>

**山** 素王卵で作った生パスタ



放し飼いの鶏の卵「素王卵」を使った生パスタを2種類作りました。ひとつはパスタに最適なデュラム小麦で、もうひとつは国産小麦に新潟県産コシヒカリの米粉入り。卵は全て、食のプロから絶大な支持を得ている「素王卵」。どちらも素材にこだわり、そのできあがった麺の美味しさを味わうのに最適なように、平らでちょっと太めのパスタ「タリアテッレ」で食べ応え十分です。

2食入り220g 500円(税抜)

株オークリッチ

村上市中浜 811 ☎60-5014  
<http://www.tamagotofo.com/>

**山** 卵たっぷりかすてら



厳選した放し飼いの鶏の卵をたっぷり贅沢に使い、クセの無い蜂蜜と合わせ和菓子職人がじっくり焼き上げました。卵本来の持つ風味が、お子様から大人まで幅広くお楽しみいただけるカステラです。卵の生産者だからこそ実現した逸品です。

半斤 900円(税抜)

株オークリッチ

村上市中浜 811 ☎60-5014  
<http://www.tamagotofo.com/>

**山** 甘酒しっとりかすてら

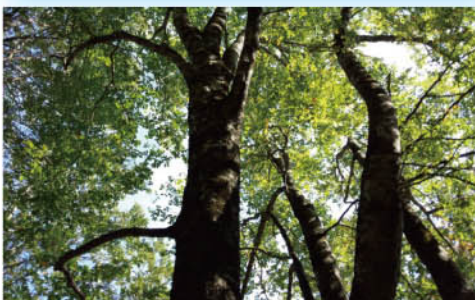


新潟といえば米と酒。「甘酒しっとりかすてら」には、その2つが入っています。ひとつは、新潟岩船産コシヒカリで作った甘酒。麴の力で、砂糖以上に甘くなった甘酒をふんだんに使い、独特のしっとり感が実現しました。そしてもうひとつは、地元酒蔵の大吟醸酒粕。新潟県が大吟醸酒のために品種改良した酒米「越後産」の酒粕は、芳醇な香りとスッキリとした後味が特徴。十分な時間と手間をかけ、「大人のためのカステラ」に仕上げました。

半斤 900円(税抜)

株オークリッチ

村上市中浜 811 ☎60-5014  
<http://www.tamagotofo.com/>



朝日連峰ブナ林



笹川流れ

**山** 手作り丸長味噌



地元大豆、米を使った手作り味噌。昔から、春先と晩秋の農閑期に、近所の共同作業として味噌の仕込が行われてきました。大豆を煮る(ここでは蒸す方法)ことから「みそ煮」と呼び、結による助け合いで作業します。麹作りから米や大豆を蒸す、熟成させる、全てが手作業で行われています。素材にこだわり、まごころを込めて本物の味をお届けします。

内容量1kg 650円(税抜)

豆工房 丸長

村上市大毎 383 ☎75-2504

**山** 山ぶどうジュース・ジャム



自然が豊富で、名水の地、山北地区大毎で愛情たっぷり作った山ぶどうを原液 100%ジュースとジャムに加工しました。農業は使わず有機栽培で育てており、糖度は高いもので 31.7 度、ポリフェノールも豊富に含まれています。濃厚なジュース、ジャムは健康食品としてもお菓子作りにも重宝します。高級感たっぷりの味わいをお楽しみください。

山ぶどうジュース 200cc 1,000円(税込)  
 500cc 1,800円(税込)  
 山ぶどうジャム 600円(税込)

しんらいむら 山ぶどう加工所

村上市大毎 239-5 ☎75-2163

**朝** 桑の葉 抹茶タイプ



朝日産桑葉100%の桑抹茶です。鉄分や食物繊維が豊富に含まれています。苦味も無く甘く感じられるほど飲みやすく、水でも溶ける粒子の細かさです。

内容量100g 2,000円(税別)

**朝日村まゆの花の会**  
 村上市猿沢1215番地 ☎72-0387  
<http://www.mayuhana.com>

**朝** どぶろく 雲上山  
 どぶろく 雲上山桜



米は酒米たかね錦を使い仕込み水は、日本の滝百選「鈴ヶ滝」を源流とする高根川の伏流水です。甘口ながらサッパリとした飲み口、香り豊かな「どぶろく」を味わってください。

720ml 1,800円(税別)  
 300ml 850円(税別)

**山のおいしさ学校高根醸造場**  
 村上市高根1913番地 ☎090-1136-3966

**朝** タカネノ山ブドウレアチーズ  
 タカネノ山ブドウゼリー  
 タカネノ山ヨモギババロア



濃厚なレアチーズに、高根産100%の山葡萄で作ったさわやかな酸味が生きるソースをかけた極上の逸品です。

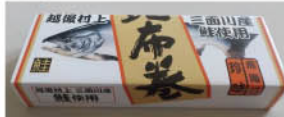
1個 270円(税別)

**ざいごもん**  
 村上市高根728番地 ☎73-1171  
<http://zaigomon.com>

**村** 三面川の鮭入ジャンボ昆布巻



三面川産の鮭を北海道の昆布で巻いた、大きな昆布巻が一本まるごと入っています。



1箱 1,200円(税別)

**有村上こがね**  
 村上市久保多町8-3 ☎53-5515

**村** 三面川の鮭のしぐれ煮



三面川産の鮭を使用したしぐれ煮です。原宿の表参道ネスパスでこしひかりに合うおかず No.1 に選ばれました。



1箱 600円(税別)

**有村上こがね**  
 村上市久保多町8-3 ☎53-5515

**村** 三面川の鮭中骨缶



三面川産の鮭の中骨を水煮して缶詰にしました。しっかり身も付いていて喜ばれています。



1缶 400円(税別)

**有村上こがね**  
 村上市久保多町8-3 ☎53-5515

**村** 村上牛茶しぐれ



A-5 ランクの村上牛のあら引きに、細かく砕いた村上産茶葉を加え、村上牛・村上茶それぞれの良さを引き出すために丁寧に味付けしました。

1パック 1,000円(税別)

**料亭 能登新**  
 村上市飯野2丁目1-9 ☎52-6166  
<http://www.notoshin.com/>

**村** 村上茶ペットボトル



茶は村上産100%。水は胎内高原の天然水。「純」新潟産のペットボトル大手メーカーには無いしっかりとしたお茶の風味が楽しめます。

緑茶1本 150円(税別)  
 紅茶1本 160円(税別)

**富士美園株**  
 村上市長井町4-19 ☎52-2716  
<http://www.fujimien.jp/>

**村** 山ぶどうジャム



県北深山の精気に育まれ、黒熟した山ぶどう液は、美しい赤紫の色合い、香りも高く酸味が秀でており、補血・血液の浄化などの効果があります。山ぶどうをジャム加工することにより、より色鮮やかに、しかもストレートに村上市一帯の深山の山ぶどうの味を伝え、健康にも良く、県北の恵みを伝える一品である。



1個 810円(税別)

**成田屋菓子店**  
 村上市片町6-12 ☎52-2275  
<http://niigata.kashikumiai.com/syokai.php?num=5> (新潟県菓子工業組合)



**神** すず米の砂糖がけ



ものが豊かでなかった昭和の時代には、農村のおやつは「すず米の砂糖がけ」でした。昔ながらのお菓子を復活させるとともに、黒糖をかけるなどして現代風にアレンジして食べやすさも加えました。

内容量100g 200円(税込)

**株**かみはやし食絆

村上市松沢 40-15 ☎66-7408(神林商工会)  
<http://www.shokokai.or.jp/kamihayashi/>

**村** まるごとバットとやなぎがれい



柳かれいを塩水に漬けた後、水分がなくなるまで干し上げて焼きました。カリカリの食感がやめられなくなる「やなぎがれいせんべい」です。

1袋35g 580円(税込)

**株**総合食品さいとう

村上市飯野 1丁目2-38 ☎53-0156  
<http://www.saitofood.jp>

**村** 御紋落雁(ごもんらくがん)



旧村上藩主内藤家御紋、岩船藤を型取りしました落雁で、村上産小豆(ときあかり)、県内産もち米の焙煎粉、国産砂糖の和三盆を使用しております。

4個入 752円(税込)

**(有)**酒田屋

村上市安良町 3-8 ☎53-2527  
<http://sakataya-yajiemonn.com>

**神** かみはやしブルスト



村上産「岩船豚」を使い、甘味料を使わずにドイツ岩塩と香辛料で味付けしました。そのまま生のまま食べることのできる珍しいソーセージです。

内容量160g 864円(税込)

**(有)**かみはやしハム

村上市宿田 202-1 ☎66-7593  
<http://www.kamihayashi-ham.co.jp/>

**神** 鮭ごころ・スライス



荒川産の鮭の燻製加工品。薄くスライスしてあります。酒びたしをしていないので、お子様でも食べられます。

内容量50g 840円(税込)

**鈴**玉

村上市葛籠山 843 ☎66-6267  
<http://www.shokokai.or.jp/kamihayashi/>

**神** すず米の焙煎和菓子・松ぼっくり



すず米の米粉を使い、松ぼっくりの型に入れて「らくがん」にしました。和三盆の砂糖味と黒糖味、抹茶味の3種類がひと包みになっています。

内容量100g 200円(税込)

**株**かみはやし食絆

村上市松沢 40-15 ☎66-7408(神林商工会)  
<http://www.shokokai.or.jp/kamihayashi/>

**神** テンペまんじゅう



大豆の発酵食品である“テンペ”を練り込んで作られたおまんじゅうです。テンペは高タンパク質で、ビタミンB群が多いです。

1個 100円(税込)

**ゆりの会**企業組合

村上市九日市 809 ☎66-8171

**神** 村上まんまスティック



岩船産コシヒカリ 100% 使用で蒸して練りあげました。煮る、焼く、炒める、どのようにも使えます。山北地区で古くから伝わる郷土食です。

5本入 360円(税込)

**ゆりの会**企業組合

村上市九日市 809 ☎66-8171

**神** 荒挽フランク



村上産「岩船豚」を使い、甘味料を使わずにドイツ岩塩と香辛料で味付けしました。2008年 DLG 国際コンテストにて金賞を受賞しました。

内容量120g3本入 648円(税込)

**(有)**かみはやしハム

村上市宿田 202-1 ☎66-7593  
<http://www.kamihayashi-ham.co.jp/>

**神** 手づくり南国ジェラート ギフトBOX (10個入)



村上市・瀬波温泉の「瀬波南国フルーツ園」にて収穫された南国フルーツ【パッションフルーツ】と村上特産の村上茶・笹川流れの塩を使い手づくりで仕上げたプレミアムジェラートとなっております。ご注文をいただいたから製造し、鮮度そのまま 10個入り (5種 × 2個) のギフトボックスにて発送いたします。ちょっとしたお祝い事や記念日などにいかがでしょうか。

1セット 3,980円(税別)

**株開成**

村上市宿田 1198 番地 1 ☎66-8522  
www.kaisei999.com

**神** 原料の産地にこだわった味噌



新潟岩船産米と村上地区 (旧朝日村) の大豆、塩は山北産を原料としています。岩船地方の昔ながらの造り方にこだわった味噌です。

内容量500g 515円(税別)

**奈良橋醸造(有)**

村上市塩谷 1310 ☎66-5526  
http://kyu2echigomiso.web.fc2.com/

**神** 醤油屋家伝 ひしお豚



米甚醤油特製ひしお豚は、新潟県岩船地区産のロース肉を、のぞわの醤油もろみに漬けこみ、とても柔らかく、酵素などが豊富に含まれた豚肉です。

内容量210g 1,080円(税別)

**野澤食品工業株**

村上市塩谷 1227 ☎66-5507  
http://www.nozawa-shokuhin.co.jp/

**神** 村上まんまスティック こめんぼう



岩船産コシヒカリをぎゅぎゅっと練り上げた「フワッ・カリッ・モチッ」な新食感! 火の通りが早く、煮溶けにくく、おかずからスイーツまで、幅広くご使用頂けます。

3本入 260円(税別)

**新潟ゆうき株直売所**

村上市川部 374-1 ☎62-7282  
http://iwafunekome.com/

**神** 飯寿司



冬の村上地域の伝統食。根菜や鱒・数の子などを糀で漬け込んだ発酵食品。自家製の糀が自然の甘味を醸し出し、食材の旨みを引き出します。

内容量300g 1,080円(税別)

**新潟ゆうき株直売所**

村上市川部 374-1 ☎62-7282  
http://iwafunekome.com/

**神** お米まるごと『いなほスープ』



新潟県が世界に誇るトップブランド「岩船産コシヒカリ」を用いた画期的な商品が、この『いなほスープ』です。こだわりの原材料と独自製法によってお米のもつチカラを最大限に引き出しました。お湯を注ぐだけでお手軽・簡単。かき混ぜながらゆっくり熱湯を注ぐのがコツです。

30食入 4,200円(税別)

**株開成**

村上市宿田 1198 番地 1 ☎66-8522  
www.kaisei999.com

**荒** 手造りみそ漬け



旬の採れたて野菜を地元農家から仕入れ、全て手作業で何度も漬け替えてを繰り返して作る、あつあつご飯に相性抜群のみそ漬けです。

左:1袋各 400円(税別)  
右:1袋 540円(税別)

**資小林醤油店**

村上市大津 543-1 ☎62-2088  
http://www.kobayashi-shoyu.co.jp/

**荒** 虚空蔵平そば



荒川地区にある高坪山の中腹 185mの虚空蔵平で作ったそば。朝晩は露を受け、昼は太陽をいっぱい浴びる高原は、そばを育てるのに最適な環境です。そんな虚空蔵平で作ったそばですから、味にはちょっと自信があります。

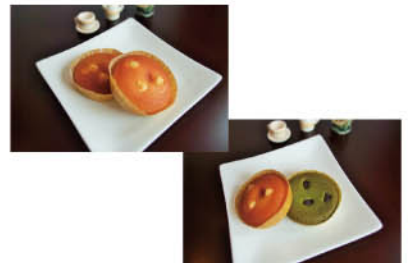


1袋 430円(税別)

**大矢 栄策**

村上市下鍛冶屋 710 ☎090-7206-2334

**荒** みそフィナンシェ  
村上煎茶のフィナンシェ



みそフィナンシェは、中にチーズが入っていて、小林醤油店の味噌が香ばしい。村上煎茶のフィナンシェは、村上煎茶を使用。かのこも入った和スイーツ。

1個 160円(税別)

**お菓子屋さん nico**

村上市山口 331-25 ☎62-7300

## 特集② 村上市うんめもん大使による 地元食材を使った新レシピ情報

村上市産の農林水産物の魅力を市内外に発信し、村上市の食のイメージアップを図るため、平成 26 年 1 月に奥田政行氏・木村正晃氏の 2 名を「村上市うんめもん大使」に任命しました。  
ここでは、奥田・木村両氏による村上市産の食材を使ったレシピをご紹介します。



■村上市うんめもん大使  
**奥田 政行**  
MASAYUKI OKUDA

1969 年山形県鶴岡市生まれ。村上市（山北地区）育ち。地元・庄内の食材で作るイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ。2004 年より「食の都庄内」親善大使として、庄内の食材の魅力を全国に広めている。  
イタリアスローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ 2006」で、世界の料理人 1,000 人（日本からは 11 人）に選出されるなど、世界各地で活躍中！



### 奥田 政行氏考案料理：焼き豚とスイカといろいろな国パセリのサラダ



#### 【材料】（2 人分）

豚肉ロース 2 切	塩 適量
スイカ 適量	みょうが 1 個
イタリアンパセリ 適量	チャイニーズパセリ 適量
フランスパセリ 適量	松の実 少々
オリーブオイル 適量	

#### 【作り方】

- ① 豚肉に多めに塩をふり、焼き目がつくようにグリルする。
- ② スイカは、三角の形になるようカットする。
- ③ お皿に、スイカとグリルした豚肉をのせ、その上にミックスしたそれぞれのパセリとみょうがを盛りつけ、松の実をちらす。
- ④ 仕上げに、オリーブオイルをまわし掛ける。

### 木村 正晃氏考案料理：鮭のみぞれポン酢



#### 【材料】（2 人分）

鮭切り身 2 切れ	大根 10 センチ
かきのもと（茹でた物）少々	しめじ 1/3 パック
ポン酢 50ml	水 30ml
片栗粉 適量	塩 少々
コショウ 少々	揚げ油 適宜

#### 【作り方】

- ① しめじを小房に分けて茹で、大根おろしを作ります。
- ② 鮭に塩、コショウをし、片栗粉をうすくはたきます。
- ③ 鮭 170℃の揚げ油で、こんがり揚げます。
- ④ ボウルにポン酢、水、大根おろしを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ 鮭を器に盛り付け、かきのもと、しめじを上に乗せて、4 を掛ける。

# 越後村上 たかののび

発行：村上市地産地消推進協議会  
(事務局 村上市農林水産課)

監修：村上うんめもん大使 木村 正晃

協力：村上商工会議所

荒川商工会・神林商工会

朝日商工会・山北商工会

村上市 地産地消 検索



平成 28 年 3 月発行