

炎

ほのお



春を先取り! 小須戸でひなとまち歩きを楽しもう
在郷町小須戸 ひな・町屋めぐり 2023

【街の企業紹介】
愛されて121年。毎日きちんと届けことが使命。
株式会社塚田牛乳

楽しく体を動かしましょう♪
クライミング&ボルダリングジム リトルフォレスト

小さなことからコツコツ
お家でサステナブル



〓 春を先取り! 小須戸でひなとまち歩きを楽しもう 〓

在郷町小須戸 ひな・町屋めぐり 2023

今年も2月1日～3月5日にひな人形やつるし飾りを眺めながらまち歩きができる

「在郷町小須戸 ひな・町屋めぐり」が開催されます。

地元の企業や団体が制作したつるし飾りや手作りのひな人形などを展示する同イベント。

期間中の楽しみ方を小須戸コミュニティ協議会副会長の佐藤芳常さんに伺いました。

小須戸コミュニティ協議会
副会長
佐藤芳常さん



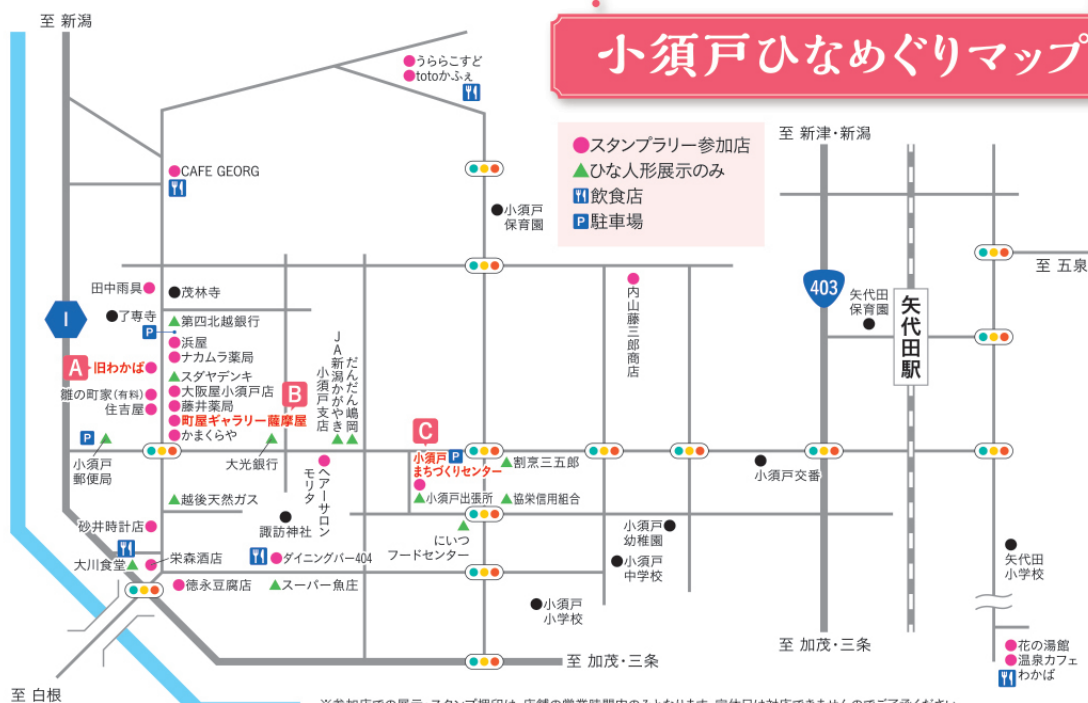
会場ごとに異なる展示

違いを楽しんで

小須戸まちづくりセンター・旧わかば・町屋ギャラリー・薩摩屋の3会場で行われる「在郷町小須戸 ひな・町屋めぐり」。それぞれの施設で飾られているひな人形やつるし飾りを眺めながら雁木の下をまち歩きできるイベントです。「小須戸まちづくりセンター」では、1階に市民から寄付してもらった七段飾りを、2階には企業や団体が制作したつるし飾りを展示します。つるし飾り作りに協力してくれたのは、福祉施設、幼稚園、保育園、小学校、中学校、金融機関、商店など、近くの企業や団体の方々。鶴や風船、花など、思い思いの飾りが並んでいます。「どんな飾りを作るかは各団体にお任せしています。楽しく作ってもらいたいの」と佐藤さん。思い出に残る楽しい行事のひとつとして取り組んでももらえればと考えているようです。期間中は2階の廊下の約半分をつるし飾りが覆います。大々的に展示されるつるし飾りはもちろん、会場には小須戸の名産であるボケの花も飾られているので、そちらも併せて楽しめそうですね。

まちづくりセンターから歩いて7分ほどの旧わかばでは、小須戸出身の田辺つみさんとお孫さんによる手作りのひな人形やつまみ細工を展示。田辺さんのお母さんが実家から持ってきた着物を使って手作りの衣装を一枚ずつ重ねて作った、ひな人形です。旧わかばのすぐ近くにある町屋ギャラリー・薩摩屋では、七段飾りのひな人形を展示。築110年の酒屋を改装した町屋造りの座敷との相性は抜群です。二階座敷から見下ろした景色は、正面から見るのとはまた違った味わい。玄関入ってすぐ広がる土間や奥に部屋が続くなど、町屋ならではの造りも堪能できそうです。

- スタンプラリー参加店
- ▲ひな人形展示のみ
- 🍴飲食店
- P駐車場



※参加店での展示・スタンプ押印は、店舗の営業時間内のみとなります。定休日は対応できませんのでご了承ください。

※駐車場は、小須戸まちづくりセンターをご利用下さい。土・日・祝日は第四北越銀行小須戸支店、小須戸郵便局もご利用いただけます。

土日限定で
作品を販売する
予定です



同時開催

小須戸ひな・
町屋めぐり花めぐり

日本ボケ展

3/3金・7火

会場 うららこすど
(新潟市秋葉区
小須戸893-1)

イベント情報

まちあるきdeひなめぐり

日 時 2月25日(土) 10:00～11:30

集合場所 町屋ギャラリー薩摩屋

参加費 600円

申 込 小須戸コミ協 TEL 0250-47-3665

一夜限りの夜間開館

日 時 2月25日(土) 16:00～19:00

会 場 旧わかば、町屋ギャラリー薩摩屋、雛の町家

INFORMATION

小須戸コミュニティ協議会

☎0250-47-3665

期間」の土曜日は、本町通りの三店の酒屋さんで自慢のお酒を試飲できる「酒屋三店合同企画 小須戸・酒トラライアングル」も開催。小須戸の酒屋「榮森酒店」「かまくらや」「浜屋」のいずれかで300円のお酒を1杯購入すると、各店で1杯試飲ができるイベントです。また、同時期に提携店舗をめぐってスタンプを5個集めると100円の割引券がもらえる「ひなぐりスタンプラリー」も実施。ひな人形以外にもイベントがたくさん開催される「在郷町小須戸 ひな・町屋めぐり」。好きなイベントと併せていつも以上に小須戸を楽しんでみてください。

期間中はひな人形やつるし飾りの展示だけではありません。2月25日(土)はまち歩きガイドから小須戸の歴史や町屋造りの解説を聞ける「まちあなめぐり」を開催。しかも、同日夜は一夜るきdeひなめぐり」を開催。しかも、同日夜は一夜るきの夜間開館も行います。二番町商店会の桜提灯の点灯に合わせて、旧わかば、町屋ギャラー、薩摩屋、雛の町家が開館。昼間とは異なる町屋の雰囲気を楽しめます。

ひな人形以外の
イベントも盛り沢山！

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

エチテン目線でご紹介！

今回は、長年地元民に愛され続けている

株式会社塚田牛乳に潜入してきました！

今回の調査員

営業部
総合エネルギーグループ
高森

美味しい牛乳を 毎日安定して届ける

明治34年の創業以来、地元民に愛され続けてきた塚田牛乳。「小さい頃から飲み続けている」「給食でいつも飲んでいた」という方も多いのではないだろうか？そんな塚田牛乳は実は新潟県西頸城郡名立町（現・上越市名立区）で乳牛を1頭飼いはじめたことが始まり。しばらく上越市を拠点にしていたものの、大正14年に事業拡大を目指して新潟市に移ってきたそうです。「毎日美味しい牛乳を届けることが私たちの使命」と語るのは、管理部部長の小林幹男さん。長年会社を支えてきた小林さんに塚田牛乳が愛され続ける理由を伺いました。

牛乳の品質を維持するための 徹底した管理体制

塚田牛乳には、県内の酪農家から毎日

30トンもの生乳が運ばれてきま

す。それらに異常がないかをチェッ

ク。均質化・殺菌作業を施した

牛乳を洗浄したびんに充填し、

製品検査を経て各家庭や学校、

病院、スーパー、老人ホームなどの

施設へと届けられるのです。「乳

業メーカーには土日や祝日、お正

月などの長期休みは関係ありません。どんな

ときでも安定して牛乳を届けることが務めで

すから」と小林さん。その積み重ねがお客様

からの信頼に繋がっているのです。

塚田牛乳の牛乳は「濃くて美味しい」と

言ってもらうことも多いのだとか。その理由は

「新鮮な生乳を使っていること」「厳しい検査

体制を経て出荷されること」「徹底した総合

衛生管理システムHACCP認定を取得し、

製品の安全を確保していること」が挙げられ

ます。いかに美味しい牛乳を安定して届けら

れるかを追求した結果が、今の塚田牛乳を

創り上げているのです。ラインナップのなかで

お話を伺った方

管理部部長
小林 幹男さん



※撮影時のみマスクを外しています。

も根強い人気を誇るのが、75℃で15分殺菌した「SEND牛乳」。生乳に近い甘みや香り、コクを残したまま、お客様のもとに届けられるかを追求した1本です。2021年には7月20日を塚田牛乳SENDの日として登録してもらいました。

宅配牛乳をとっていない世代にも 塚田牛乳を知ってもらうために

近年は、新商品開発やイベント出店、EC販売にも力を入れている塚田牛乳。牛乳からヨーグルト、生クリーム・バター、プリンやみるくじゃむ、ワッフルまで幅広い種類の製品を開発してきました。他業務と兼任で動いている開発部の社員が中心となつて企画。年に1〜2回ほど新商品を販売しています。他にも、県内外でのイベント出店や民間サイトでのEC販売など、新たな取り組みも。普段牛乳をとっていない世代にも商品が届くように。今までにない動き方にも挑戦しています。毎日安定して牛乳を届けることと、牛乳の価値を伝えていくこと。この2つが塚田牛乳が愛される理由なのかもしれません。

ることが使命。



愛されて121年。毎日きちんと届け

INFORMATION



株式会社 塚田牛乳

〒950-0213
新潟市江南区木津工業団地2番1号
☎025-385-3911

CHECK!



ミルク感たっぷりの
塚田ベルギーワッフル

贅沢に牛乳を使用したワッフルでほのかな甘さが特徴。「塚田3.6牛乳」との相性も抜群なのでぜひセットで試してみてください。

CHECK!



たんぱく質をおいしく摂れる
塚田プロテインココア

たんぱく質を蓄えて身体の機能を助ける「カゼインプロテイン」を多く含む商品。お風呂上がりや就寝前に飲むと効果的です。



数か月に一度
変わるコースにも注目!

キッズスペースは
登る場所の隣にあるので、
疲れたらすぐ休憩できます。

INFORMATION

クライミング&ボルダリングジム リトルフォレスト

📍五泉市寺沢3-5-37

☎0250-42-5876

🕒【平日】18:00~22:00

【土日祝日】10:00~18:00

🌿休 月曜日、火曜日、第3日曜日

💎初回登録料500円、1日料金1,500円、3時間1,000円。

女性限定で月曜と金曜は500円

【用具レンタル】シューズ300円、ハーネス200円



LITTLE FOREST

＼ 楽しく体を動かしましょう! / リトルフォレスト

初心者から上級者まで

2012年にオープンした同店は昨年で10周年を迎えました。こちらでは、ボルダリングとリードクライミングを楽しむことができます。

ボルダリングは初めての方でも登りやすいように多彩なコースが用意されており、自分に合った難易度を登ることができます。また、慣れてきたら上級者向けのリードクライミングもあり、最高8mの高さの壁を、ハーネスを身につけロープを付けて登っていきます。

貸し出し用のシューズが用意されているので、動きやすい服装とタオルさえ持ってくればOK! 女性専用の更衣室もあるので着替えも安心です。

高齢の方や小さいお子さんも大歓迎で、就学前でもスイスイ登ってしまうお子さんもいるそうです。キッズスペースがあるので、登るのに疲れてしまったら休憩できるのもいいですね。仕事帰りや親子での運動などぜひトライしてみてください。



「北区」がcocomoに追加されました!

「食べる」、「あそぶ」、「買い物」のカテゴリーで

新潟市秋葉区や江南区、南区、北区・五泉市・田上町・加茂市・阿賀野市
エリアのステキなスポットをホームページとInstagramで紹介しています!



INFORMATION

ココモ えちてん 🔍検索

Instagramは
こちら



ホームページは
こちら



cocomo
とは?

「あ、ここも行ってみたい。」思わずそうつぶやいてしまうようなステキなスポット・お店・話題を発信するWEBマガジン。暮らし・子育てをもっと楽しめるようなステキな情報をお届けしています。



ホームページではお店の基本情報はもちろん、店主の人柄や料理や商品などお店の雰囲気を感じる情報が届けています!



Instagramではお店の基本情報や雰囲気を感じる写真を投稿しています!

お家でサステナブル

私たちが普段捨てている食材も下ごしらえから調理の方法次第でおいしく食べることができます。

野菜の皮や芯は捨てれば生ごみに。ちょっとした工夫でゴミを減らして

おいしくエコな生活をしてみませんか。



けんちんとは豆腐を主材にした料理のこと

けんちん汁

今回は野菜たっぷりの惣菜やランチで人気の旬を感じる家庭料理の店「はなの台所」の酒井清子さんからおはなしを伺いました！

今回のサステナブルポイント

野菜の皮を剥かないので生ゴミを減らせます！



調理のポイント

「重ね煮」

鍋に食材を重ね入れて調理する「重ね煮」という方法で、けんちん汁を作ります。「重ね煮」は化学調味料を使わず、基本的に野菜の皮は剥きません。また、水にさらすことも極力しません。(里芋や古いジャガイモは皮を剥いてください)そのため、素材本来の味や栄養を引き出し、あくもうまみになります。野菜が柔らかく煮えたら、塩としょうゆで調味するだけのシンプルな調理法です。



材料(4人分)

豆腐	 1丁	→ 水切りして一口大にちぎる
ごぼう	 10cm(40gほど)	→ ささがき
にんじん	 小1本	→ いちょう切り
里芋	 2個	→ 皮をむいて乱切り
大根	 6cm(200gほど)	→ いちょう切り
こんにゃく	 1/2枚	→ 茹でたあとせん切り
干しいたけ	 2枚	→ もどしてせん切り
昆布	 5cm角1枚	
ネギ	 適量	



作り方

- ① 直径20センチぐらいの蓋ができる鍋(蒸気が逃げないもの)を用意する。
- ② 鍋に昆布→干しいたけ→こんにゃく→大根→里芋→にんじん→ごぼう→豆腐の順に材料を重ねる。材料の7〜8分目まで水を加えて蓋をし、強火にかける。
- ③ 蓋の隙間から湯気が出てよい香りがしてきたら、弱火にして、野菜が柔らかくなるまで10分から15分ほど煮る。
- ④ 残りの水を加えて強火にし、かき混ぜて塩としょうゆで味をととのえる。

今回お話しを伺った酒井さんのお店はこちら



旬を感じる家庭料理の店 はなの台所

● 新潟市秋葉区荻島3-16-9

🕒 火〜木 11:00〜18:00

金曜日 11:00〜21:00

土曜日 11:00〜20:00

※ディナーは前日までに

予約をお願いします。

🚗 休 日曜日、月曜日 P あり

最新情報は
Instagramから



エチテン × ごはん部

社員のイチオシグルメを紹介!



甘じょっぱい
味わいが癖になる!

今回の担当は…!

供給部
導管建設グループ
伊藤

INFORMATION



AKIHA COFFEE Hub -We're SPiCA-

📍 新潟市秋葉区新津本町1-1-6 プランキューブ1F

☎ 0250-23-4127 🕒 10:00~17:00

📅 金曜日、ほか不定休



「AKIHA COFFEE Hub -We're SPiCA」の エルヴィスサンドドリンクセット1,150円〜(税込)

JR新津駅のすぐ目の前にある「AKIHA COFFEE Hub -We're SPiCA-」こだわりの豆がたくさん置かれている、コーヒー好きに人気のお店です。コーヒーに合うスイーツもたくさんありますが、私のイチオシはバナナやベーコン、クリスピーバターピーナッツ等を挟んだ「エルヴィスサンド」。甘い

ものと塩っぱいものの意外な組み合わせで、一度食べると癖になる味わいです。バナナ1本丸ごと入っているの、食べ終わると結構お腹いっぱい。ぜひコーヒーとの抜群の相性を味わってみてください。もちろん、自家製ティラミスやベイクドチーズケーキなどのスイーツとの組み合わせも絶品ですよ!

ぜひ新しいコーヒーに挑戦してみてください!

「これ本当にコーヒー?」と思わせるフルーティーな香りが楽しめる店主イチオシのスペシャルティコーヒーが飲めます。コーヒー愛溢れる店主が最良の一杯のために作り込むコーヒーは飲む度に感動を覚えてしまいます。



▲オリジナルレシピで作ったアイスケーキ「カッサータ」も人気!

▼淹れ方や器具など、自宅で淹れるコーヒーの相談にも乗ってくれます。



※撮影時のみマスクを外しています。

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

主に学校や工場、病院内等のガス配管の設計・施工管理をする仕事をしています。

会社の良いところ

専門的な知識が求められる部分がありますが、アドバイスをくれる優しい先輩方がいるので心強いです!

休日の過ごし方

おうち時間が増えてから地味にハマっているお菓子作り。去年は念願の「お菓子の家」ともいわれる「ヘクセンハウス」を作ることができました! 今年はパン作りにも挑戦してみたいと思います。

