

四季彩館ベジぱーく



営業時間
直売所 9:30~18:30
喰い処「みちく彩(さ)」10:00~16:00
パン工房「米(べい)かりー」10:00~16:00
定休日 毎週水曜日



5月30日JA十日町では、地産地消と食農教育といった地域農業の活性化の拠点として、県下最大級の農産物直売所「四季彩館ベジぱーく」をオープンした。

道の駅や、同様の施設が多くある中、新鮮野菜の直売所として県下の大きさはもちろんのこと、「喰い処」みちく彩(さ)、「喰い粉」パン工房「米(べい)かりー」、料理教室などが体験できる食育体験施設「ベジぱーく」など複合施設となっている。

JA十日町では「生産農家や定年後に農業をやられる方、元氣老人など沢山の新鮮な野菜を持ち寄って販売することで、出荷者の生きがいや農業の楽しさを感じていただきたい」とベジぱーくによる輪の広がりに取

組んでいる。面白い取組はまだまだある。料理が楽しく体験できる食育体験施設「ベジぱーく」では、子供同士や親子、友達同士など世代に関係なく参加することができ、20名を定員としてパンやケーキ、旬の料理などを月ごとにメニューを設定する予定。料理体験にかかる費用は食材の実費で大変お得なのに、小学生については無料で参加できるとあってうれしい企画となっている。「地産地消の食をとおして、健全な心身を培う」ということを楽しみながら是非体験してほしい」とのこと。

焼くとすぐに売り切れてしまうほど人気のパン工房「米(べい)かりー」。ユニークなネーミングからわかるとおり、地元のコシヒカリを100%使用したパ

ンを製造している。米粉のパンは、もちもちでふんわりしているがらしっとり。更に米粉を使ったケーキ、お菓子なども作り、お米の消費拡大に期待がされている。パンは1日5回ほど焼き15種類ほど提供している。

地元食材が味わえるお食事処では、地元のそば粉とふりのを使った打ちたてのそば。日本農業賞に輝いた妻有ポークのかつ定食や丼ものなどを食べることができ、とにかく広い直売所では、先ほど収穫したばかりの旬の野菜やきのこなどを手に込んですぐに陳列しているため、みずみずしい香りが広がっている。なによりもお手頃な直売価格がうれしい。旅先へ向かう立ち寄りスポットとして、ここに来るだけでも楽しくて、お土産をつい沢山買ってしまう。夏に向けて様々なイベントを今後も企画中とのことで、これからも眼が離せない「四季彩館ベジぱーく」へ是非お立ち寄りをお願いいたします。朝獲り野菜や出来立てのパンは午前中が狙い目かも！

夏の新潟イベント情報

日時	イベント	会場
① 7/18~19	飛燕夏まつり	燕市宮町ほか
② 7/18~9/27	新潟みなと水遊記2009	新潟市西港周辺
③ 7/23	第25回咲花温泉水中花火大会	五泉市咲花温泉
④ 7/24~26	第41回見附まつり	見附市本町、新町ほか
⑤ 7/24~26	弥彦燈籠まつり	弥彦公園、町内
⑥ 7/24~26	ぎおん柏崎まつり	柏崎駅前通り、中央海岸
⑦ 7/31~8/2	第5回三条夏まつり	三条市内、信濃川河岸
⑧ 8/1~2	南魚沼市謙信公まつり	南魚沼市六日町地区
⑨ 8/1~3	長岡まつり	長岡市
⑩ 8/7	寺泊港まつり	寺泊中央海水浴場
⑪ 8/7~9	新潟まつり	新潟市古町、万代ほか
⑫ 8/8	2009日本海夕日コンサート	新潟市青海海岸特設ステージ
⑬ 8/14	第24回越後加茂川夏祭り	加茂市加茂川河川敷
⑭ 8/14~16	護国神社 万燈みたま祭り	新潟護国神社
⑮ 8/15~16	三島まつり	長岡市みしま体育館駐車場、周辺
⑯ 8/21~23	おぢやまつり	市旭橋下流信濃川河畔
⑰ 8/22	200メートルいちび燕市	燕市宮町、仲町、秋葉町商店街
⑱ 8/22~23	09萬代橋誕生祭り	新潟市 萬代橋たもと
⑲ 8/22~23	とちお祭	栃尾市街各会場
⑳ 8/22~23	第84回謙信公祭	上越市春日山城史跡広場
㉑ 9/9~10	片貝まつり	小千谷市片貝町
㉒ 9/10~10/12	第9回城下町村上町屋の屏風まつり	村上市旧町人町一帯
㉓ 9/18~20	堀之内十五夜まつり	魚沼市八幡宮境内
㉔ 9/19~20	戸隠神社秋季祭礼	燕市宮町、仲町、穀町
㉕ 9/19~23	第8回にいがた総おどり	万代シティ十字路ほか9会場



明徳元年(1390年)に楠木正行の弟の家臣が長旅と古傷で前後不覚に陥った時、白髪長髪の老翁が現れ、「高龍神社の分身にしてこの地の高龍なり、この川沿いの白色の泉水にて患部を浸せば速やかに治癒すべし」とのお告げどおりに傷は即座に完治した。この言い伝えを村人が聞き、この地に「高龍神社」として奉られ、よもぎひら温泉の開湯のはじまりと言われている。

和泉屋の温泉は単純硫酸冷鉱泉の自家源泉で切り傷・冷え性・胃腸病・関節痛・皮膚病などに効能があり、更に泉質はつるつるとなめらかで保湿効果も抜群。美肌の湯として多くの方に親しまれております。

当館の3ヶ所の大浴場とそれぞれ趣の違う露天風呂、又ゆつたりと自分だけの温泉の楽しみ方には、貸し切り露天風呂「やま野」家族風呂内湯「花ごよみ」(各有料)をご用意しております。

ご自分のスタイルに合わせた温泉をお楽しみ下さいませ。当館は明治2年創業。湯治場として近隣の皆様から愛され親しまれてきました。現在は長岡の奥座敷として県内外より年間を通じて、多くのお客様にお越しいただいております。

自然豊かなこの地は食材に

も恵まれ、とれたての野菜や日本海の幸など安心安全な地産地消により、皆様にお食事をご用意しております。イチオシは数量限定の「山古志牛の石焼」(要予約)が注目されています。長岡ならではの海の幸・山の幸を、ご堪能下さいませ。

◆温泉ソムリエよりワンポイント◆
よもぎひら温泉 和泉屋の泉質は「単純硫酸冷鉱泉」。子供からお年寄りの方まで安心して入れる湯あたり。の少ないやさしい温泉です。単純温泉でpH9.4のアルカリ性の泉質により肌の角質をとる美肌効果があり、ツルツルとしてさっぱりとした湯上りになります。

また硫黄が含まれることにより、角化症や湿疹などの慢性皮膚病、糖尿病や痛風などにも効果があります。

美肌成分がたっぷりのよもぎひら温泉ですが、乾燥肌や皮膚の過敏な方は湯上りの際に保湿にクリーンなクレンジング剤などお手持いください。

新潟の名湯紹介⑥ 和泉屋



自然豊かなこの地は食材に

◆温泉ソムリエよりワンポイント◆
よもぎひら温泉 和泉屋の泉質は「単純硫酸冷鉱泉」。子供からお年寄りの方まで安心して入れる湯あたり。の少ないやさしい温泉です。単純温泉でpH9.4のアルカリ性の泉質により肌の角質をとる美肌効果があり、ツルツルとしてさっぱりとした湯上りになります。

また硫黄が含まれることにより、角化症や湿疹などの慢性皮膚病、糖尿病や痛風などにも効果があります。

美肌成分がたっぷりのよもぎひら温泉ですが、乾燥肌や皮膚の過敏な方は湯上りの際に保湿にクリーンなクレンジング剤などお手持いください。

「だし」というとお味噌汁や煮物の出汁を思い浮かべますが、夏野菜をふんだんに使った郷土料理で最近では県内スーパーの棚にも見かけるようになりました。発祥や由来は諸説あるようですが山形県は最上、置賜地域で食卓に週2、3回は並ぶほどよく食べられているようです。

「だし」は決まった作り方はなく、各家庭の味として新鮮な夏野菜のきゅうり、茄子、茗荷、紫蘇、葱などの香味野菜になつとう昆布やオクラを入れて、ネバネバで夏の暑さに力がつきそうなものまであります。

食欲のないときに香りの良い野菜と即席のお漬物のようにさっぱりした「だし」はぼつと作れ奥の深い味わいは「はなまるマーケット」でも紹介されたほどのクセになりそうな逸品です。



●作り方
①各みじんにしたきゅうりと茄子、大根に塩をふりなじませておく。
②みょうがやオクラに少量の塩を振ってよく洗う。
③なつとう昆布は少量の水をいれて戻しておく。
④振り塩しておいた①の野菜を水洗いしてアクをとりエグミを無くす。
⑤水気を切ったボールに再び野菜を入れ、②と紫蘇、ゴマ、削り節、刻み昆布を合わせ、酒、醤油などの調味料をお好みで味付けする。
⑥冷蔵庫で冷やし、半日〜一日くらい時間をおいて味がなじんだほうがおいしいです。

あたためたかき飯にのせてたべるのはもちろん、そうめんや豆腐にのせてもおいしい。二日酔いや夏バテで食欲のないとき、ダイエット、ベジタリアンの間違ったにも受けること間違いなし。

●材料
きゅうり 1本・茄子 1本・大根お好み
茗荷 2個・長ネギ 1/3本・なつとう昆布
オクラ 3本
紫蘇 5枚・しょうが 1かけ
白ゴマ・削り節・酒・醤油・唐辛子輪切り(一味でも可)

◆作り方◆
①各みじんにしたきゅうりと茄子、大根に塩をふりなじませておく。
②みょうがやオクラに少量の塩を振ってよく洗う。
③なつとう昆布は少量の水をいれて戻しておく。
④振り塩しておいた①の野菜を水洗いしてアクをとりエグミを無くす。
⑤水気を切ったボールに再び野菜を入れ、②と紫蘇、ゴマ、削り節、刻み昆布を合わせ、酒、醤油などの調味料をお好みで味付けする。
⑥冷蔵庫で冷やし、半日〜一日くらい時間をおいて味がなじんだほうがおいしいです。

テレビでも話題のあの料理「だし」
「だし」というとお味噌汁や煮物の出汁を思い浮かべますが、夏野菜をふんだんに使った郷土料理で最近では県内スーパーの棚にも見かけるようになりました。発祥や由来は諸説あるようですが山形県は最上、置賜地域で食卓に週2、3回は並ぶほどよく食べられているようです。

「だし」は決まった作り方はなく、各家庭の味として新鮮な夏野菜のきゅうり、茄子、茗荷、紫蘇、葱などの香味野菜になつとう昆布やオクラを入れて、ネバネバで夏の暑さに力がつきそうなものまであります。

食欲のないときに香りの良い野菜と即席のお漬物のようにさっぱりした「だし」はぼつと作れ奥の深い味わいは「はなまるマーケット」でも紹介されたほどのクセになりそうな逸品です。