

信濃川を泳ぐ 岩魚や鮭に 思いを馳せた笹巻寿司

魚沼産コシヒカリを、松代産のどぶろくを加えて炊き上げた米に、岩魚と鮭をのせた笹巻寿司。十日町市を流れる信濃川やその支流には、昔、岩魚や鮭が悠々と泳いでいた。そんなロマン溢れる自然に思いを馳せながら味わいたい。

峠の茶屋「蔵」
小堺春夫さんご夫妻
MAP-④



昔の葉は殺菌効果もあり、香りが寿司に移って爽やかな風味に!

岩魚と鮭の笹巻寿司 峠の茶屋「蔵」



香り高い天然の岩魚。その上品な味わいを引き出す匠の技!

噛めば噛むほど旨みが増す 健やかに育った妻有ポーク

子豚のときから抗生物質をまったく与えずに健康に育てた妻有ポーク。安全でおいしい地元の豚肉を十日町市の子どもたちに食べてほしいと、地産地消の食育にも力を入れる羽鳥さん。「試食会を成功させよう」と、「ごったく」のメンバーが同じ方向を向いて、思いがひとつになりました。

「十日町市を有名にしたい!」という強い思いを胸に抱く市民たちが集まったのは、2009年。20数名の有志が町おこしの勉強会をスタートさせた。

有志たちはまず、十日町市の「いどころ」を出し合うことから始めた。棚田、雪、上杉謙信、信濃川といったわがまちの宝物を、思いつく限り挙げていった。宝物を掘り起こしたら、それを新しい特産品として作り上げるにはどうすればいいか、どうやって市内や市外へ向けて発信するか、手探りで探し始めた。勉強会は、月に2回以上。勉強会の日は職場を離れ、夜まで熱い議論を闘わせた。

1年ほど経った2010年4月、地域おこしのイメージを具現化させるために、チーム「ごったく」を結成した。ごったくとは、十日町市の方言で冠婚葬祭など人が集まる催しの総称。そしてメンバーは地元産品を活かす特産品開発部会、それを全国に発信する際の要になる広報部会、広報部会の中に自然と人が育んだ風景を活かすロケ応援団を作り、活動を深化していった。

特産品部会がこだわったのは、十日町市の自然や食材を活かすこと、町の歴史や伝統を継承すること。例えば、からむし。「戦国大名の上杉謙信も、着物の原料としてからむし(青苔)を広く栽培し、莫大な収益を上げました。十日町市では江戸時代後期から、からむしを原料にした越後縮の生産が盛んに行われていたのです」と、からむしを活用した地域おこしに可能性を見出すのは、ネオ昭和の村山好明さん。「謙信を見習ってからむしで儲けよう」と笑、葉を粉末にして練り込んだ「からむし麺」を開発しました。

十日町市の伝統食、あんぼを現代風にアレンジしたのは、米粉工房「米土里夢」の鈴木ミエコさん。「あんぼは、米粉を原料にした十日町市の伝統食。でもお年寄りには好まないんです。昔はくず米を挽いた米粉を使っていたし、白米が貴重だったので、ご飯の前におなかを満たすためにあんぼを食べさせられていたくらいだから。私があんぼを試作すると、「今時、あんぼなんか」と批判されました。だから、現代風にアレンジして若い



魚沼産の米粉100%の贅沢な皮に包まれた具材は進化中!

原料の米粉には、十日町市の魚沼産コシヒカリを使っています!



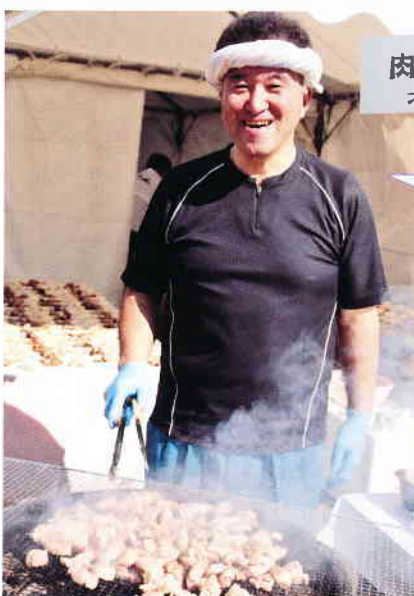
米粉工房「米土里夢」
鈴木ミエコさん
MAP-④



丸いあんぼをべたんこに。 郷土食をカジュアル感覚で!

べたんこあんぼ
米粉工房「米土里夢」

郷土の味を新感覚で若者にも食べてもらえるようにと、マーマレード、ダブルチーズ、レーズンあんこといった「べたんこあんぼ」を開発。本来は丸く大きなあんぼを平らにし食べやすくしたもの、「歩きながら食べる若者のスタイルに合うように」とのこと。



肉コロ炙り焼 ファームランド・木渇

上質な脂を肉に閉じ込めるために、炭火で一気に焼き上げてます!

ファームランド・木渇
羽鳥辰則さん
MAP-④



脂が甘〜い、上質ポークは喉の奥まで旨味が残る!

新しい特産品がぞくぞく登場! 「十日町市を有名にしたい!」 「ごったく」メンバー大活躍!

町おこしの背景に見る
伝承される自然との営み

十日町市の伝統を活かした
こだわりある活動に脚光!

十日町市をもっと元気に!

チーム“ごったく”お披露目会も大成功

川西商工会や十日町地域地場産業振興センターの声かけて有志が集まり、2010年4月に発足した「ごったく」。特産品部会、広報部会、ロケ応援団の3つの部会に分かれ、活動を進めている。特産品部会は、2010年10月、十日町産業フェスタ内の広場で「試食会」を開催。地域コミュニティラジオ局エフエムとおかまちでは事前のPRや当日の生中継を放送して盛り上げた。また、試食会と隣接する場所でロケ応援団が団員を募集。「ロケを誘致して、十日町市を有名にしよう!」の声に、2日間で250名近くも市民が登録した。



特産品部会

十日町市の伝統ある食材を現代風にアレンジした、新しい特産品グルメを開発中。



ロケ応援団

映画やドラマのロケを誘致し、応援するとともに、再発見した地域資源の魅力を観光振興につなげる。



エフエムとおかまち

ごったくの活動を市内外の人々へ広く知らせる。エフエムとおかまちのパーソナリティも応援した。

「ごったく」の活躍は、新しいモノは市民が丸となって頑張っただけでなく、町に観光客が押し寄せて来られるのを期待しています。

長い時間をかけ、十日町市の新たな価値を見つけてきました。今後も、特産品部会による地域グルメの提案と、ロケ応援団による風景の発信。この「2本立て」で頑張ります!

仕事がありながらの活動は大変だったと思います。特産品は、大きさ、かたち、食べ方など、「食べる側」の立場に立った商品開発が行われたことが成功の要因だと思います。



十日町市長
関口芳史さん



ごったくリーダー
関谷靖さん



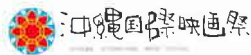
土井和雄さん
課長補佐 市場開拓支援課

全国商工会連合会企業支援部 市場開拓支援課

第3回沖縄国際映画祭を開催!

十日町市が舞台の「雪の中のしろうさぎ」が出品!

「Laugh & Peace (笑いと平和)」をコンセプトに開催される「第3回沖縄国際映画祭」。今回、新たなプログラム「地域発信型映画」が加わり、日本中の素敵な場所や街、風景や人々の暮らしを、ものづくりの楽しさとともに多くの人々に伝える。そこで選ばれた7地域のなかに、十日町市も入選! この知らせを受けたロケ応援団は、初めて携わる映画づくりに向けて東奔西走。十日町市ならではのロケーションを提案し、撮影に協力した。映画のタイトルは「雪の中のしろうさぎ」。監督は、「モノクロームの少女」などで知られる新潟県出身の五藤利弘監督。主演は、吉本興業所属のフットボールアワー岩尾望だ。俳優やエキストラは十日町市民からも選ばれた。作品は今年2月に十日町市で撮影され、第3回沖縄国際映画祭の会期中にプレミア上映が行われ、その後は、十日町市で凱旋プレミア上映会も開かれるそうだ。



第3回沖縄国際映画祭
会期
2011年3月18日(金)~27日(日)



※詳細はP108へ

ごったくコロッケ

農家の店「あぜ道」

濃厚な豆乳でクリーミー! 一口サイズの野菜コロッケ

大豆、野沢菜、枝豆&チーズ、キノコ、豆乳クリーム&カルピタマトのライスコロッケ、計5種類が一口サイズで楽しめる、ごったくコロッケ。「十日町のきれいな水が育んだ大豆も、里芋も、強い甘みとコクのあるカルピタマトもおいしいんだから」と十日町野菜をPR。



コロッケ街道、コロッケ百貨店→コロッケで地域おこしを!

農家の店「あぜ道」
宮内賢一さん
MAP--⑥



クリームのように濃厚な豆乳入りで、ヘルシーなのに味わい深い

からむし麺

ネオ昭和



織物、麺、そして麺材に「からむし」の「食食性」を提案中です!

ネオ昭和
村山好明さん
MAP--⑥

からむしは、食べてよし、織物にもよしの優秀素材! からむし麺の喉ごしはケセになる。

栄養価に太鼓判! からむしを練り込んだ世界初の麺

からむしは、越後縮の原料となる大切な植物だが、その葉を粉末にして練り込んだ、世界でひとつのからむし麺を開発。葉の栄養価は、カルシウムの量がなんと、ほうれん草の57倍! カリウムやβカロテンなどその他のミネラルも豊富に含まれるヘルシーフードとして高評価を得た。



なんと「からむし織」の半幅帯を1名様にプレゼント!
※詳細はp107へ

人から年配の方まで喜んでもらえるように「べたんこあんぼ」を発売したのでです」
ごったくのリーダーの関谷靖さんも「あんぼなんか」というひとりだった。鈴木さんが焼いたあんぼを家に持ち帰ったら、中学生の息子がおいしそうに食べるんです。「好きなのか?」と聞くと、「大好きだよ」って平らげてました。郷土の食文化を私たち大人が暮らそうとしていたことに気づき、反省しました」と振り返る。

そして、峠の茶屋「蔵」の小堺春夫さんの信濃川を愛する思いから「岩魚と鮭の笹巻寿司」が、十日町市の野菜の美味しさを知ってほしいという農家の店「あぜ道」宮内賢一さんの願いから「ごったくコロッケ」が誕生した。

一方ロケ応援団も、活発な動きを見せている。十日町市を映像作品を通して発信していきたいという願いが、沖縄国際映画祭の主催者に届き、十日町市を舞台にした短編映画の制作が決定したのだ。作品には、エキストラとして市民もメンバーももちろん出演。3月の映画祭でお披露目される。

町に元気を取り戻すために立ち上り、2年の地固めの時を経て遂に走り出したメンバーたち。彼らが汗を流して懸命に伝えようとする町の良さとは?