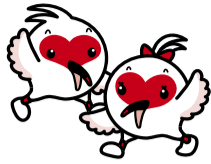


にいがた

新潟県の人口 令和5年5月1日現在
 総人口 **2,134,480人**
 (対前月556人減)
 世帯数 **916,634世帯**
 (対前月2,364世帯増)



県民だより

夏号
2023

令和5年7月9日発行
No.163
(年4回発行)



新潟県 発行・編集 / 新潟県広報広聴課 新潟県ホームページ <https://www.pref.niigata.lg.jp> 新潟市中央区新光町4番地1 TEL025-285-5511(代)
 ※県庁への郵便物は、「〒950-8570新潟県庁〇〇課」で届きます。



新潟の魅力「食」

食は地域の風土、文化や歴史と深く結びついています。
 生産者や料理人、豊かな食材、地域に根ざした食文化、美食を引き立てる伝統の技など、幅広く奥深い新潟の魅力に改めて楽しみ、自信を持っておすすめしてみませんか？



新潟の魅力「食」を楽しみましょう

新潟県には様々な魅力がありますが、その中でも、本県が誇る大きな魅力の一つは食であり、豊かな自然や伝統などに育まれた食文化そのものです。

ご承知のとおり、新潟の食は、雪国ならではの気候風土に大きな影響を受けています。降り積もった雪は清らかな雪解け水となり、河川へと流れ、やがて日本海へと注ぎます。栄養分を豊富に含んだ水は肥沃な大地を作り出しました。新潟の食材はどれも上質で美味しく、これはまさに、生産者の不断の努力と自然の恵みが生んだ逸品です。

新潟の質の高い食文化は、そのルーツをさかのぼると、北前船がもたらした上方文化に、佐渡金山に関連して陸路から流入した江戸

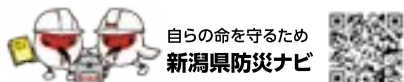
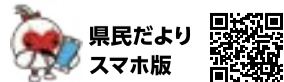
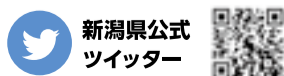
文化が加わるなど、様々な人やモノが交差・融合しながら生み出されたものです。その文化は、料理人をはじめ、食に携わる人々に受け継がれ、豊かで上質な食材を活かしながら、新たな食文化の創造に挑戦し、今も進化し続けています。

県内には、魅力的なお店や料理、特産品、さらには食の魅力を引き立たせる食器やカトラリーがたくさんあります。ぜひ、県民の皆様からお住まいの地域だけでなく、県内各地を訪ねていただき、当地の風土・文化・歴史など、脈々と流れてきたストーリーも含めて、改めて新潟の食の魅力を感じ、楽しんでいただきたいと思います。



新潟県知事 花角英世

県の情報をネットでも！



次号は
令和5年10月発行予定です。

新潟が誇るブランド食材

新潟が誇るブランド食材

新潟には、豊かな自然・文化・歴史によって育まれた、新潟ならではの食文化があります。地域の風土、文化や歴史を料理に表現する「ローカル・ガストロノミー」。この理念を具現し、地域社会との関わりに積極的な県内の飲食店や宿泊施設、お酒やお土産品等を表彰する「新潟ガストロノミーアワード」が開催されました。

産地「新潟」のブランドイメージを高めるため、その牽引役である「県推進ブランド品目」を中心に、地域の特徴を活かした生産方法や鮮度を保つための流通の工夫など、様々な取組を行っています。



新潟米、ルレクチュエ、越後姫、南蛮エビ



十日町の人、自然、文化の魅力を食から発信

「ゆげ」は東京で日本料理人をしていた弓削朋子さんが帰郷して開いた会席料理店。十日町の豊かな里山の幸や、受け継がれてきた食文化を生かした料理を提供しています。今回、女性Chef賞の知らせを聞いて、まず思い浮かんだのはいつも協力してくれる地元の皆さんの顔だったそうです。「この店は生産者さん、山菜やきのこを採りに行ってくださる方、野草茶と一緒に作ってくれる方など、一番大変な作業に協力してくれる皆さんのおかげで成り立っています。その地元の力が評価されたと感じて、とてもうれしかったです」。

約20年十日町を離れ、戻ったときに初めて地元の魅力のすごさに気付いたと話す弓削さん。料理は驚きと感動を与えられるよう、十日町の風景や季節を感じさせる演出や工夫も盛り込みます。ソフトドリンクやお茶も、山の花や葉から作る自家製。「ここでしか体験できない価値を求めて旅に出かける都会や海外の人が増えていくなかで、「ゆげ」の食が十日町を知ってもらうきっかけになればと思っています」。



飲食店部門 女性Chef賞
店主 弓削 朋子さん
十日町 会席 ゆげ
十日町市駅通り128 TEL 025-755-5263
https://www.tokamachi-yuge.com/
営▶18:00～22:00 (前日までの要予約)
休▶日・月曜日



旅館・ホテル部門 特別優秀賞
代表取締役社長 今井 卓さん
CAVE D'OCCI ワイナリーステイトラヴィーニユ
新潟市西蒲区角田浜1661 TEL 0256-77-5460
https://www.docci.com/
チェックイン 15:00～18:00
チェックアウト 11:00

ワインと食と風景を楽しむ滞在型ワイナリー

新潟市西蒲区角田浜の砂丘地にあるワイナリーのカーブドッチ。旅館・ホテル部門特別賞を受賞したトラヴィーニユは、その敷地内に佇む10室のホテルです。1992年におどろの木を植え始めたときから、いずれはここに滞在して過ごしていただく場所を作りたいという夢を描き、それを2019年に実現。客室の窓からは角田山とおどろ畑を一望でき、ワイナリーに滞在する特別感を味わえる場所です。

ディナーは、天気の良いればおどろ畑、雨の日や寒い時期は地下のワインセラーで供される食前酒から始まります。「宿泊のお客様にとってディナーはメインイベントですから、スタートはドラマチックに。ワインが最大の売りなので、ワインに合わせてシェフが料理を考えるというのが他のレストランとは違うところですね」と今井卓社長。ディナーと共に人気なのが見学ツアーで、季節で異なる自然の風景やワイナリーの仕事に触れる体験はここだけのもの。「県外の方から新潟に遊びにく先として選ばれていくといいなと思っています」。



にいがた和牛

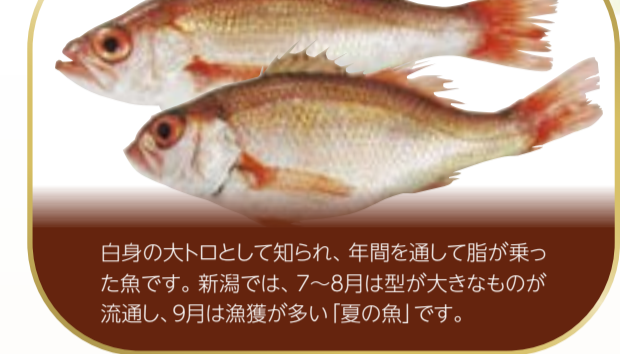


にいがた和牛肥育名人 時田 卓さん

全国の共助会でも名誉賞を受賞したことがある新潟で育った高品質な和牛。雪や米など新潟らしさを連想する特徴ある商品により他産地との差別化を目指しています。

牛を育てるとき、欠かせないのが稲わらです。牛が反すうをスムーズに行うにはよく噛むことが必要なので、噛み応えがある稲わらを牧草や穀物と共に食べさせます。穀物だけでは消化不良を起こすため、その点でも稲わらが大切です。うちは田んぼも作っているため、自家製のわらを使っています。旧荒川町は秋になると山から海に向かってだしの風が吹くので、それを利用してほどよく乾燥させることができます。新潟は牛肉を食べる習慣が他の地域より少ないですが、誕生日や記念日などにぜひ牛肉を食べていただきたいですね。

のどぐろ



新潟漁業協同組合 岩船港支所 支部長 脇坂 三重城さん

新潟ののどぐろ漁は春から始まり、7～9月が最盛期です。夏は産卵時期を迎え、大型のものが獲れます。はえ縄漁という漁法で釣り上げたのどぐろを、漁師は絶対に素手で触りません。手の熱が魚に伝わらないように手袋をして扱い、袋に入れてから氷水に入れ、波や風にも当たらないようにして港まで運んでいきます。市場に出す時も、輸送用の箱に水を敷き詰め、その上にシートを敷いて、直接水に触れないように並べます。こうしたやり方は、高級魚であるのどぐろを、より鮮度よく出荷するために、漁師仲間と知恵を出し合って生み出した方法です。

えだまめ



JA全農にいがた 園芸部 野菜果実課 高山 大輝さん

新潟の枝豆がおいしい理由は新潟の気候の特徴や味を第一にした作り方にあります。枝豆が成長する5月～10月の新潟は、日照時間が長く、日光をたっぷり浴びて育ちます。そして、糖分やアミノ酸がピークになる、実入り8分程度（一部の茶豆品種の場合）の大ききで収穫。収量よりもおいしさを優先しています。生産者の皆さんは早朝などの涼しい時間に収穫し、鮮度を保ったまま出荷する努力もしています。また、品種が早生から晩生まで多彩で、5月から10月上旬まで途切れることなく、おいしい枝豆を出荷できるのも新潟の枝豆ならではの魅力です。



佐渡の野草から生み出す和のハーブティー

クロモジ、イチジク、トビシマカンゾウなど、佐渡に自生する山野草を乾燥させ、ブレンドして作る野草茶の「さどのめぐみっ茶」。家でのお茶時間を大切にすると、体に良いものを口にした、という人たちの支持を得て、全国にファンの輪が広がっています。

製造販売を手掛けるBrilliantの片岡悦子さんは、長崎県出身で2012年に佐渡へ移住。佐渡には山野草が1,700種類以上あり、しかも北限と南限の植物が一緒に存在していることなどを教わって野草に夢中に。そして佐渡のアピールに野草を活かせないかと考え、お茶づくりを始めたそうです。

山で摘んできた野草は、すぐに発酵が始まってしまうので、どんなに大量でもその日のうちに乾燥機へ。乾かした後はしっかりとふるいにかけ、味も見た目も透き通ったお茶に仕上げます。「野草茶はいわば和のハーブティー。特に佐渡産は離島という魅力も加わって、唯一無二のものだと思っているので、大切に作ってお客様のもとへお届けしていきたいです」。



特産品部門 特別優秀賞
代表 片岡 悦子さん
さどのめぐみっ茶
佐渡市栗野江1828-2 TEL 0259-66-2424
https://megumittya.com/
営▶平日 13:00～17:00、土日祝日 10:00～17:00
休▶不定休

美しさを引き立てる工芸品

新潟県には国指定の伝統的工芸品が13産地16品目あり、その数は全国3番目となっています。

食のシーンを演出するため、村上木彫堆朱、燕鋤起銅器、新潟漆器など、新潟の工芸品の利活用が進んでいます。



竹塗の箸と銀塗のランチョンマット

料理が映える食器として工芸品を活用

新潟漆器は江戸時代初期から続くもので、特徴は「変わり塗り」の種類がたくさんあることです。代表的な塗りのひとつ「竹塗」は、本物の竹そっくりで、節や表面の質感を表現したものです。最近では飲食店の料理人の方々から「料理が映える塗りの器が欲しい」とご注文いただくことが増えました。新潟漆器はもともと生活の中で使われてきた道具であり、塗りが剥げてきたら直しをしながら長く使っていけます。時代に合った新しい技法も生み出しながら、伝統を守り繋いでいきたいと思っています。



新潟漆器製造株式会社 代表取締役 佐藤 圭太さん

県からの お知らせ

運転者も歩行者も交通安全を意識した行動を!

夏は夏休みなどの解放感や、暑さによる疲労を原因とした交通事故が増えるおそれがあります。次の3つに特に気をつけましょう。

- 1 横断歩行者等の交通事故防止
- 2 疲労運転の防止
- 3 飲酒運転の根絶

新潟県交通安全マスコット ルルちゃん

安全運転・チャレンジ100 参加者大募集中

5人1チームで100日間の無事故・無違反、横断歩行者を守る運転の達成を目指します。達成チームには抽選で豪華特別賞も。

申込は8月31日まで。ぜひご参加ください!

交通安全対策室 ☎025(280)5136

Uターン転職した方の奨学金等の返還を支援します

対象 大学等卒業後、県外で通算1年以上の就業期間を有し、県内にUターン転職した30歳未満の方

支援内容 最大120万円(年間20万円まで、最長6年間)

県内での就職活動にかかる交通費等を補助します

対象 県内で就職活動やインターンシップ等を行う、県外に在住する学生の方

補助内容 住所地と県内の移動にかかる交通費・宿泊費の補助

補助額 対象経費の1/2に相当する金額 上限1万円(年度内3回まで、最大3万円)

問い合わせ先 新潟県庁 課 ☎025(280)5635

2023 お出かけイベント情報

イベントなどは急きょ中止や変更となる場合があります。詳細は各施設にご確認ください。

丸美屋食品ミュージカル「アニー」
8/27(日)
①11:30開演(10:45開場) ②16:00開演(15:15開場)
料金:5席8,500円、A席6,800円
※4歳未満入場不可
※県民会館(新潟市中央区) ☎025-228-4481

食虫植物展・恐竜と花展
7/13(木)～9/10(日)
※月(臨時開演日有り)
料金:一般1,000円、65歳以上900円、高校生・学生500円、小・中学生300円(土日祝日は小・中学生無料)
※マイナンバーカード提示で割引有
※県立植物園(新潟市秋葉区) ☎0250-24-6465

プラネタリウム夏の番組「水の惑星・星の旅シリーズ」
9/18(月・祝)まで
※火 ※7/19～8/28は休まず開演
料金:一般210円 小・中学生100円
※別途入館料(一般580円 小・中学生100円) ※マイナンバーカード提示で割引有
※県立自然科学館(新潟市中央区) ☎025-283-3331

電子書籍体験会
7/11(火)、15(土)ほか
7月にサービスを開始する電子書籍を体験してみませんか。
※障害者手帳をお持ちの方は観覧料免除
※県立図書館(新潟市中央区) ☎025-284-6001

第1回歴史講演会
9/9(土)13:30～15:30
講師:吉田律人(横浜都市発展記念館)
定員:180人(申込先着順) 申込開始8/9(水)～
※県立文芸館(新潟市中央区) ☎025-284-6011

まいぶんまつり
10/9(月・祝)
勾玉づくり、クイズでガチャなど「花と道踏の秋まつり」同時開催
※県埋蔵文化財センター(新潟市秋葉区) ☎0250-25-3981

華麗なるパリのベル・エポック展
フランス・モダン・ポスター
京都工芸繊維大学美術工芸資料館コレクション
8/27(日)まで
※月、7/18(火) ※7/17、8/14は開館
料金:一般1,300円 高校・大学生1,100円
※障害者手帳をお持ちの方は観覧料免除
※県立近代美術館(長岡市) ☎0258-28-4111

上杉景勝没後400年 上杉景勝 その生涯展
7/15(土)～8/27(日)
※月(月曜が祝日の場合は翌平日、8/14は開館)
料金:一般1,040円、高校・大学生600円
※県立歴史博物館(長岡市) ☎0258-47-6130

猫の飼育セミナー初級
7/22(土)、8/26(土) 13:30～15:00
定員:20人(申込先着順)
※県動物愛護センター(長岡市) ☎0258-21-5501

企画展 歴史の道八十里越「大川川新田庄屋浅井家と八十里越」
7/15(土)～9/18(月・祝)
パネル展示解説とギャラリートーク(7/15、9/16)
※県立浅草山麓エコ・ミュージアム(魚沼市) ☎025-793-7480(魚沼市生涯学習課)

「佐渡島の金山」をフカボリ!

— 世界遺産登録への道 — ⑤

この連載では、「佐渡島の金山」の見どころや歴史などを毎回お伝えします。県民みんなで知識の鉱脈をフカボリしましょう! 県では世界遺産登録に向け、今後取り組んでいきます。



佐渡は、16世紀末の相川金銀山発見の後に、徳川家康の領地となります。金銀の生産が本格化し、後に小判も製造するようになりました。十数軒の漁村だった相川には奉行所が置かれ、最盛期には5万人と、今の佐渡市全体の人口に匹敵するほどの人が住む都市になったそうです。奉行所から金銀山を結ぶ大通り(現「京町通り」)を軸に区画が整備され、職業別に居住先が割り当てられました。今も道幅や区画は当時の姿をとどめ、大工町(大工=採掘職人)などの町名も残っています。



水墨画で描かれた江戸時代相川の町の様子(『岡松奉行旅行図』大安寺所蔵)



主任調査員 森平 雅人

“江戸眼鏡”で佐渡の街歩き

江戸時代の金銀山や相川の文化などをCG映像で再現! 現在の風景と照らし合わせてお楽しみください。



文化課 世界遺産登録推進室 ☎ 025 (280) 5726

コメジシくんが「新潟が好きな理由」「新潟を選ぶ理由」を聞きました。

教えて! 新潟のいいところ #新潟のコメジシ



コメジシくん オス5歳。新潟のいいところ、コメジシを世界に広めていくのが仕事。将来の夢は、新潟のコメンテーター!



胎内市

小熊龍太郎さん

まちの未来を考えているのは僕らだけじゃない! その魅力を発信したいと思わせてくれるまち。胎内。

僕は今、「胎内市を盛り上げたい」という同じ気持ちを持つ仲間とともに、牧場内でのキャンプ場の運営や地元ハーブの製品化などの活動をしています。その活動の中で、胎内市に誇りを持ち、まちを活性化させたいという多くの方々とお会いしました。そんな地元愛あふれる「人」が胎内市の魅力です。



胎内市魅力発信部隊 (BASE CRAFTER) の皆さん 右から2人目が小熊龍太郎さん

「新潟のいいところ」の発信に取り組む応援団募集中です



アンケートに答えてプレゼントが当たる! 夏号読者アンケート

県民だより夏号についてのご意見をお寄せください。抽選で右記の賞品をプレゼント! 下記のように記入して、はがき等でご応募ください。※プレゼントは選べません。

メールアドレス kenmindayori@pref.niigata.lg.jp

【締切】令和5年8月31日(木) (当日消印有効)

【発表】当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

アンケートフォーム



63 オモテ面

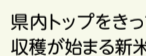
〒950-8570 新潟県庁 広報広聴課 県民だより夏号 読者アンケート係

ウラ面

- ①〒 ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤職業 ⑥興味を持った記事 ⑦内容についてのご意見など

10名

県内トップをきって8月中旬から柏崎刈羽地域で収穫が始まる新米「葉月みのり」をお届けします!



佐渡金銀山ガイド施設「さらりうむ佐渡」オリジナル手ぬぐい (非売品)

10名



江戸時代の相川の町のイラストが描かれた手ぬぐい。佐渡で町歩きをする際に使っても良い、飾っても良いのオススメの一品です。

【個人情報の取り扱いについて】ご記入いただいた個人情報は、プレゼントの抽選・発送および統計資料の作成に利用します。

海の生物を観察に 番神自然水族館へお越しください!

昭和初期から市民に親しまれた生け簀式の自然水族館が、復活!

水族館跡地の岩場を利用して磯遊びや海の生物の観察を行う『番神自然水族館』が開設されます。

海の大切さを学びに、シーズンを迎える海のまち柏崎へぜひおでかけください! ※事前予約制

開催日 7月15日(土)~8月15日(火) までの土日祝(予定) ※お盆期間中(8月14日・15日)は開催 場所 番神海水浴場(柏崎市番神)

柏崎地域振興局地域振興グループ

☎ 0257 (21) 6206

県立子ども自然王国

☎ 0257 (41) 3355

詳しくはこちら



たくさんの魚たちが待ってるよ!

知事と一緒に 車座トーク

地域の課題に向き合い、活動されている方々と知事が意見交換を行いました。

中山間地域における園芸振興 ~力強く、継続する津南町の園芸~

4月13日(木) in 津南町



雪国ならではの気候風土や豊かな自然に恵まれた津南町で、稼げる農業を目指す幅広い取組、女性が活躍できる環境、観光連携による農産物PR活動など、地域の元気づくりに向けて一緒に考えました。

たった一人のあなたです たった一つの命です

自殺の原因は人によって様々。気づいてください。あなたのそばの、その人に。

気づこう。



~あなたのアクションがいのちを救う~ 新潟県 ころの相談ダイヤル

受付時間24時間

ナビダイヤル なやみ なしにいがた 0570-783-025

ひとりで悩んでいないで相談してみませんか



みなさんの声を県政に

知事へのたより 広く県民の皆さんから県政についての建設的なご意見やご提言をお寄せいただくため、「知事へのたより」専用はがきを用意しています。

設置場所 市町村役場・県地域振興局 など

電子メール: kouchou@pref.niigata.lg.jp ファックス: 025-280-5049 でも受付

県民相談室

県庁行政庁舎1階の県民相談室では、専任の職員が皆さんからの県政への相談、苦情、意見・提言に応じています。

☎ 025-280-5076

電子メール: info@pref.niigata.lg.jp

統計で見ると!

新潟県 日本一

むし歯の本数 (12歳児1人当たり) 0.2本 (日本一少ない!)



12歳児のむし歯本数の全国平均は、1人あたり0.63本で、新潟県は0.2本。なんと20年以上連続日本一となっています。また、小学6年~高校3年までのすべての学年でむし歯がある児童・生徒の割合が全国で最も低い結果となっています。

出典: 文部科学省総合教育政策局「学校保健統計調査」令和3年度

横田めぐみさん・曾我ミヨシさん、そして大澤さんたちの問題は私たちの問題です。

拉致被害者全員の早期帰国を!!

新潟県



商品の購入や契約に関するトラブルは 消費ホットライン

局番なし 188

泣き寝入りは「いやや!」



●「県民だより」は県内全世帯にお届けしています。ご近所で未着の方がおられましたら、広報広聴課にお問い合わせください。 ●掲載されている情報は令和5年6月現在のものです。

●視覚障害者の方向向けに、点字版、音声CD版もございます。ご家族などでご希望される方がおられましたら、広報広聴課にお問い合わせください。



県民だよりの印刷時に排出されるCO2の一部は、「トキの森」「阿賀悠久の森」「電神の森」「十日町市ふるさとの森」「南魚沼銘水の森」「魚沼わくわくの森」の整備に資金提供することによりオフセットされています。



読みやすさに配慮したユニバーサルデザインフォントを使用しています。



リサイクル適性: 紙へリサイクル可 R100 古紙/PLA配合率100%再生紙を使用