

ほのう

ほのう

2020年
春



地域特集
「藤」酵母の酒
「八代 伊藤文吉」

街の企業紹介

株式会社カワマツ



えちでん
マルシェ
talk



奇跡の日本酒

北方文化博物館／藤の花を酵母に

はちだい　いとう　ぶんきち

八代伊藤文吉

横越地区の新たな名物に
横越官学連携で日本酒を開発

①藤の花の酵母を使った「純米吟醸 原酒 八代 伊藤文吉」。女性にも飲みやすい甘くやわらかな味わい。数量限定販売なので、お買い求めはお早めに。／②佐藤副館長のこだわりで、酒米には「越淡麗」を使用。「今回は間に合わなかったが、今後は酒米も横越産のものを使いたい」とのこと。



阿賀野川下流に位置する新潟市江南区の横越地区。古くから稲作が盛んなこの地で、豪農・伊藤家の歴史を今に伝えているのが北方文化博物館です。同館の代名詞となつてゐるのが、樹齢150年、約130平方メートルに広がる大藤棚。「この藤の花で日本酒を作りたい」、佐藤副館長がそう決意したのは2016年のことでした。

弥彦村で桜の酵母を使った日本酒が開発されたことを知った佐藤副館長は、「藤の花でも同じことができる」とと思案。すぐに横越商工会に話を持ち込み、新潟大学農学部、新潟県醸造試験場の協力を得て開発を進めるようになりました。「当館のPRはもちらん、横越地区的活性化にもつなげたいという想いもありました」と佐藤副館長。しかし、完成までの道のりは険しいものでした。

完成した日本酒は、「心と癒しの博物館」を目指し、見事な藤を育て上げた八代当主伊藤文吉の名を命名。藤のシーズンと合わせ、4月から横越地区的酒店と北方文化博物館で販売予定です。藤の花が咲く季節はぜひ同館で、美しい景観と「奇跡の酒」を楽しんでいかがでしょうか。

酵

母は日本酒のアルコールを生成する役割を持ち、香りや酸味を左右します。藤の花から酵母が取り出せた事例はありませんが、大学が採取した約3770輪の花から、発酵力のある酵母が取り出せたのはたったの一輪。しかもアルコールを生成する力が弱く、大学からは「日本酒造りは無理」と断言されたのです。「パンやリキュー」を勧められたが、どうしても日本酒を造りたかった。日本酒といえば米。北方文化博物館は豪農の館。米とは切り離せない関係なのです」と佐藤副館長は懇願。「良性な酵母との掛け合せの末、ようやく酒造りに適した酵母に改良できた時は奇跡だと思いましたね」と続けます。日本酒の仕込みを担当のは新発田市の市島酒造。杜氏の田中さんは、「酵母を持ち込まれて日本酒造りをするのも、藤の花の酵母を使うのも初めて。この酵母は通常よりも発酵がゆっくり進むので不安だったが、仕上がってみると実に香りが良い。通常、大吟醸はリンゴやバナナのような甘い香りがするが、今回造った純米吟醸はマスカットのような爽やかさもある」と話します。

4年越しに完成、まさに「奇跡の酒」



③北方文化博物館の代名詞・大藤棚。今年は暖冬の影響で開花時期が早く、4月下旬～5月上旬が見頃だそう。／④⑤博物館敷地内にある「おみやげ処 三楽 地酒館」。店内では藤の酒「八代 伊藤文吉」の試飲もできる。市島酒造のお酒も合わせて販売する予定。

⑥市島酒造は、創業200年以上の歴史ある酒蔵。近くには佐藤副館長が園長を務める「清水園」があり、以前から親交があった。／⑦関係者で市島酒造のお酒を飲み比べた時の様子。「原酒の濃厚な味わいに、これだと方向性が決まりました」と佐藤副館長。



INFORMATION



北方文化博物館

新潟市江南区沢海2-15-25
025-385-2001
9:00～17:00
なし
大人800円、小・中学生400円
※小・中学生は日・祝入館無料
普通車400台、大型車30台



市島酒造株式会社

新発田市諏訪町3-1-17
0254-22-2350
直営売店「夢藏」
9:00～16:00
なし
※コロナウイルス予防対策として、
当面の間営業休止



市島酒造 杜氏
田中毅さん

北方文化博物館 副館長
佐藤隆男さん

知っていますか？

地元の企業
あんな企業
こんな企業



地元で頑張っている企業の皆さんを
エチテノ目線でご紹介！今回は、
「にいつフードセンター」などを運営する

株式会社カワマツに潜入しました！

はじまりは小さな雑貨卸 時代を読んだ事業参入

地域とのつながりを 何よりも大切に

スーパーマーケットが日本に普及したのは昭和30年代。品数の多さと安さが消費者に支持されて急速に広まりました。新津市（現在の新潟市秋葉区）で雑貨卸を営んでいた「川松商店」は、これを商機と見てスーパーマーケット事業への参入を決意。1962（昭和37）年、株式会社カワマツの前身となる「にいつフードセンター」1号店を開業しました。

現在8店舗を構えるにいつフードセンターは、新潟市秋葉区とその近隣地域にエリアを限定。その理由は「自分の目が届く範囲で、お客さまに選ばれる店づくりをしたい」という4代目社長の思いから。半世紀にわたり、地域密着型スーパーマーケットとして愛されている理由を、管理部長の地濃さんに伺いました。

「にいつフードセンターには、地場産の青果や加工品が多く並びます。なかには生産量が少なく、大手では扱えないような品もありますよ」と地濃さん。地元の農家や商店を応援し、独自の品ぞろえを実現しています。精肉売り場には加工スペースが隣接し、専門のスタッフが常駐。常に新鮮な精肉が並び、味も良いと評判です。

また、一部店舗は移動販売事業「移動スーパー・とくしま」を、自社スタッフと独立オーナーとで運営。各家庭の玄関前まで車を着けて、生鮮食材や生活必需品を販売していく。「気軽に外出できない方々にも、会話や買い物を楽しんでほしい」とのこと。定期的な訪問とコミュニケーションが、地域のお年寄りの「見守り」活動にもなっているそうです。

今回の調査員
坂角
総合企画部



管理部 部長
兼すくちびっこ園 園長
地濃知広さん

競合がひしめく中で 地域のためにできることを

より地域に貢献できる企業を目指し、同社は介護・保育事業に参入。働く子育て世代のための企業主導型保育所「すくすくちびっこ園」を運営しています。定員に対して保育士の数が多く、園児一人ひとりの心身に寄り添った保育ができるのが特徴。そうした働き方を求めて、大型保育所から転職してきてくれた保育士もいるのだと。一般枠と別に、福利厚生として利用できる枠を半数設けており、小さな子どもがいる従業員も働きやすい環境になっています。

また、地域の子どもたちが利用できる「こども食堂」にも、生鮮食品などを提供。「子どもからお年寄りまで、暮らしを末永く応援できる企業でありたいですね」と地濃さん。「当社の『暮らし応援業』に参加してくれる、若い力も募集中です」と続けます。地域発祥スーパーマーケットとして、地域への感謝と還元を忘れないにいつフードセンター。その取り組みには、地域同士のつながりを何よりも大切にする地元愛が込められていました。



子どもからお年寄りまで、地域住民の

INFORMATION

株式会社カワマツ

〒956-0031

新潟市秋葉区新津山谷南4537

0250-22-0013



CHECK!



自宅にいるような安心の環境

小規模多機能ホーム「ハピケアこすじ」とデイホーム「ハピケア縁(えにし)」。笑顔の絶えない家庭的なサービスを、24時間365日提供します。

CHECK!



「買い物ができる」喜びを届ける

登録無料・約400種類の品がそろう「移動スーパー・とくしま」。積んでいない物や欲しい物など、次回訪問時の商品リクエストもOK。

企画担当&出店者が語る

えちてんマルシェtalk



えちてんマルシェ企画担当
総合企画部
皆川



message one
(メッセージワン)
清野祐子さん

Ribonnu
(リボンヌ)
藤田絵里さん

五泉ショールーム ミライeで不定期開催しているフリーマーケット、「えちてんマルシェ」。第1回から出店している、ハンドメイド作家の清野さんと藤田さんに、その魅力をゆる~く語っていただきました。

えちてんマルシェ企画担当
総合企画部
皆川

がつていると思う!」

お二人は、今まで市外のイベントをメインに活動させていたとか。

私たちのように、元でハンドメイドのイベントつてなくて。

えちてんマルシェが

できて、地元のお客さんに知つてもらえる機会ができたのが嬉しいです。それは、他の作家さんたちも同じだと思います。お客さんも、作家も、えちてんさんも嬉しいイベント。まさにwin×win×win



皆川..お二人は、今まで市外のイベントをメインに活動させていたとか。

藤田..私たちのように、元でハンドメイドのイベントつてなくて。

清野..えちてんマルシェが

お二人は、今まで市外のイベントをメインに活動させていたとか。

私たちのように、元でハンドメイドのイベントつてなくて。

えちてんマルシェが

見て来た」という年配の方が多かったのです。が、今は若い方もたくさんいらっしゃいますね。

マルシェの知名度が上がっていると思う!

お二人は、今まで市外のイベントをメインに活動させていたとか。

私たちのように、元でハンドメイドのイベントつてなくて。

えちてんマルシェが

見て来た」という年配の方が多いのです。が、今は若い方もたくさんいらっしゃいますね。

マルシェの知名度が上がっていると思う!

お二人は、今まで市外のイベントをメインに活動させていたとか。

私たちのように、元でハンドメイドのイベントつてなくて。

えちてんマルシェが

見て来た」という年配の方が多いのです。が、今は若い方もたくさんいらっしゃいますね。

マルシェの知名度が上がり

皆川..お二人は、今まで市外のイベントをメインに活動させていたとか。

藤田..私たちのように、元でハンドメイドのイベントつてなくて。

清野..えちてんマルシェが



藤田..雑貨にアクセサリーに、大人っぽいものからポップなものまで、ラインナップも幅広いし。室内だから、天気に関係なくゆっくり選んでもらえるのも良いですね。

清野..おいしいものも食べられるし。

お二人は、今まで市外のイベントをメインに活動させていたとか。

私たちのように、元でハンドメイドのイベントつてなくて。

えちてんマルシェが

見て来た」という年配の方が多いのです。が、今は若い方もたくさんいらっしゃいますね。

マルシェの知名度が上がり

お二人は、今まで市外のイベントをメインに活動させていたとか。

私たちのように、元でハンドメイドのイベントつてなくて。

えちてんマルシェが

見て来た」という年配の方が多いのです。が、今は若い方もたくさんいらっしゃいますね。

マルシェの知名度が上がり

藤田..雑貨にアクセサリーに、大人っぽいものからポップなものまで、ラインナップも幅広いし。室内だから、天気に関係なくゆっくり選んでもらえるのも良いですね。

清野..おいしいものも食べられるし。

皆川..昨年11月にも参加していただきましたが、1回目と比べてどうでしたか?

藤田..初めは7、8店のお店でスタートしたのに、今は20店くらい。規模が大きくなりましたね~!

皆川..実際に来場してくれるお客さま、出展者さまも含めて、当社の大事なお客さまです。そこにはガスを利用している、利用していないは関係ありません。これからも地域の全ての方に楽しんでいただけるようなイベントづくりをしていきたいです!

清野..えちてんマルシェ、いい空気ですよね。大きなイベントだと回りきれないけど、ちょうど良い規模だし。

皆川..実際に来場してくれるお客さま、出展者さまも含めて、当社の大事なお客さまです。そこにはガスを利用している、利用していないは関係ありません。これからも地域の全ての方に楽しんでいただけるようなイベントづくりをしていきたいです!

清野..えちてんマルシェ、いい空気ですよね。大きなイベントだと回りきれないけど、ちょうど良い規模だし。

皆川..実際に来場してくれるお客さま、出展者さまも含めて、当社の大事なお客さまです。そこにはガスを利用している、利用していないは関係ありません。これからも地域の全ての方に楽しんでいただけるようなイベントづくりをしていきたいです!

ですね!

えちてんマルシェの
イメージチラシが完成しました!



えちてんマルシェの
Instagramはこちら!
@echitenmarche



清野さん&藤田さんのお店はこちらをチェック!

message one

ハンドメイドの子ども服や
布雑貨と、輸入古着を扱うセレクトショップ。

五泉市吉沢2-3-42

Instagram
@messageone.e1/

Ribonnu

布小物、入園入学アイテムの工房兼ショップ。裾上げも可能。

五泉市吉沢3-1-32

Instagram
@ribonnu611/





えちでんマルシェは地域のものづくりに携わる方たちと創るフリーマーケット。
飲食、雑貨、ワークショップなど色々なお店が並びます。暮らしを彩るヒントを探しに来ませんか。
開催日などの詳細は越後天然ガス HP にてお知らせしています。

Food

飲食

秋葉区・五泉等の美味しいごはんやスイーツを提供するお店が出店。おいしいがいっぱい！

Accessory

雑貨・小物

手作りの服やアクセサリー、アロマグッズを販売。あなたのお気に入りが見つかるはず。

Workshop

体験コーナー

“ものづくり”的しさを体験。お子様と一緒に楽しめるコーナーもご用意。

Others

その他にも！

心身のケアにも役立つリラクゼーションなどの体験ができるブースも出店。



越後天然ガス 五泉ショールーム 三コア ECHIGO NATURAL GAS LTD. 〒959-1824 五泉市吉沢2丁目1-27
tel.0250-43-6651 / 9:00~17:00

<https://www.echiten-gas.co.jp>

エチテン ごはん部

社員のイチオシグルメをご紹介!



INFORMATION



食事処 ごちそう市

■ 五泉市駅前1-4-18
☎ 090-2766-6149
○ 昼11:30~14:00、夜17:00~
休 水曜日
◎ あり

本格ずしを
気軽に楽しめます♪

今回の担当は…
供給部
導管建設グループ
星名



食事処 ごちそう市の 生にぎり鮨ランチ 880円(税込)

工事でお世話になっている業者さんとランチで訪れてから、大ファンに。なんといっても安くておいしいところが好きです! ランチはまぐろ、白身魚、えび、貝などのすしを大将がその場で握ってくれます。シャリの柔らかさが絶妙で、ふんわり甘い玉子焼きも絶品。にぎりずし10貫に、味噌

汁と小鉢がセットになってこのお値段は驚きです。日によって味噌汁の味が選べたり、小鉢が変わったりするので、行くたびに違う楽しみがあるのもうれしいですね。



夜も営業しています

夜は居酒屋さん風スタイルで一品料理やお造りも提供。単品での注文はもちろん、お酒とすしや一品料理がセットになった「晩酌セット」があるので、仕事帰りに一杯なんて方にも気軽に利用してもらえます。



▲お店を一人で切り盛りしている野崎さん。

▼カウンター5席、小上がりテーブル2卓の小さなお店なので、ゆっくりと落ち着いて過ごせます。



ガスのことならお任せください!

こんな仕事をしています

道路上のガス管の設計と施工管理を担当。ガス管の新設工事や入れ替え工事を行っています。

会社の良いところ

女性が働きやすいところ! 現場で活躍できるよう、手厚くサポートしてくれます♪

休日の過ごし方

ワインが大好きで、家に常備しています。最近はまっているのはオーストラリアワインです。好きな味わいはオーク樽にたっぷり漬けて熟成されていて、ほどよくタンニンが効いたベリー系の……(このへんにしときます笑)

