

この旨さ・歯ごたえがたまらない！魚沼は絶品きのこの王国だったんだ。

魚沼産☆☆☆三ツ星きのこのこ

魚沼きのこ情報

おいしい情報をトコトンお届け！

VOL.8

アイデアレシピ 最優秀作品

保存版

特集

南魚沼グルメライド

南魚沼市市制施行10周年記念事業 南魚沼サイクルフェスタ2014



おいしさの秘密に迫る！

「魚沼きのこ」こだわりの生産者紹介

安全・安心のロゴマーク



南魚沼

グルメライド



初開催!

南魚沼サイクルフェスタ2014

平成26年9月27日(土)・28日(日)の両日で新潟県南魚沼市において、南魚沼市市制施行10周年記念事業南魚沼サイクルフェスタ2014が開催されました。

27日(土)に南魚沼グルメライド、28日(日)にはJBCF第1回南魚沼ロードレースを開催し、県内外から多くの来場者で賑わいました。今回は27日(土)に行われた南魚沼グルメライドを紹介させていただきます。

南魚沼グルメライドはじまる

先ずは、開催にあたり八海醸造(株)様、青木酒造(株)様をはじめ多くの地元企業、並びに地元住民の皆様から多大なるご協力とご協賛を賜り、本事業が開催出来ましたことに心より感謝申し上げます。

南魚沼市市制施行10周年記念の本大会は、山ときれいな空気に囲まれ、交通量も少ない南魚沼地域で、自然と観光名所を見ながらサイクリングを楽しむ、美味しいものをたくさん食べて健康になって帰って来ようこと、大会後も多くの参加者に南魚沼に再び来ていただくことを目的に開催され、参加者700名(グルメライド100名)・500名、グルメライド60km・200名)、来場者300名を超える多くの方々にお越しいただきました。

ゲストライダーとして、タレントの吉澤ひとみさん、ロードレースの解説者としてもお馴染みの栗村修さん、見附市出身の地域活性化モデルで、平成25年から新潟県元気大使を務める今井美穂さん、Wonderful Pitsachios Pro Cycling Teamに所属するプロロードレーサー日隈優輔さんにもご参加いただきました。

楽しい！美味しい！！

南魚沼グルメライド

当日は、風は少しありましたが快晴という言葉がぴったりな天気の中でのスタートでした。記念すべき初開催のスタートは、南魚沼市長 井口一郎様にお願いしました。

①スタート↓第1エイト・サイクリングターミナル

六日町大橋河川敷のメイン会場をスタートし、八海山麓スキー場・サイクリングターミナルにある第1エイトを目指します。およそ19・2kmの道のりですが、勾配も緩く準備運動には最適です。第1エイトでは、ご当地グルメのきりざい井をはじめ、南魚沼産コシヒカリのおにぎり、しんこもちなどの甘味を美女旅のモデルさんと南魚沼きりざいD'E愛隊の



皆さんから配っていただきました。

※1審判らしい南魚沼市の魅力も、地元在住の地元を愛する普通の女の子が紹介する地域密着型少女観光パンフレットのぞく

②第1エイト↓第2エイト・魚沼の里

第1エイトを出発し60km参加者はR291を六日町側へ、100km参加者は浦佐駅方面に向かいました。次の第2エイトは八海醸造園様が提供して下さる魚沼の里です。八海醸造園様が作る八海バウム、甘酒などが提供されました。

③第2エイト↓第3エイト・八海山ロープウェイ

次に向かうのは八海山頂上です。ここはこの大会の難所の一つですが、ここからの紅葉は絶景です。エイトではおにぎりや八色しいたけ、アップルパイ、フィナンシェシヨコラなどが提供されました。

④第3エイト↓第4エイト・山谷ふれあいセンター

第3エイトを出発し、先ずはやつこの思いで登った坂を下り五十沢地区のしゃくなげ湖畔に向かいます。ここは、地元のサイクリストも苦しみながら登るつづら折りの急な登り坂が待っています。この場所では紅葉の南魚沼を一望できる壮大なパノラマを楽しむことができます。ここから十字峠としゃくなげ湖を下つていけば第4エイトまではもうすぐです。第4エイトでは湯沢まんじゅうや笹団子など甘いものを中心に提供されました。

⑤第4エイト↓第5エイト・塩沢牧之通り

ここからはほぼ平坦な道になります。60km参加者と合流し、雁木(がんぎ)が整備された町を進むとタイムスリップしたような楽しい気分になります。思わず自転車から降りて歩いて散策した方もいたようです。

最後のエイトは天空米のおにぎりやお蕎麦、雪国マンゴー等々が提供されました。

⑥第5エイト↓

ゴールメイン会場

ここからゴールまではわずか10kmです。あつという間に着いてしまいます。ゴールした時には皆さんの表情は、笑顔が溢れていました。メイン会場でもたくさん飲食ブースが用意されイベントも開催され、ゲストライダーの方々を交えたトークライブやじゃんけん大会で盛り上がりました。

平成27年も

南魚沼グルメライドを

開催します。

平成27年も南魚沼グルメライドの開催は決定いたしました。詳細は5月頃にご覧いただけるように只今準備中です。第1回大会のエイドステーションや交通関係の反省、みなさんからの貴重なご意見を受け止め、楽しい大会を作りたいと思います。平成27年も美味しいもの用意して南魚沼でお待ちしております。ご家族、お友達と一緒に南魚沼を楽しみに来てくださいます。

平成27年も開催決定!!



歩きマップ



南魚沼に来たら、
なじよもよらっしゅい!!
おいしい情報
南魚沼版



「魚沼きのこ こだわり料理」とは

安全・安心の取り組みを行っている顔の見える生産者のきのこを、収穫してから3日以内という新鮮な状態でお宿やお店に直送し、おいしいきのこ料理をお客様に味わっていただくという企画です。

8 塩沢 新潟県南魚沼市目来田155-18

旅路
 ☎025-782-5161

9 塩沢 新潟県南魚沼市長崎2970-1

上田の郷
 ☎025-782-1197

10 塩沢 新潟県南魚沼市舞子2063-29

塩沢江戸川荘
 ☎025-783-4701

11 塩沢 新潟県南魚沼市石打1700-2

ラ・ファミーユ 中角
 ☎025-783-2171

12 塩沢 新潟県南魚沼市石打837-2

エスプリホテル
 ☎025-783-6320

13 岩原観光温泉 新潟県南魚沼郡湯沢町土樽232

ロッジ 伯 楽
 ☎025-787-3047

14 苗場 新潟県南魚沼郡湯沢町三国438-79

ふぁみりいはうす あかしや
 ☎025-789-2241

1 浦佐 新潟県南魚沼市浦佐1622-4

和伊'sダイニングBer Grassa グラッサ
 ☎025-777-4339

2 六日町温泉 新潟県南魚沼市小栗山2089-4 上の原温泉旅館

いろりあん
 ☎025-773-5847

3 六日町温泉 新潟県南魚沼市上ノ原2310

龍 氣
 ☎025-770-2525

4 六日町温泉 新潟県南魚沼市六日町温泉木の芽坂

ほてる 木の芽坂
 ☎025-773-3456

5 六日町温泉 新潟県南魚沼市坂戸831-2

さいたま市 六日町山の家
 ☎025-773-6366

6 六日町 新潟県南魚沼市六日町940-8

萬 糧
 ☎025-770-2757

7 六日町 新潟県南魚沼市六日町900 (新潟県南魚沼地域産興1F)

雪 水 菜
 ☎025-773-6080

湯沢温泉街に来たら、
なじもよらっしゃい!
おいしい情報
湯沢温泉街版

魚沼きのこ食べ

「魚沼きのこ」こだわり料理の

 お宿 と お店 

観光地として有名な湯沢温泉街でも、魚沼きのこを楽しめます。



 **8** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢2-7-4
お店 食・楽・庵 鼎
☎025-784-4888

 **9** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢2455
お店 魚沼キューズ料理 むらんごつお
☎025-784-3361

 **10** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢2455-1
お店 味らく茶や
☎025-784-2202

 **11** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢1-1-2
お店 菊 新
☎025-784-2881

 **12** 神立 新潟県南魚沼郡湯沢町神立754-6
お店 たきびの村 レストラン「だんろの家」
☎025-775-7551

 **1** 越後湯沢温泉 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢924
お宿 御湯宿 中屋
☎025-784-3522

 **2** 越後湯沢温泉 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢551-1
お宿 みのりや
☎025-784-2180

 **3** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢488-1
お店 越後本手打ちそば しんばし
☎025-784-2309

 **4** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢356-5
お店 四季彩 かぶら木
☎025-784-1007

 **5** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢341-2
お店 居酒屋 味道楽
☎025-784-1093

 **6** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢328-1
お店 お食事処・ご宴会 保よし
☎025-784-2244

 **7** 湯沢 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2441-6
お店 ひょうたん瀧
☎025-785-5858



魚沼きのこアイデアレシピコンテスト

「大満足! きのこを堪能!」



平成22年から開催している魚沼きのこアイデアレシピコンテスト。

平成26年度の最優秀作品をご紹介します。今回も全国からアイデア溢れる54作品の応募がありました。

料理時間

15分

きのこドーム (新潟市 パンプキンさん)

最優秀作品

材料
(4人分)

- | | | | |
|--------------------|-----|---------------|-----|
| ●ぶなしめじ.....150g | } A | ●ひき肉...200g | } A |
| ●えのきたけ.....150g | | ●パン粉...1/2パック | |
| ●長ねぎ.....1/2本 | | ●醤油.....大さじ1 | |
| ●卵(M).....1個 | | ●砂糖.....少々 | |
| ●エリンギ.....4~5本 | | ●塩胡椒.....少々 | |
| ●えのきたけ(刺身).....50g | | | |
| ●めんつゆ.....適量 | | | |
| ●片栗粉.....適量 | | | |



作り方

- ①エリンギをうすくスライスし、ポウルの内側に並べておく。
- ②Aのぶなしめじ、えのきたけ、長ねぎを刻み、油を熱したフライパンで炒める。冷ましておく。
- ③ポウルでAの具をよく混ぜ、①のエリンギの上にギュッと入れる。
- ④鍋に少量水を入れ、③のポウルを入れ、フタをして15分蒸す。(地獄蒸し。又は普通に蒸してもOK)
- ⑤皿にひっくり返し、出てきたスープに水を足し、えのきたけを加えて煮立て、めんつゆで味付けをする。片栗粉でとろみをつけ、きのこドームにかけます。

- ※きのこを炒めるとカリが減るのでたっぷり入れられます!!
- ※ポウルは油をぬらなくてOK。エリンギが大きかったら刻んで一緒に具にしてもOK
- ※肉ダネを入れたらギュッと押しつけてから蒸して下さい。

考案者コメント

見た目がとてもゴージャスなきのこドームです。肉ダネをポウルごと蒸すだけで簡単なのに、きのこがたっぷり入っているのが美味しくピクリの一品。蒸し上がったポウルに、旨味のスープが出ているので、それも使ってあんにかけました。ぜひみんなでワイワイ食べてください。

今回は、料理研究家、野菜ソムリエを含む4名の審査員による一次審査で入賞作品を決定した後、そのうち4作品について一般の皆様から試食、投票して頂き最優秀賞を決定しました。

試食審査会場は南魚沼市道の駅「雪あり」の一角をお借りして行いました。

試食して頂いた方々からは、どれもおいしいという感想が聞かれ大好評でした。また、試食用の割り箸には南魚沼地域のスギ間伐材から作られたものを使用し、地元の木材もPRすることができました。

この他にも優秀作品35品、特別賞5品が選ばれました。レシピは当選賞金HPでご覧になれます。

HPアドレス <http://uonumakinoko.jp>



(有)雪国農産

魚沼きのこGAP認証取得
こだわりの
生産者

日本三大深谷の清津峡、すらりと伸びたブナの立ち姿が美しい美人林、日本棚田百選に選ばれた狐塚の棚田、自然豊かな十日町市でエノキタケ栽培に取り組み「雪国農産」。

代表の水落弘文さんが、エノキタケ栽培を始めたのは平成4年(42歳)のことである。当時、地元の織物会社に努めていたが、一念発起し、きのこ栽培の相談をJAに持ちかけたところ、エノキタケを勧められ栽培を開始することになった。

創業当時、エノキタケの収穫・包装作業に時間がかかり、適期に収穫出来ずに傘が大きく開き、泣く泣く加工用に使わず事が度々あった。また、栽培瓶のキャップを変えたりしたら、ビンカビが発生して収穫前のエノキタケを大量に廃棄したこともあった。慣れない作業ばかりで苦勞が耐えなかったが、試行錯誤しながら今日まできのこ栽培を続けてこれたのは仲間存在が大きいとのこと。水落代表を含め3名で構成する「JA十日町えのきたけ部会」では、定期的

魚沼きのごGAP認証

GAPとは

Good (良い)
Agricultural (農業の)
Practice (実施)
→持続可能な農業

当協議会では、農業生産工程管理 (GAP) の取り組みを進めています。

GAPとは、食品安全・品質向上・環境保全・労働安全など生産者が抱える課題を、「適切な農業生産を実施すること」により、解決していく取り組みです。



「魚沼きのごGAP」認証制度

「魚沼きのごGAP」認証制度では、国のガイドラインなどに基づいた独自の認証審査基準 (56項目) を設け、認証審査を行っています。認証を受けた生産者が栽培するきのごを「魚沼きのご」とし、ロゴマークを使用することが出来ます。



代表の
水落弘文さん



1℃でがっしりとした
エノキタケを育てます

に各生産施設を巡回し、技術交流を図るなど苦楽を共にしてきた。
そんな水落さんこだわりの栽培方法は2つ。1つ目は、栽培のある工程において、4日間、室温を1℃に下げる。こうすると、がっしりとしたエノキタケが育つとのこと。2つ目は創業当時からオガボイラーを使い続けていること。殺菌釜や、休憩室の床暖房の熱源にしている。そして何より、廃菌床が燃料になるので、処分費が浮いて一石二鳥とのこと。
最近では、燃料の高騰や電気代の値上げなど新たな課題も出てきたが、奥さん、後継者である息子の和洋さん夫婦、5名の従業員と力を合わせ、安全安心そして美味しいエノキタケを目指し、努力の日々は続く。



**安全で
安心の
ブランド**

「魚沼きのこ」 私たちが作っています。



JAしおざわきのこ部会



JA魚沼みなみ



津南町森林組合



JA北魚沼



園割野きのこ組合



JA十日町/南グルメッシュ野上



えのき部会



奥入広瀬山菜組合



おいしいきのこ、まずはクリック!

魚沼きのこ

検索

カチッ!



<http://uonumakinoko.jp>