

# こんにちは、見附営業所の大関(所長)です。



見附市のおすすめスポットのご紹介です。今回は平成16年7月に「まちの駅」の認定を受けて、オープンしました、まちづくりの中心となる市民交流センター「ネーブルみつけ」をご案内いたします。



「ネーブルみつけ」のネーブルとは「へそ」や「中心」という意味があり、見附市は、新潟県のどまんなかの「へそ(重点点)」があることから、市民の交流や情報発信地といった意味を含めて、愛称をつけた施設です。

休憩やトイレなどが無料で利用することが出来、毎日1200人以上もの方々が訪れています。子供と遊べる遊具があり食事も喫茶コーナーで美味しいものを食べることが出来ます。

「うるめ」の田舎煮「が知られていまして、うるめとはメダカのことです。醤油と少しの砂糖で煮上げる素朴なものです。独特なほろ苦さと日本酒の取り合わせは絶品で、肴として最高の珍味と人気があります。

まちの駅では産業・歴史文化・観光やイベントなど見附に関係していることはここへ来ればなんでもわかるそうです。イベントでは4月18日、「見附春のニットまつり」をはじめ歌声喫茶やダンス、ジャズバンドなど盛り沢山

特に「みらい市場」では健康をテーマに減農薬の新鮮野菜や昔ながらのごぼっばり入り笹だんご、水車小屋の手作りのおもち、見附のお洒落なニット製品など見附のすぐれた特産品を販売しております。数ある特産品のなかでも

「みらい市場」では健康をテーマに減農薬の新鮮野菜や昔ながらのごぼっばり入り笹だんご、水車小屋の手作りのおもち、見附のお洒落なニット製品など見附のすぐれた特産品を販売しております。数ある特産品のなかでも



**ネーブルみつけ**  
 【開館時間】 9:00~21:45  
 (みらい市場 営業時間 9:00~18:00)  
 【休館日】 月1回(月末)  
 【住所】 見附市学校町1丁目16番15号  
 【電話】 0258-62-7801

## 長岡営業所よりお知らせ 新任スタッフ紹介



富井 富男です。

【出身】 四尺玉の片貝花火、小千谷縮や錦鯉など様々な日本の伝統がいづく小千谷市はへぎそばなどいいものが沢山あります。  
 【趣味】 データ分析  
 【特技】 整理整頓  
 【好きな食べ物】 カツ丼  
 【最近ハマっていること】 数学  
 【よく見るTV】 相棒

このたび皆様からタクシーのご依頼をいただき窓口長岡営業所の配車担当に着任いたしました富井富男です。非常に覚えやすい名前です。顔は色黒ですが、頭髪と心は白です。私自身、数字が好きなものから、数字分析に少しはまっています。統計も好きです。決して算数、数学が好きという事ではありません。私のモットーは、お客様第一です。お客様第一を心に刻み、毎日の仕事に活用したいと思っておりますので、これからもよろしくお願いいたします。

## 春の新潟イベント情報

日時	イベント	会場
① 4/1~22	村松公園桜祭り	村松公園
② 4/上~5/上	赤坂山公園	柏崎市赤坂山公園
③ 4/上~5/上	悠久山桜まつり	長岡市悠久山公園
④ 4/18	越後一の宮弥彦神社 大々神楽	弥彦村彌彦神社舞殿
⑤ 4/18~19	見附春のニットまつり	見附市市民交流センター
⑥ 4/19	第43回雪椿まつり大園遊会	加茂山公園
⑦ 4/19	分水おいらん道中	燕市分水地区(大河津分水路堤防)
⑧ 4/25~26	にいがた カナール彩	県立スポーツ公園カナル広場
⑨ 4/29	春の緑化のフェア	白山公園空中庭園
⑩ 4/29	諏訪神社春季大祭大行列	長岡市栢尾表町
⑪ 4/29~5/6	新潟ふるさと村チュリップフェスティバル	新潟ふるさと村
⑫ 5/3	つがわ狐の嫁入行列	阿賀町津川
⑬ 5/3	第33回十日町きものまつり	十日町市
⑭ 5/3~5	2009信濃川感謝祭やすらぎ堤川まつり	新潟市信濃川左岸昭和橋上流やすらぎ堤
⑮ 5/5	小出公園桜つつじまつり	魚沼市小出公園
⑯ 5/9~10	古町どんどん花フェスタ	新潟市古町商店街
⑰ 5/15	三条まつり	三条八幡宮
⑱ 5/20~21	青海神社春季祭礼	加茂山公園内
⑲ 6/4~8	白根大風合戦	中ノ川川堤防風合戦会場
⑳ 6/6~7	三条風合戦	三条市三条・燕総合グラウンド
㉑ 6/6~7	日本一南魚沼コシヒカリ田植え選手権	南魚沼市雪国スポーツ館周辺
㉒ 6/6~8	見附市今町・長岡市中之島大風合戦	見附市刈谷田川堤防
㉓ 6/7	にいつ花ふるフェスタ	県立植物園エントランス広場
㉔ 6/14	観光物産フェア とちお自慢市	道の駅R290とちお
㉕ 6/14~16	えんま市	柏崎市東本町、西本町、にここ通り
㉖ 6/17	出雲崎合同大祭	出雲崎市

## 新潟の名湯紹介⑤

### 糸魚川温泉

「翡翠」とフォッサマグナで有名な糸魚川は、古くは北国街道と千国街道を結ぶ交通の要所で宿場町として栄えました。

また上杉謙信が敵に「塩」を贈ったという故事が伝わる「塩の道」の起点としても有名です。フォッサマグナ糸魚川温泉の特徴は、地下千メートルから毎分千五百リットルも湧き出る源泉温度98℃の高温泉です。

#### ホテル 糸魚川

ホテル糸魚川は、北アルプスが望め、自家源泉の天然温泉露天風呂では清流姫川のせせらぎが聞こえてきます。食事は日本海の新鮮な魚介類をはじめ、旬の山の幸をご堪能頂き、心から寛ぎ安らいで頂けます。



数年前から、ミネラル豊富な源泉と同時に噴出する天然ガスを活かし、源泉を煮詰める塩づくりに取り組んでいます。



この塩は海水から取れる通常の塩に比べ、旨み成分が約十五倍も含まれているため「旨塩」と名付け、当ホテルにおける基本調味料の一つとなっています。最近ではその塩を使って「いかの塩辛」を造り、夕食に提供させて頂いております。が「旨塩」とともに当ホテルのお土産として大好評を頂いております。

## 簡単にフコの腕前!?! いか飯作りにチャレンジ!

糸魚川の郷土料理として紹介されている一品に「いか飯」があります。特にこの辺りでは、「サズイカ」または「さずりイカ」と呼ぶイカを使っていか飯を作ります。なんでも「サズイ」というのは「梅雨のうつつらしい状態」を指すこの地方の方言で、この梅雨の時期に獲れるイカだから「サズイカ」と言うようになり、とても柔らかいそうです。

#### 材料 (5人分)

- ・イカ 6杯
- ・もち米 1合
- ・昆布 5cm x 10cm
- ・酒 大きじ1
- ・みりん 大きじ1
- ・砂糖 大きじ1・1/2
- ・しょうゆ 大きじ2
- ・水 適量

#### 作り方

- ① もち米は水洗いをして、30分程水につけザルにあげる。
- ② イカは水洗いをし内臓を取り出し、足・口・目を取る。
- ③ イカの胴は水洗いをして水気を切る。
- ④ イカの足を1cm位に切る。
- ⑤ ①のもち米と④のイカの足をイカの胴につめ、楊枝で止める。
- ⑥ 鍋に昆布をしき、⑤のイカを並べ水をヒタヒタに入れる。
- ⑦ 調味料を加え、落しブタをして強火で煮る。途中イカを返しながら1時間煮る。



#### ワンポイント

- メモ① もち米を入れる量は、少な目の半分弱位を目安に詰めるようにしましょう。
- メモ② イカの足を細かく切って、あらかじめ米に混ぜても美味しい。
- メモ③ 生姜や山椒など加えて風味をつけるのもアクセントになります。
- メモ④ 煮る時に鍋底にくっつかないように、割り箸2本を並べるか、クッキングシートを敷くと出来上がりの見た目が良くなります。