

あんしん 取材班が行く

〈南魚沼市〉

魚沼の里

八海山みんなの社員食堂

を訪問

「清酒八海山」といって、新潟を代表する日本酒。南魚沼市長森に本社を置く八海山醸造株式会社が、大正11年創業(代表取締役・南雲二郎)。清酒「八海山」製造「宜有千萬」梅酒「焼酎」ライディーンビールの醸造を行なっており、従業員は132人(令和元年5月現在)。

株式会社八海山は、清酒八海山並びに酒類の卸、従業員は631人(令和元年5月現在)。

有限会社魚沼新潟物産は、魚沼地域の産物加工品の製造及び販売、魚沼の里・千年このうじや店舗の運営、通信販売の運営。従業員は95人(令和元年5月現在)。

八海山グループで働く約300人の社員食堂を一般の人にも提供

として、あんしんというこ班は9月7日、魚沼の里「みんなの食堂」を訪問した。対応して下さったのは、魚沼の里企画室室長の矢野容子さん。

入店すると券売機がある。メニューは「日替わり定食900円(コヒ付1,000円)」「小鉢2種(漬物付)」。一般客に人気で既に売り切れ。八海山定食1,100円(コヒ付1,200円)肉定食は豚の塩麹漬け焼き「豚口」を八海山こだわりの塩麹に漬けてみ、柔らかさと旨味を引き出す。(小鉢2種(漬物付)、魚定食はカレイのあまさを煮、砂糖やみりんを使

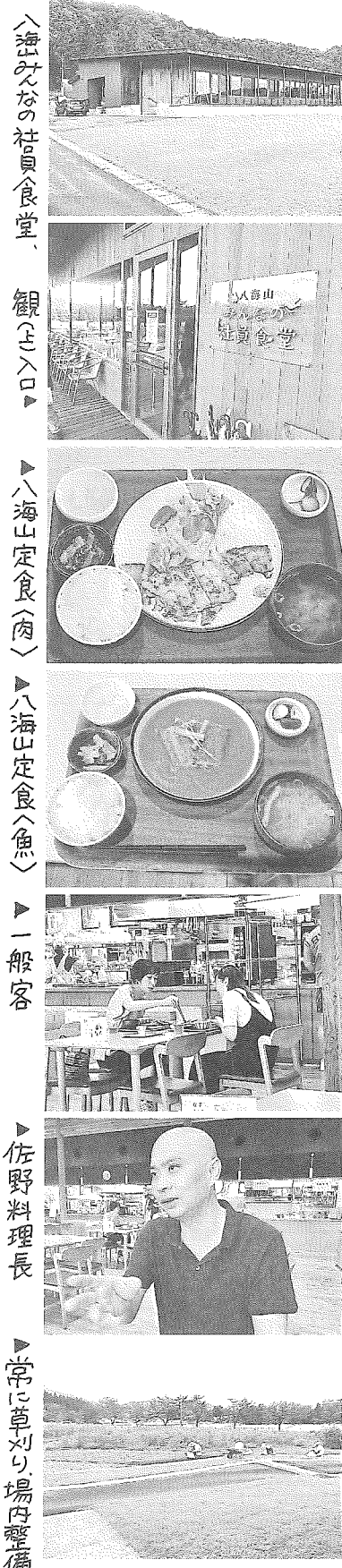
わすれずに八海山のあまさを醤油のみで煮付けた。小鉢2種(漬物付)。他に平日10食限定のカラダメンテ「オムライス」1,000円(コヒ付1,100円)。「魚沼の旬の野菜をふんだんに使用し、八海山の発酵調味料で味付けしたスパイスたっぷり辛口チキンたっふり。このカレイは数々のトップアスリートたちのコンディショニングを助けてきた。佐藤氏が監修。(サラダ付)。こちらも既に売り切れ。

我が取材班は八海山定食の肉と魚をそれぞれ注文した。小ささいカツに甘酒が1

杯サーブスされる。秋田美人の矢野室長のお話を聞きながら、午後1時30分を過ぎた。スパーは厨房のスタッフが食事をしていた。しかし一般客は次々に訪れる。土曜日は行列が出来るほどの繁盛が。八海醸造で「人気」八海醸造で「食べる」ということに重きをおいており、製造部はもとより、営業、事務職など全このセクションの社員が社員食堂を利用する。これは、複雑な日本酒の製造工程において、それぞれ部門を担う社員が、同じ空間で食事をする中で、コミュニケーションをとり、業務の円滑化を図り、みなで力を合わせ、いい酒をつくり出したいという思いがある社員食堂。

八海山みんなの社員食堂料理長の佐野美智男さんにお話を伺った。福岡県出身の佐野料理長は東京のホテルニューオータニで修業し6年前、みなとの社員食堂の管理として、地産地消の食をモットーに、社員への食を提案して来た。八海山の雪解け水から良い米が出来ない。雪が溶けると、酒造りに活かされる。雪がないと、潤われない。佐野料理長は、魚沼のきゅうりのおいしさに驚いたという。料理に大事なのは、魚沼の野菜、食材を使い、おいしいものを発信したいと語る。

みななの社員食堂は魚沼の里に在る。そば屋、菓子処、ビール醸造所、八海山雪室、等があり年間30万人が訪れる。50万人が訪れる。テラスは洗練された素敵な場所だ。



八海山みんなの社員食堂 観(左)入口

八海山定食(肉)

八海山定食(魚)

一般客

佐野料理長

常に草刈り場内整備

魚沼の里：南魚沼市長森426-1(定休日/無(元日のみ))・八海山みんなの社員食堂 11:00~15:00 TEL:0800-800-3865

新潟県人の持つ「ナス」のイメージとは

「なす」のおかげ? 社長 安藤幸広

2020年9月に、台風9号と続いた影響を受け、長期酷暑が続いている。例年の日北の夏、沖繩本島に大型の台風が迫ると北陸や東北地域では、フエーン現象が起きやすくなる。三条市でも9月3日(休)には気温40.4℃を記録した。昨年も8月15日(木)に三糸市では気温40.8℃を記録している。この猛暑の影響で、高麗野菜の生産が減少している。ナスは、暑さでも和らぐ9月の後半から極めつけの10月には「キノコ」が食べられるのだ。新潟県は農産物の宝庫で、野菜類を食べられるのだ。野菜類を食べられるのだ。野菜類を食べられるのだ。

生産には適しているのではないかと、思う。ナスは古く奈良時代から栽培された記録もある。栄養成分ではナスの皮にはポリフェノールという一種が含まれており、がん・心臓・高血圧・動脈硬化などの予防に効果がある。小生の好みから言うとよく食べるのは「焼きたなす」と巾着型で皮が柔らかく果肉がしまっている「全なす」の浅漬程度である。果実部分の柔らかい食感もよくついつい食べ過ぎてしまう。



医療崩壊を起こしたイタリアでは感染者27万人、死者3万5千人とコロナ被害は全世界各国と比べても圧倒的に少ない。更に東京都府県別で見ても新潟県は直近1週間の新規感染者数が他の都道府県に比べて0.1程度にとっても低く抑えられている。(図1参照)

これは夏に「枝豆」と「なす」を好んで食べる県民の特性が効いているのか、それとも食生活や免疫力が効いているのか、それとも「なす」が効果的なのか、それはわからない。だが、このように思えるのは、これからの日本中、消費月間等を定め、免疫力を高める「GOTO」なすで免疫力を高めようというキャンペーンはどうか? この紙面を借りて日本政府に真摯に提案いたします! へ次回に続く

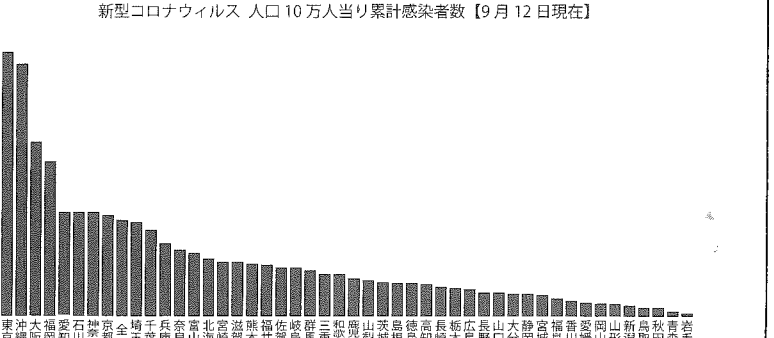
コロナ禍の現下、9月8日時点で日本は累計感染者約7万人、死者1,300人(米国民間死者630万人、死者18万人)

「なす」にあり? とも考えられる。日本は、初夢に出てくる縁起の良いもの、鷹、三茄子、が古くからよく知られてきた。一説には、鷹は「無事」、茄子は「高貴」、茄子は「縁起の悪い」といわれている。縁起の悪い言葉とされている。このように思えるのは、これからの日本中、消費月間等を定め、免疫力を高める「GOTO」なすで免疫力を高めようというキャンペーンはどうか? この紙面を借りて日本政府に真摯に提案いたします! へ次回に続く

医療崩壊を起こしたイタリアでは感染者27万人、死者3万5千人とコロナ被害は全世界各国と比べても圧倒的に少ない。更に東京都府県別で見ても新潟県は直近1週間の新規感染者数が他の都道府県に比べて0.1程度にとっても低く抑えられている。(図1参照)

「なす」にあり? とも考えられる。日本は、初夢に出てくる縁起の良いもの、鷹、三茄子、が古くからよく知られてきた。一説には、鷹は「無事」、茄子は「高貴」、茄子は「縁起の悪い」といわれている。縁起の悪い言葉とされている。このように思えるのは、これからの日本中、消費月間等を定め、免疫力を高める「GOTO」なすで免疫力を高めようというキャンペーンはどうか? この紙面を借りて日本政府に真摯に提案いたします! へ次回に続く

医療崩壊を起こしたイタリアでは感染者27万人、死者3万5千人とコロナ被害は全世界各国と比べても圧倒的に少ない。更に東京都府県別で見ても新潟県は直近1週間の新規感染者数が他の都道府県に比べて0.1程度にとっても低く抑えられている。(図1参照)



「なす」にあり? とも考えられる。日本は、初夢に出てくる縁起の良いもの、鷹、三茄子、が古くからよく知られてきた。一説には、鷹は「無事」、茄子は「高貴」、茄子は「縁起の悪い」といわれている。縁起の悪い言葉とされている。このように思えるのは、これからの日本中、消費月間等を定め、免疫力を高める「GOTO」なすで免疫力を高めようというキャンペーンはどうか? この紙面を借りて日本政府に真摯に提案いたします! へ次回に続く

医療崩壊を起こしたイタリアでは感染者27万人、死者3万5千人とコロナ被害は全世界各国と比べても圧倒的に少ない。更に東京都府県別で見ても新潟県は直近1週間の新規感染者数が他の都道府県に比べて0.1程度にとっても低く抑えられている。(図1参照)

今月のクイズ

Q 次の□の中を埋め、四文字熟語を完成させて下さい。

- 体□□ (命を絶たせしめようほどの危機)
- (非常に危険なとき、場合)
- 厚□無□ (恥を恥とも思わないあかし)
- (軽はずかに行動)
- 温□□□ (政事を学べば新し知識が得られ)

377の答と
たけんごんごんごん
ありまごんごんごん

当選者

高井いり子さん(三条市)
外山喜代治さん(三条市)
荒川義明さん(西蒲区)
田中武四郎さん(三条市)
池田真琴さん(上町)

955-0095 三条市代官島
川原さん
池田真琴さん
11月10日