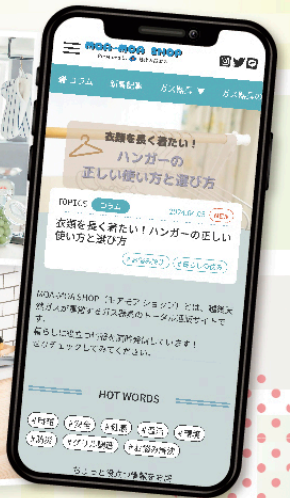


# 炎

ほのお



【地域特集】  
秋葉区近郊の農業を未来につなげたい  
Akiha Agri Support Activity

【街の企業紹介】  
市場仕入れの魚介と地元食材でおもてなし。  
割烹ふじ田

ガス器具のトータル通販サイト  
MOA-MOA SHOP

防草シートを設置するときは  
ガス管にご注意を！

毎日取り入れ健康に！  
お酢を使った美腸活タレ



ホット  
おと息の

2024

# 春

spring

＼ 秋葉区近郊の農業を未来につなげたい /

アキハ

アグリ

サポート

アクティビティー

# Akiha Agri Support Activity

新潟市秋葉区を中心に「地域の農業と食を未来へ繋げたい」と、  
野菜ソムリエを中心に、地元の農家や飲食店が連携して活動する  
アキハ アグリ サポート アクティビティーに、農業と食の魅力について伺いました。



広報担当  
渡邊 優一さん

野菜ソムリエプロ  
五十嵐 久恵さん

代表  
野菜ソムリエプロ  
原 早苗さん

鈴木農園代表  
鈴木 恵一さん



## 新潟市秋葉区を中心に 農業と食の魅力を広めたい

「イベントを通して、新潟市秋葉区とその近郊の農産物を多くの人に認識してもらい、消費拡大に繋がりたい」と野菜ソムリエや農業経営者、飲食店店主など9名のメンバーが中心となり活動するアキハアグリサポートアクティビティー。「農と食に恵まれた秋葉区の魅力を紹介したいと令和3年にイベントを開催。その後、継続的に秋葉区の魅力を伝え、地域を活性化させたい」と令和4年にグループを結成しました。現在では、地元への誘客を増やそうと農業体験イベントの開催を中心に活動しています」と話すのは代表の原さんです。そして昨年8月にはとうもろこし収穫体験と調理体験のイベントを実施。「持ち帰られる量であれば好きなだけ収穫して良いよ」と伝えたところ、真夏の暑さの中、皆さん夢中で収穫されていたのが印象的でした」と会場を提供した鈴木農園代表の鈴木さんは話します。鈴木農園では小麦粉も栽培しており、調理体験時にはとうもろこしと小麦粉でパン作りをして、参加者からとても喜ばれたそうです。

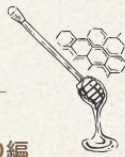
## 幼少期の収穫体験で 未来の就農者の増加に期待

10年後には農業従事者が現在の1/3になると言われており、未来の農業を危惧する鈴木さん。幼少期の農業体験によって、食を大切に考え、将来農業に触れる、携わる人材が増えてくれれば、という思いがこのイベントを開催し続ける原動力にもなっています」と、メンバー全員で口をそろえます。

昨年、子育て世代である野菜ソムリエの堀内さんもこさんがメンバーに参加。「幼少期の収穫体験や調理体験を通して、普段食べている食材がどうやって作られているかを学び、作ってくださっている人への感謝の気持ちを感じてもらえるところもイベ

# 令和6年のイベントスケジュール

7/15 月・祝



採蜜体験&  
採れたて蜂蜜deスイーツ作り編

【会場】ナチュレ片山カルチャースタジオSP(新潟市東区)



8/3 土



採れたて野菜deお料理教室  
～真夏のとうもろこし&夏野菜収穫編～

【会場】鈴木農園(新潟市秋葉区)※調理場所未定



9/28 土



秋の大感謝祭  
～酪農体験&牛乳でスイーツ作り編～

【会場】神田酪農(阿賀野市六野瀬)※調理場所未定



10/26 土



採れたて野菜deお料理教室  
～秋のサツマイモ掘り放題編～

【会場】鈴木農園(新潟市秋葉区)※調理場所未定



11/30 土



採れたて野菜deお料理教室  
～冬野菜収穫とパーティー料理編～

【会場】鈴木農園(新潟市秋葉区)※調理場所未定



収穫体験後の調理体験では



講師の方々から食材の調理方法を学ぶだけではなく、普段料理を作ってくれる人への感謝の気持ちを子どもに感じてもらえる魅力のある体験です。

## お申し込み方法

全てのイベントは、公式LINEアカウントからの申し込みが可能です。

- ① イベント開催日と内容名
- ② 参加される方のお名前  
(親子参加はお子様の名前と年齢)
- ③ 電話番号をご記入下さい。

公式LINE



思いを共有し合える仲間がいてこそ、このイベント開催が実現できています。チームのみんなに感謝ですが、何よりもご参加くださる皆様に心より感謝です。今年も楽しく開催いたしますので、皆様のご参加をお待ちしております。

代表 野菜ソムリエプロ

原 早苗さん



※各イベントは状況に応じて一部内容を変更する場合がございます。

## INFORMATION



Instagram



Facebook



が離せません。

毎回趣向を凝らすイベントは非日常の体験ができ、「参加費以上の価値がある」と大好評です。令和6年度も上記の通りスケジュールが確定し、SNSなどで詳細情報が発信される予定です。今後の目標について尋ねると、「体験内容の充実を図り、全てのイベントでの参加定員の確保。今後は定員の増加を目標にPR活動に力を入れていきたい」と広報担当の渡邊さんは話します。野菜ソムリエプロの五十嵐さんは「市民の皆さんにもっと私たちの活動を知ってもらいたい」と話し、メンバー全員が熱い思いで活動している様子が伺えました。新潟県にとって身近な農業が直面する課題を乗り越え、新潟の魅力である「農と食」を広めようと邁進するアキハアグリサポートアクティビティ。今後の活動にも目が離せません。

## 広報活動の強化を図り イベントの参加者を増やす

「イベントの魅力です」と子育て世代へアピールを続けています。回を重ねるごとに親子の参加者が増えているそうです。代表の原さんは「心から楽しんでいる子どもたちのきらきらとした表情を見ると続けてきて良かったと感じます。今後もぜひ続けていかなければいけませんね」と話します。

知っていますか？

業業  
企企  
んな  
地元の  
あんな  
こんな



地元で頑張っている企業のみなさんを  
エチテン目線でご紹介！今回は、  
新潟市江南区沢海地区で店を構える  
「割烹ふじ田」に潜入してきました！

## リアカーを引いて販売していた 魚の行商が創業の原点

新潟市江南区沢海地区にある割烹ふじ田。40年以上に渡り地元で愛される料理店の原点は、昭和35年から始めた魚の行商だったそうです。「沢海周辺から満願寺地域まで自転車でリアカーを引いて回っていました」と現会長の藤田三作さん。魚の販売をするうちに次第に「魚をさばいて」「調理して」と顧客からの要望が増えていったと言います。行商を始める前に亀田の老舗料亭で料理の経験を積んでいた三作さんにとって、料理はお手の物。要望に応じて魚を調理して販売するうちに顧客から喜ばれて商売は波にのります。さらに事業を拡大しようと、昭和40年に沢海の名刹・光圓寺の敷地を借りて店を構えたのが、現在店舗を構える割烹ふじ田の前身でした。

その後、高度経済成長期をむかえ、結婚式は家から広い式場で行うスタイルが定番化

三作さんは念発起し、広い宴会場のある現在の店を昭和54年に建てました。当時は神殿を備えた結婚式の会場として知られ、法事の食事会や宴会などでも繁盛したそうです。三作さんが顧客の要望に応えながら社会の流れを読み、時代に合わせて変化を続けてきた積み重ねにより、長年地元で愛される店となりました。

**苦難の局面も受け継がれる  
柔軟な経営で次の飛躍の糧に**

現在店を取り仕切るのは、平成19年から代表を受け継いだ長男の亮さん。順調に店を営むなか、新型コロナウイルスの猛威に見舞われます。人々の集いが制限され、宴会場にとって大きな痛手でした。「お客様が店に来られないなら、店からお客様の元へ届けよう」と、仕出しを強化。料理の宅配や弁当の販売に活路を見出し難局をしのぎました。「もう一つの柱として通販事業にも力

今回の調査員

営業部  
総合エネルギーグループ  
佐藤

お話を伺った方

会長  
藤田三作さん



お話を伺った方

代表取締役  
藤田亮さん

# でおもてなし。

を注いでいて、看板商品の鮭の味噌漬を全国へお届けしています」と亮さん。コロナ禍以前より全国で開催される物産展に参加して鮭の味噌漬を広め、現在は全国に顧客を抱えているそうです。コロナ禍で強化した仕出しと通販事業により、家庭でも楽しめる料理店として、これまで以上に客の要望に応えられる店となりました。時代に合わせた柔軟な視点での経営は、現在もしっかりと受け継がれています。

## その日のおいしい食材を使って調理 来店客に合わせた献立でもてなす

周辺に豊かな農産物の産地をかかえる江南区は、新潟市中央卸売市場も近く料理店にとつては好立地だそうです。「魚介類の仕入れは業者に任せずに、私が市場に足を運んで質の良いものを直接選んできます。お客様に季節のおいしい物をお出ししたいので、手は抜かずに一品一品真心を込めて調理しています」と亮さん。煮物で使う里いもや季節の炊き込みご飯の具となる栗や銀杏、デザートで出すイチゴなどは地元産。新潟の食材を豊富に味わえるお店です。夏に向けて、お盆シーズンのオードブルやお弁当、同窓会の予約も受付中。注文が増える時期なので、早めの予約がおすすめです。



# 市場仕入れの魚介と地元食材

## INFORMATION



有限会社 割烹ふじ田  
 〒950-0205  
 新潟市江南区沢海3-13-11  
 ☎025-385-3733  
 ㊿不定休(元旦のみ休み)



HPはこちら

## CHECK!



店のホームページから購入可能!  
 店自慢の味を家庭で楽しめる  
 鮭の味噌漬は、通信販売で購入できます。切り身に味噌が付いていないので、そのまま焼くだけでOK。ぜひご自宅で、ふじ田の味をご賞味ください。

## CHECK!



一度食べたら忘れられない旨さ、  
 店の看板料理「鮭の味噌漬」  
 鮭を自家製の仕込み味噌で漬込んだ一品。酒粕を加えた特製味噌の風味と、脂のった鮭の旨味が合わさり絶品です。

# MOA-MOA SHOP

ガス器具のトータル通販サイト

知る、学ぶ、買う、楽しむための  
情報がたくさんあります。

MOA-MOA SHOP (モアモアショップ)とは、  
越後天然ガスが運営するガス器具の  
トータル通販サイトです。  
ガス器具の購入ができるのはもちろん、  
ガス器具についての情報や暮らしの豆知識など、  
日々の生活に役立つコラムも発信。  
皆さんの暮らしを快適にする情報をお届けします！



ハッシュタグから  
興味のある商品や  
情報を探せるよ！



✦ 知る・学ぶ ✦

「暮らし」「時短」「安全」「健康」「温活」「環境」「防災」などをテーマに、皆さんが快適に  
過ごせるための情報を発信します！



✦ 買う ✦

知らなかったガス器具のことも、ここに来れば  
新たな発見があるかも!? MOA-MOA SHOP  
からガス器具のお見積り依頼ができます！



✦ 修理 ✦

ガス器具を長く使っていると不具合がで  
てきたり…。MOA-MOA SHOPでは普段お使  
いのガス器具の修理依頼ができます！

INFORMATION

HPはこちら



Xでも  
情報発信中♪

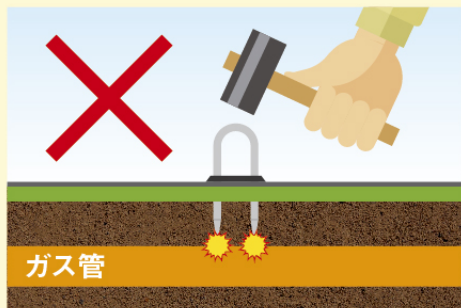


🔍 モアモアショップ

防草シートを設置するときは  
**ガス管にご注意を!**

防草シートを固定ピンで留めるときに誤ってガス管を損傷  
させてしまう事故が増えています。越後天然ガスがガス管の  
埋設位置をお調べしますので事前にご連絡ください。

連絡先 **0250-24-2171**



# お酢を使った美腸活タレ



日常生活で、腹部の不快感や便秘、にきびや肌荒れといった不調はありませんか？健康の要である腸内環境を整えることは、体の不調を減少させ免疫力を高めることに繋がります。腸の健康を改善する第一歩として、今日から簡単にできる美腸活をはじめてみませんか？



今回は、発酵専門料理教室ラビアンローズ代表の石澤清美さんからお話を伺いました。



## 材 料

- にんじん …… 1/3本(80g)
- 玉ねぎ …… 1/3個(80g)
- 生姜 …… 2かけ
- ニンニク …… 1かけ
- 酢 …… 50ml
- 醤油 …… 50ml
- みりん …… 50ml
- オリーブオイル …… 50ml

## 作り方

- 1 > にんじん、玉ねぎ、生姜をおおまかに切る。
- 2 > フードプロセッサーに1とその他の材料を入れなめらかになるまで混ぜる。  
※フードプロセッサーがない場合はすりおろしても可能です。

## 美腸活タレの嬉しい効果!

美腸活タレにはお酢が使われており、食後の血糖値の上昇を抑制し、体脂肪や内臓脂肪を減少させ、高血圧の予防や疲労回復の効果が期待できます。さらに、美白やシミ・そばかすの予防にも効果があるといわれています。普段の食卓に取り入れていきましょう!

## 毎日取り入れるために

サラダはもちろんお肉の炒めもの、鮭や白身魚のソテーにかけて食べるのがおすすめですよ!

## Profile

発酵専門料理教室ラビアンローズ代表  
食育指導士・発酵料理研究家・サンテックビオズ公認インストラクター

### 石澤清美さん

## 腸ケアを文化に!

腸内環境のストレス、年齢による肌の悩み、花粉症やアトピー・アレルギーに悩む女性のために、発酵専門料理教室を主催しています。また、腸ケアアドバイザーとして全国に発信。腸ケアの文化を創る活動をしています。

石澤さん  
Instagram



## えちてんスクール料理教室

料理教室の講師を越後天然ガスのショールームでやっています。発酵食を使った料理が人気の料理教室です!二次元バーコードからチェックしてみてください。

えちてんスクール  
申し込みHP



えちてんスクール  
Instagram



# エチテン × ごはん部

社員のイチオシグルメをご紹介します!



## 「中華食彩 なる福」の 担々麺 1,200円(税込)

横越地区の県道586号線沿い、第四北越銀行横越支店の裏手側にある「中華食彩 なる福」。イチオシは「担々麺」です。店主は元新潟グランドホテルの料理長で、中華料理の世界大会に日本代表としての出場経験もある凄腕の料理人。その店主が3年間試行錯誤を重ねた担々麺は、一食の価値があります!

濃厚でありながらしつこさを感じないスープの酸味とまろやかなごまの風味が絶妙。そしてちぢれ麺にはスープがよく絡み相性もバッチリです。トッピングの揚げたワンタンは、麺とはまた違った食感と風味を楽しめます。担々麺好きな人はもちろん、普段あまり食べない人にもぜひ一度食べてほしいです!

ぜひ一度  
食べてほしい一杯!

今回の担当は…!

供給部  
導管建設グループ  
桐生

## ボリューム&味ともに大満足できます!

平日の昼に訪れるなら、「1日20食限定の週替わりランチメニュー」もおすすめ。主菜・副菜が楽しめる満足度が高いランチです。他にもチャーハンや焼きそば、一品料理とメニューが豊富なので、ぜひお試しください。



▲週替りランチメニューの内容は、  
Instagramで確認できます。

▼夜営業では、本格的な中華料理を楽しめます。



## INFORMATION



### 中華食彩 なる福

Instagram

📍 新潟市江南区茜ヶ丘6-16

☎ 025-288-1310

🌙 月曜日、他不定休

🕒 11:00~15:00、17:00~20:00



## 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

主にガス工事の見積書の作成や設計、施工管理を担当。道路の下にガス管を新設、入れ替える工事を行っています。

### 会社の良いところ

半日や時間単位での有給休暇制度があります。急な用事や体調を崩したときにも対応してもらえるので助かります。

### 休日の過ごし方

趣味はドライブです。愛車のシビックは、運転をしていて楽しい車です。外装デザインも好きですが、スムーズで爽やかな加速の良さがとても気に入りました。今年は愛車に乗って、旅行やドライブを楽しみたいと思っています。

