



ほのお



【地域特集】
安心安全でおいしい農産物を届けたい！
ひかり畑

【街の企業紹介】
ニット産地・五泉を
全国的なブランドにしたい。
株式会社ナック

新津ショールームが
リニューアルオープン

ホット
な息

2024
秋
autumn

hikaribatake

安心安全でおいしい農産物を届けたい！

ひかり畑

新潟市江南区でワイン用ぶどうやルレクチエの生産を行っているひかり畑。農業のこだわりや食文化を大切にしたいと始めた取り組みについて伺いました。

高松 ひかりさん

高松 利行さん



手を加えずぐずに

地域の風土を生かした農業を

「この土地の特徴を生かした、ナチュラルな栽培方法にこだわり、作物本来の味わいが伝わる農作物づくりを心がけています」と、ひかり畑を営む高松利行さん、ひかりさん夫妻。自然の循環に任せた農業をコンセプトに、化学肥料は使わず作物とその土地の土壌の活力だけに頼った栽培をしています。

新規就農者であった高松夫妻。利行さんは東京の大学を卒業後に、地元新潟でサラリーマンとして働いていました。その時、先輩に誘われて始めた週末農業に惹かれ、5年間勤めた職場を辞め、農業に専念します。一方、中国出身で、朝鮮のルーツを持つ家系に生まれたひかりさんは、日本語を学ぶために日本の大学に留学し、一度日本の企業に就職。利行さんとの結婚を機に新潟に移住して一緒に農業を始めました。「最初はなかなか思うようにいきませんでした。が、試行錯誤を重ねて自分達の好きな農業ができるようになってきました」とふたりは話します。

素材の良さを引き出した
韓国料理を広めたい

農業に加えて、株式会社ワクタクを設立し、キムチや梅干しなどの加工品の販売、韓国料理教室を行っているふたり。子どもの誕生をきっかけにひかりさんの故郷の味や食文化を次の世代に引き継ぎたいと加工品の販売を始めます。さらに「もっとさまざまな韓国料理を知ってもらいたい」とアトリエを建設して料理教室を開きました。

韓国料理によくある辛くて味の濃い料理はあまり作らず、地元で採れる旬の食材の味を大切にしたりオリジナルレシピを中心に教えています。レシピのベースはひかりさんが慣れ親しんだ、両親が作る昔ながらの家庭の味。「筋を取ったり綺麗に洗ったり、当たり前のことに手間をかけるだけで、食材の良さ



waktak cooking class

ワクタクの料理教室



おすすめ
商品

ひかり母さんが
育てたキムチ

韓国の家庭料理をベースに新潟の郷土料理や精進料理の考え方を取り入れた料理の作り方を学べます。ひかりさんの明るい人柄で、初めての人でも楽しく参加できるアットホームな雰囲気です。料理教室への参加はひかり畑の公式Instagramの概要欄リンクからお申し込みが可能。1回のみ参加もできます。

開催日時	毎月開催(日時・内容はInstagramを参照)
場所	waktak FOOD ATELIER(自宅兼アトリエ) ※詳しい住所は、お申し込み後のメールにて連絡
料金	1回7,700円(税込) ※現金・クレジットカード・各種コード決済 電子決済で支払い可能
持ち物	エプロン・手ぶきん

Instagram



INFORMATION



ひかり畑・株式会社ワクタク

〒950-0205
新潟県新潟市江南区沢海2919-2
☎080-6559-1674

HP



が生きてよりシンプルでおいしいものが出来上がります。忙しい現代で忘れがちなことを大切にしています」とひかりさん。参加者からは「献立のレパートリーが増えてうれしい」「家族が喜んでくれる」と大好評で、全国から生徒が集まっています。

新しいことにも挑戦していきたい
ワイン作りやフードペアリング

食べた人の「おいしい」の一言が活動のモチベーションというふたり。今後はワイン用ぶどうの生産だけでなく、自家製ワイン作りにも挑戦したいとのこと。「ワインは韓国料理ともよく合いますよ」とひかりさん。自家製ワインとひかりさんが作る料理の数々、夫婦で力を合わせてより相性の良いフードペアリングを提案したいと語ってくれました。

「農業の方はこだわりをそのままに、作物を見る目をもっと養っていきたいです」と利行さん。ひかりさんは「地域に根ざした料理や日々の手仕事を受け継ぎ、よりたくさんの人を笑顔にできる料理研究家になりたいです」と話します。そこには先の目標を見据え、目を輝かせるふたりの姿がありました。

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みなさんを
エチテン目線でご紹介！今回は、
五泉市でニット製造を行う
「株式会社ナック」に潜入してきました！

ニットのまち五泉で半世紀 「洗」「整理加工」工程を担う

ニット産地の五泉市で、製造工程で欠かせない「洗」「整理加工」作業を請け負う会社として1973年に創業した株式会社ナック。他のニット工場より預かった生地との風合いを出す「洗」作業や、アイロンをかけるなどして生地を整える「整理加工」で五泉のニット産業の二翼を担ってきました。さらに工場の設備も徐々に充実させていき、現在は製造まで可能になったと言います。ニット製造に関わる全ての工程を「社でまかなえる企業」は、産地の五泉でも珍しいそうです。

また、柔らかく上品な風合いが特徴のチーゼル加工もナックならではの技術です。全国で数台しかない植物のチーゼルで起毛する機械を保有。マジックテープのような表面のチーゼルの実が装備された機械を使って、職人がニットを枚ずつ確認しながら丁寧に起毛しています。

直営ショップと自社ブランドで 五泉ニットと消費者をつなぐ

工場には、直営ショップ「クラフトマンニット」を併設。「商品の購入に加えて、いつでも工場見学ができるファクトリーショップを2年ほど前にオープンしました。消費者と作り手をつなぐ場所です」と長谷川さん。

また、自社ブランドを立ち上げ、販売にも力を入れています。「セレクトショップに卸す『ルーティーン』。製造時に余る上質な糸を活用した『リパースレッド』。シルク素材と小物の商品をメインとした『オイトイ』の3ブランドを展開しています。『ルーティーン』の製品を見て、かのBEAMS社から『ものづくりを一緒にやりましょう』とお声掛けいただきました。これは地元の大きなチャンスと捉えた長谷川さんは、組合も巻き込み、現在BEAMS社と五泉ニット組合の連携によって「ニット産地・五泉」を盛り上げる活動が始まっているそうです。

今回の調査員

営業部
総合エネルギーグループ
高森

お話を伺った方

株式会社ナック
代表取締役社長
長谷川 泰さん



地元のニット業界が団結して 「五泉ニット」を全国ブランドに

長谷川さんをはじめ、地元のニットに携わる人たちの思いは、五泉のニットが産地としてブランドとなること。「メガネなら鯖江市、タオルなら今治市のように、ニットなら五泉市と言われたいです」。五泉には「ニット業界で働く人が多く、ニット産業の盛り上がりは、街全体の活性化に繋がります。かつてはライバルだった企業がなるべく多くの仕事を五泉に集めようと、手を取り、「社では抱えきれない仕事を数社で協力して請け負う体制もできてきたそうです」。

さらに、長谷川さんの願いは、ものづくりを支える人たちが誇りを感じること。工場併設のショップの開店も、職人の仕事に光を当てたかったから。「小学校の工場見学もよく受け入れています。子どもは正直で、『すごい！』など声に出してくれるので、作り手側はとても嬉しく自信がきます」。

今年も、五泉ニット組合主催で、「五泉ニットフェス」が11月に開催されます。普段は見ることのできないニット工場見学と工場の直売価格で商品が購入できる2日間。寒さが厳しくなる季節にぴったりのニット製品。新潟が全国に誇るものづくりの産地に、ぜひ足を運んでみてください。

ランドにしたい。



ニット産地・五泉を全国的なブ

INFORMATION



株式会社ナック

〒959-1825 五泉市太田619

☎ 0250-43-0130

🕒 10:00～16:00

※12:00～13:00閉店

🗓 日曜 他不定休あり



HP

直営ショップ
クラフトマンニット



PICK UP!



GOSEN KNIT FES 2024

工場見学や直販コーナーなど毎回大人気の五泉ニット組合「五泉ニットフェス」が今年も開催決定。詳細は、ホームページをチェック!

HP



CHECK!



大手セレクトショップにも卸す 自社ブランド「ROUTINE」

「ROUTINE(ルーティーン)」は、上質な素材にこだわり、職人の技術の粋を集めて作る、ナックならではのファクトリーブランドです。

// SHOWROOM RENEWAL OPEN //

新津ショールームが リニューアルオープン

「暮らしのことがすべてわかり、欲しいものが見つかる。」

実際に見て、触れて、体感しながら、快適な暮らしの「ヒント」を探せるショールームです。

ぜひ気軽にお越しください。

新津ショールーム前にある
H!NTOと書かれた
のぼりが目印です!



キッズスペース



ボードゲームや絵本などお子さま
が楽しめるアイテムが多数!遊ぶ
だけでの来店もOK!

リビング

リビングのソファに座りながら床暖
房やルームヒーターの暖かさを実
際に体験いただけます。ぜひ靴を脱
いで暖かさを感じて下さい!



INFORMATION



H!NTO

新津ショールーム H!NTO

〒956-0031

新潟市秋葉区新津4473-1

☎0250-24-2171 ☎9:00~17:00

※お盆・年末年始・GWを除いて
年中無休

ダイニングキッチン

防災食、キッチングッズ、キャンプ用品の販売展示や、足元が温まるファンヒーターの体験が可能です。さらに、キッチンのコンロとレンジフードは連動機能も備えています！



キッチンスタジオ

最新コンロや機能的なキッチングッズ・食器もお試しいただけます。



ランドリースペース

ガス衣類乾燥機「乾太くん」は実際に試すことができます。マグネットですっきり収納できる便利アイテムも！

フリースペース

カルチャースクールや打ち合わせにご利用ください！



新津ショールーム

オープンイベントの様子



8月24日に開催されたイベントでは、多くの皆様にご来場いただき、盛況のうちに終了いたしました！FMラジオの収録、韓国で人気のお菓子タンフル作り体験、そしてキッチンカーでの美味しい食べ物など、様々なプログラムを開催しました！

プロダクトルーム

最新のガス機器を多数展示！暮らしの“HINTO”がみつかるかも…？



エチテン × ごはん部

社員のイチオシグルメをご紹介!



やみつきになる
組み合わせ!

今回の担当は…!

供給部
導管建設グループ
もたい
壱

INFORMATION



カフェ ゲオルク
CAFE GEORG

新潟市秋葉区

小須戸3446-1

☎ 0250-47-8924

🕒 月曜、火曜、他不定休

🕒 11:00~16:00

(土日は17:00まで)

Instagram



Facebook



「CAFE GEORG」の

おやつサンドイッチ エルヴィス 800円(税込)

新潟市秋葉区小須戸の商店街の片隅にある隠れ家のようなカフェゲオルクは、おしゃれで落ち着いた雰囲気のお店です。イチオシメニューは、アメリカのミュージシャン、エルヴィス・プレスリーの大好物だった、その名もエルヴィスサンド。濃厚なピーナツバターやバナナ、はちみつなどの甘味と新潟県

産ベーコンの塩気が合わさり、意外な食材の組み合わせながらも甘じょっぱい味がクセになります。具材が大きく、ボリュームがあるので、ランチや小腹が空いた時のおやつにもぴったりです。お店は席数が少なく、混み合うことが多い人気店のため、電話で確認してから行くのがオススメです。

ゆっくり過ごせて人とのつながりを楽しめるカフェです!

お客さん同士や店主との距離感が近く、コーヒーや軽食とともに会話を楽しめる憩いの場となっています。土偶作りワークショップなどユニークなイベントも行っているののでInstagramをチェックしてみてください。



▲カウンターには思わず手に取ってしまいたくなる店主手作りの焼き菓子。



▼店内は木のぬくもりを感じる空間となっていて、居心地の良さが魅力です。

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

主にガス工事の見積書や設計図面の作成、工事の管理を担当。お客様へより安全にガスの供給ができるよう管理しています。

会社の良いところ

分からないことや困っていることを相談しやすい優しい先輩がたくさんいて、安心して仕事ができることです。

休日の過ごし方

最近は料理作りにハマっていて、テレビやSNSで見かけたレシピを真似して作っています。お店の味にはまだまだ及びませんが、味見をしながら自分好みに完成させていく過程が楽しいです。これからはより難易度の高い料理にも挑戦したいです。

