

炎

ほのお



【地域特集】
農業の魅力を多くの人へ伝える
株式会社 タカツカ農園

【街の企業紹介】
阿賀野川で捕れる鮭を使った伝統料理を守る
日本料理 本徳

秋から冬にかけての
園芸作業ガイド

！えちてん電気のおトクな割引！



ホッと
ふと息の

2025

秋

autumn



農業の魅力を多くの人へ伝える

タカツカ農園

新潟市秋葉区で、米や柿を主に栽培し、地元農産物を使った加工品を販売。
未来の農業の担い手育成や秋葉区の地域活性化を目指す活動など、
さまざまな取り組みを行う「タカツカ農園」のご家族を訪ねました。



高塚利恵さん(右)
高塚紗矢香さん(中)
代表・高塚俊郎さん(左)

**会社員生活から家業の農家に転身
栽培から加工品までを手掛ける**

「始めは、農家を継ぐ気は無かったです」と代表の俊郎さん。東京でサラリーマンをしていた当時、一日に持つ物で一番重い物は受話器だったといい、農業とかけ離れた生活をしていた俊郎さん。東京での生活の中で理想のライフスタイルを考えたところ、都会暮らしよりも、新潟での農業に魅力を感じ、東京出身で農業経験のない妻の利恵さんとともに新潟の実家に戻り、6代目の農家となりました。

現在、新潟市秋葉区で、約19ha(ヘクタール)の農地を運営するタカツカ農園。稲作を中心に、柿や大豆などを主に栽培しています。

農作物の栽培に加えて、農産物を使った加工品にも力を入れるタカツカ農園。特に、地元の新潟地区に原木がある「八珍柿」を使った干し柿は、昨年テレビで紹介されて注文が殺到したという農園の看板商品です。「加工品はあるスーパーから規格外の母を使ったジャムの製造を相談されて、ジャム作りから始めました」と俊郎さん。ジャムの製造や販売は、管理栄養士でもある利恵さんが担当しており、現在は、新潟県産の食材を使ったジャムを季節に合わせて11種類も製造しているそうです。

**農業の枠を超えて
地域と人を繋ぐ活動を展開**

「地元根差し、人々が豊かさを感じられるような経営」を目指すタカツカ農園では、子どもたちの農業体験にも熱心に取り組んでいます。「教

タカツカ農園の取り組み

畑の学校事業

子どもの感受性を育む農体験



栽培から収穫、食べる喜びなど一連の農業経験や、菌の働きで土を作る活動などを行い、感受性豊かな子どもたちに農業や自然の素晴らしさを伝えています。

農業体験農園

リアルな農家の栽培を体験



「人生に農のある暮らしを」というテーマに共感してくださるお客さまと「土に触ったり」「農作業をする豊かさ」を実感する場を運営しています。

伝統文化の継承

地域の豊かさを次世代に



人の繋がりがなければ無くなってしまうものを大切にしています。里神楽、しめ縄など農業とかわりの深い文化を次世代へ繋ぎます。

あぐりFUNKらぶ

自宅にいなから農業体験



「人生に農のある暮らし」を提案するタカツカ農園のファンが集う会。会員には、毎年、土と作物の種が届き、自宅で種まきから収穫まで体験ができます。絶賛会員募集中です。

タカツカ農園の商品

素材の味を生かした加工品

新潟県産の原料で作るジャムのほか、柿のドレッシング、南蛮みそ、ふきのとう味噌や竹の子の瓶詰めなど自家製の加工品を販売。商品はオンラインショップでも購入できます。



季節限定商品「干し柿」

売り切れ必至の看板商品

自家栽培の「八珍柿」でつくる大人気の「干し柿」の季節がまもなく到来です。数量限定の人気商品は、12月中旬頃から予約順に順次発送。早めの予約がおすすめです。



INFORMATION



株式会社 タカツカ農園

〒956-0865
新潟市秋葉区善道町2-11-29
☎ 0250-22-0775

HP



Instagram



育の一貫ですが、何より、子どもたちの喜ぶ顔に癒やされるので活動しています」と俊郎さん。その他にも、まちづくり会社に経営参画し、地域課題であった「宿泊場所ゼロエリア」を解決するため、古民家ゲストハウスをオープンさせるなどマルチに活動を展開中。「人との繋がりが地域との連携は、お金で買えない価値があります」と俊郎さんは話します。

将来的に農業人口が激減し、機械化やICT化だけでは農業の未来が心配される現在。「農家が効率や価格だけを追い求めていくのではなく、地域の風土や文化を守りながら持続可能な農業を目指していきたいです。そのため農業をやりたい人を増やして農家として自立できるようにノウハウを伝えていきたいです」と俊郎さん。今後は、長女の紗矢香さんも一緒に、農業研修や実習の場を提供し、仲間を増やす活動にも力を入れていくそうです。

知っていますか？

地元の 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、
新潟市江南区で伝統的な鮭料理を提供する
「日本料理 本徳」に潜入してきました！

阿賀野川と歩んできた 創業百年を超える老舗

新潟市江南区と阿賀野市京ヶ瀬地区を結ぶ横雲橋のもとにある「日本料理 本徳」。創業百年を超える老舗割烹の歴史は、目の前を流れる阿賀野川とともにありました。「料理屋を始める前は、船宿でした」と五代目の本間さん。阿賀野川を渡し船で往来していた明治時代、悪天候で船が出ない時の待機所や、長旅の疲れを癒やす場所が欲しいという人々の要望を受け、初代が明治後期頃に旅館を始めたそうです。当時を物語るようにお店には、明治時代の阿賀野川での鮭漁の様子や増水で流された横雲橋を木造で再建する姿など、阿賀野川の歴史を伝える貴重な写真が飾っていました。

二代目の時に仕出し料理を始め、外での会食が増えた時代に合わせて、四代目の本間さんの父親の代にお座敷を増築し、現在の割烹スタイルの店となったそうです。

お客さまに合わせた 旬の料理でおもてなし

「ほぼ地元客ばかりで、慶事や法事の会食とマダムの方々の女子会が多いです」と本間さん。男性グループの場合はお酒のおつまみを中心に、女性客にはポリウムを多めにしてスイーツを付けるなど、その日の客層に合わせて献立を考えます。どの皿も盛り付けが美しく、目でも楽しめる料理の数々も、女性客が多い理由かもしれません。中には、月に3度以上来店し、お酒を楽しむ常連もいるそうです。「何度来店されても、同じ料理を出さないのが、こだわりです」と本間さん。毎日、旬の食材を見てから、お客さまに合わせて料理を決めるそうです。

コロナ禍以降増えているのが、仕出し弁当。最近では家族との会食でも、取り分けて食べるオーダブルよりお弁当を注文する人が増えているとのこと。店内会食も弁当やオーダブルも決まったメ

話を伺った方

五代目（主人・本間徳人さん（左）
女将本間霞さん（右）

今回の調査員

営業部
総合エネルギーグループ
金子



ニューは無く、お客さまの予算に合わせて料理を提供するそうです。

阿賀野川で捕れた魚だけを使う 伝統の鮭料理が看板メニュー

伝統的な鮭料理は、店の看板料理です。大きな切り身をみりんに漬けて焼いた「長ざり」は定番の皿。そして「納屋煮」は、漁師が納屋（小屋）で、新鮮な鮭をぶつ切りして、味噌で煮て食べていた地元の伝統食。柚子と味噌のみで味付け、鮭のうま味をストレートに味わせるシンプルな料理は、現在では提供する店がほとんどない地元の歴史を伝える一品です。自慢の鮭料理は、阿賀野川で捕れた鮭のみを使用するのがこだわり。鮭が捕れるほんの数週間だけ提供される旬の味わいです。事前に電話で提供時期を確認して、予約を入れるのがおすすめです。

お店をインターネットで検索しても、ホームページやSNSの情報は見当たりません。本間さんに尋ねると、「情報発信する時間と手間があるなら、料理に使いたいので」とのこと。食材に合わせて毎日献立を変えるため、「写真と同じ料理を注文されても困る」とパインフレットすら作らない徹底ぶりです。ひっそりとひたむきに料理に打ち込むこちらでは、「こんなお店があったのか！」と驚く来店客も多く、まさに知る人ぞ知る名店です。

統料理を守る



阿賀野川で捕れる鮭を使った伝

INFORMATION



日本料理 本徳

〒950-0208 新潟市江南区横越中央4-7-10

☎ 025-385-2019

🕒 11:00～22:00(完全予約制)※3日前までに要予約

📅 不定休

🍽 ランチの会食3,500円～、夜の会食5,500円～、
弁当3,200円～ ※ご飯付+300円

CHECK!



年末の特別な会食に 特製のオードブルやお弁当

人が集まる機会の多い年の瀬には、
割烹が手掛けるオードブルやお弁当
がおすすめです。

●オードブル7,500円または11,000円

●お弁当(ご飯付)3,500円～

CHECK!



本徳の隠れた名物 フグの季節がもうすぐ到来

本徳の冬といえば、フグ料理。ふぐ刺しや熱々のてっちり鍋など旬のフグを
余す所なく堪能できます。早めのご予約
がおすすめです。

秋から冬にかけての

園芸作業ガイド

秋から初冬の時期は、春のガーデニングシーズンに向けて大切な準備期間です。ですが「どんなお手入れをすればいいの？」と迷う方も多いのではないのでしょうか。この季節にしっかり準備をしておくことで、来年の庭の美しさがぐんと変わります。そこで今回は、この時期におすすめのお手入れ方法をご紹介します。



夏花壇の整理・計画

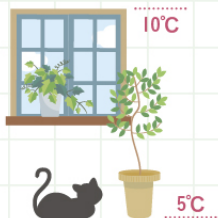
夏に咲いた花を片付け、庭を整えるのに良い季節です。土に堆肥を混ぜて栄養を補い、寒さに強い植物を植えて春に向けた準備を進めましょう。



POINT 枯れた株や病気・害虫の被害部分は早めに取り除く

観葉植物のケア

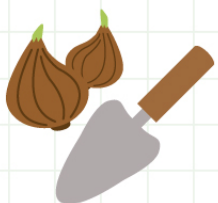
越冬方法は植物に合わせて管理しましょう。熱帯性植物は15℃以上の暖かい部屋で、中程度の耐寒性があるものは外気に触れない屋内で、耐寒性の強い植物は凍らない場所で管理します。



POINT 植え替えは、寒さに強い種類は秋に、寒さに弱い植物は春に行う

春咲き球根の植え付け

10月は、チューリップやスイセン、ヒヤシンスなど秋植え球根の植え付け時期。花壇では球根の高さの4倍ほど深く、鉢植えでは球根の先が土に隠れる程度の浅植えにしましょう。



POINT ユリを植える時は、上に根を張るため深植えにする

鉢植えの植え替え

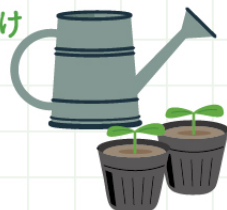
鉢植えの多年草は、この時期が植え替え時期。枝が伸び過ぎている場合は剪定し、根鉢を軽くほぐして新しい土を足しましょう。寒さが厳しくなる前の植え替えが大切です。



POINT 寒さに弱い球根や多年草は掘り上げて鉢で管理

バラや宿根草の植え付け

バラの苗が多く出回る時期です。耐寒性の強い宿根草などの苗も同様に植え付け適期です。寒さに耐え春に庭を華やかにしてくれる花たちをたくさん植えましょう。



POINT 耐寒性の強い植物は、秋植えの際に肥料を与える

越冬準備

冬は植物の成長が止まるので、水や肥料は少なめに。土の乾きを確認してから水やりをして根腐れを予防。寒さに弱い植物は、霜が降りる前に室内へ移動しましょう。



POINT 庭木など屋外の植物は、防寒材や冬囲いで雪や寒さ対策をする

Profile

阿賀町・芦沢高原ハーバルパーク管理責任者 グリーンアドバイザー
初級ハーブインストラクター

中村雅美さん

阿賀町の芦沢高原ハーバルパークの管理責任者。園内の花畑やパノラマの景観づくりのほか、カフェの運営や苗の育成販売、ハーブクラフトやガーデニング体験教室などの企画・運営をしている。越後天然ガス「えちてんスクール」のガーデニング教室を10年以上担当し、地域に根ざした園芸の普及にも尽力している。

芦沢高原ハーバルパーク

四季折々の花と絶景が楽しめる新潟県阿賀町にある広大なハーブ園です。

Instagram



Facebook



えちてんスクール ガーデニング教室

越後天然ガス主催のカルチャー教室。「ガーデニング教室」では、季節に合わせた植物の寄せ植えを学べます。

イベントHP



Instagram



申込
受付中!

えちてん電気のオトクな割引!

ガスとセットなら
[えちてん電気+ガスホームプラン]

電気だけでも
[えちてん電気ホームプラン]

基本料金

5%引き + 7%引き

300kWh~の
電力量料金が

東北電力
従量電灯B・Cよりも

40A

1~2人暮らしの
電気料金^{※1}

1ヵ月 およそ9,000円^{※2}
月間平均使用量想定 270kWh



「えちてん電気+ガスホーム」プランなら
年間 約1,400円お得!^{※3}

50A

3~4人暮らしの
電気料金^{※1}

1ヵ月 およそ16,000円^{※2}
月間平均使用量想定 460kWh



「えちてん電気+ガスホーム」プランなら
年間 約6,600円お得!^{※3}

60A

5人~家族の
電気料金^{※1}

1ヵ月 およそ20,000円^{※2}
月間平均使用量想定 560kWh



「えちてん電気+ガスホーム」プランなら
年間 約10,000円お得!^{※3}

※1 2025年7月現在の東北電力従量電灯Bとの比較です。 ※2 上記金額には燃料費調整額、再生可能エネルギー発電促進賦課金を含んでおります。
※3 お客さまのご利用状況や現在ご契約中の電力会社・プランによっては安くない場合があります。

えちてん電気/電気+ガス ホーム 料金表 [東北電力従量電灯B・Cに相当]

基本料金

電力量料金 (kWhあたり)

		東北電力 従量電灯B・C	えちてん電気	えちてん電気 +ガス			東北電力 従量電灯B・C	えちてん電気	えちてん電気 +ガス
1 契約	30A	1,108.8円	1,108.8円	1,050円		~120kWh	29.62円	29.62円	29.62円
	40A	1,478.4円	1,478.4円	1,400円		120kWh ~300kWh	36.37円	36.37円	36.37円
	50A	1,848円	1,848円	1,750円		300kWh超過分	40.32円	37.49円	37.49円
	60A	2,217.6円	2,217.6円	2,100円					
1kVAあたり		369.6円	369.6円	350円					

■電気を使用しなかった場合の基本料金は半額となります。 ■電力量料金は燃料価格の変動に応じて、「燃料費等調整額」を加算あるいは差し引きして計算します。

その他、お客さまに合わせた様々な料金プランをご用意しています!

アルビレックス新潟応援プラン

電気を使うだけでアルビレックス新潟を応援できる
プランになります。毎年、抽選でアルビレックス新潟
オリジナルグッズがもらえます!



低圧電力[動力機器をお使いの方向け]

動力機器をお使いのお客さま向けプランとなります。



ビジネスプラン[商店・事務所向け]

主に商店・事務所などで電気をたくさん使用するお
客さま向けプランになります。
※契約容量が7kVA以上の方。



各プランの詳細は「えちてん電気」
ウェブサイトにてご確認ください。

>>>>



契約にあたっての 留意事項

■解約金や切替手数料の設定はありません。 ■支払方法は、当社が指定した金融機関等を通じて、口座振替またはクレジットカード払いにより支払っていただきます。
■原則として、電気ご使用場所と当社とのガス使用契約がある場合は、同一名称および同一支払方法といたします。 ■お申込みと同時に契約量(アンペア)の変更申込
は行えません。 ■支払期限日を経過しても電気料金のお支払いが確認できない場合やお客さまが当社の電気需給約款に違反した場合には、当社から本契約を解約する
ことがあります。また、お客さまが移転し電気を使用されていないことが明らかの場合等には、当社は本契約を終了することがあります。



越後天然ガス
ECHIGO NATURAL GAS LTD.



切替手続きはカンタン! WEB申込はこちらから

お電話で

0250-24-2171

平日
9:00~17:00



エチテン × ごはん部

社員のイチオシグルメをご紹介!



おいしいものを
食べたい時は
ココで決まり!

今回の担当は…!

営業部
ホームエネルギー
グループ
椿

INFORMATION



タヴェルナ トリフォリオ
Taverna Trifoglio

五泉市美郷234-1 ☎0250-58-7611

🕒 11:00~17:30(ランチLo.14:30)

(金曜・土日祝のみ夜営業あり18:00~21:30)

🌿 木曜・第2・第4水曜 ※他不定休あり

Instagram



「Taverna Trifoglio」の 至高のナポリタン 1,370円(税込)

五泉市村松市街から田上町へ向かう国道290号沿いにある、オレンジ色の屋根が目印のイタリアンレストランです。おすすめの「至高のナポリタン」は、トマトケチャップに加え、牛乳やウスターソース、赤ワイン、トマトピューレを合わせた、オリジナルレシピのソースが味の決め手。酸味を抑えたまろや

かで深みのある味わいで、口いっぱいにやさしい旨みが広がり絶品です。一見すると王道のナポリタンですが、ひと味違う満足感のある一皿は、世代を問わず大人気です。プラス350円で、前菜、ドルチェ、ドリンクを付けられるので、ゆったりとランチを楽しみたい時にはセットもおすすめです。

訪れるたびに新しい味の Pasta に出会えて感激です

毎週、替わる「今週の Pasta」にも大注目。毎回新しい Pasta が登場するので、いつもどれを食べようか迷ってしまいます。「今週の Pasta」は、Instagram で紹介されるので、事前に調べてから行くといいですよ。



▲薪窯で焼くピZZAは、緑がカリッと香ばしく、何度も食べたい味わいです。



▼五泉市の名水「吉清水」で淹れる深煎りコーヒーもおすすめです。

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

工務店やハウスメーカーにガスの魅力を伝えて、家の建築時にガスを採用していただけるよう営業活動しています。

会社の良いところ

分からないことがあった時に何でも教えてくれる先輩がたくさんいるところです! いつも助けてもらっています。

休日の過ごし方

好きなアーティストのライブによく行きます。生の歌声やパフォーマンスは、映像で味わえない感動があります。最近行った東京ドームのライブでは、センターステージ真正面の席でした! ライブの後の余韻と次のライブの予定が、日々の活力です。

