# 食の循環のまち
# 新発田

# ここでしか味わえないイベント

## 食のアスパラ横丁、味めぐり

**開催時期** 5月　**会　場** 市内飲食店など

新発田の特産品である「アスパラガス」を使った創作料理が楽しめる春の一大イベント。和・洋・中の定番料理から、アスパラみどりカレーやスイーツまで、参加店が趣向を凝らした様々な料理を味わえるのが最大の魅力。シールを集めて応募すると豪華景品が当たるスタンプラリーも大好評。

## しばた軽トラ市

**開催時期** 5月～11月

**会　場** 新発田メーンストリート商店街など

地場の新鮮野菜、果物、フードや雑貨など、普段は出会えない素敵な商品が新発田市内外から集まる。歩き回っても疲れない、ちょうどよいサイズの会場は、歩行者天国になるため、作り手の方とおしゃべりしながら、ゆっくり安心して買い物ができる。

## ゴーヤ・アスパラ料理レシピコンテスト

**開催時期** 8月

夏の節電を目的に、市が取り組んでいる「グリーンカーテンプロジェクト」の一環で、緑のカーテンの代表的な植物であるゴーヤと新発田の特産品であるアスパラガスを使った料理レシピのコンテスト。

## 食king Agakita＋

**開催時期** 6月　**会　場** アイネスしばた

阿賀北８市町村のグルメが集結する下越最大級のグルメフェスタ。阿賀北の「デパ地下」イベントとして、各店自慢のグルメ食や絶品惣菜、スイーツが堪能できる。

## さかなまつり

**開催時期** 5月、10月　**会　場** 新発田市漁業共同利用施設（新鮮おさかな市場）

新発田市で唯一の漁港である松塚漁港で水揚げされた新鮮な魚介類や地場産の干物等の加工品を販売。その他、イカ焼きやアンコウ汁、旬の野菜・果物やご当地グルメなどを堪能できる。
また、新発田市漁業共同利用施設（通称：新鮮おさかな市場）では、毎週土日の午前9時から12時に地場産鮮魚等の直売を行っている。

# 城下町しばた全国雑煮合戦

**開催時期** 1月　**会　場** 新発田市役所、上・中町商店街

全国各地の伝統雑煮や創作雑煮など、約40店舗が腕を振るった自慢の一杯が集まる日本最大級の雑煮イベント。

新発田の食の発信拠点

# イクネスしばた　キッチンスタジオ

H28.7.3 OPEN

キッチンスタジオは、新発田の食の発信拠点にもなり、「食育」をはじめとした「食の循環のまち新発田」を発信。特徴は、ガラス張りであり、昇降式調理台やIH調理台を備えている点。飲食事業者などと連携し、さまざまな講座・イベントを開催する。新発田駅前という立地のほか、同施設内にある図書館やこどもセンターとの機能融合にも注目が集まる。

イクネスしばた

キッチンスタジオ

食の循環によるまちづくり公式サイトでは、応募された作品をご覧いただけます。

残渣処理

肥料づくり・
土づくり

栽培・収穫

# 「食」の循環

加工

食事

調理

販売・購入

**食の循環って？**

栽培・収穫→加工→販売・購入→調理→食事→残渣処理→肥料づくり・土づくり→栽培・収穫・・・の一連の流れのこと。

# 新発田の「食」の魅力を伝え続ける人

## 『本当の美味しさ』を次の世代に繋げていけたらと思っています。

新発田市食の循環による
まちづくり推進委員会　委員
**関根　暁子**さん

調理　食事　残渣処理

料理教室の講師を務める推進委員の関根さんは、食生活にもこだわりがある。「毎日の朝食は和食中心です。みそ汁は昆布だけの出汁に自家製みそ、具に季節の野菜を入れて美味しく栄養を摂っています。なるべく手作りで、そして美味しいものを、ということをいつも心掛けています。」

教室の様子

プチパンの
ニース風サンド

推進委員会の活動を通じて、素材の味を活かして美味しくいただくことに気付かされた。「出汁をきちんと取ることや食材を丁寧に扱い調理することで、料理が一段と美味しくなるというお話を聞いて、とても感動しました。」

2011年から料理教室を始めた。講師を務めるのは、おもにパン教室だ。「フランス人シェフ直伝のフランスパン作りの基礎を学び、美味しいバゲットの存在を知りました。教室では、そこで習ったものをもとに、ローイースト（少ないイースト）で長時間発酵させた味わい深いパン作りを行っています。」

主宰者としての思いがある。「これまでにパンや精進スイーツ（お寺の法事後の食事に出しているデザート）の親子料理教室を開いています。教室には、料理が好きな方や食にこだわりを持っている方の参加が多く、次の世代に繋げていけたらと思っています。今後も料理教室を通じて、『本当の美味しさ』を伝えていきたいです。」

# 皆さんとの繋がりを作って、しばもんファンを増やしたいです。

teamしばもんリーダー
## 宮島　隆行さん

栽培・収穫
肥料づくり・土づくり

Shibata Farmers'
team しばもん
しばたの農業者（しばもん）が、
しばたの農作物（しばもん）で
笑顔をお届けします！
チームしばもん　検索

宮島さんが小松菜とトマトを栽培しているハウスでは、冬場になるとオータムポエムが小さな花をつける。「子ども達やお母さんなど、若い世代の方にぜひ食べてほしいですね。新発田市内の学校給食にも提供していますが、子ども達には地元でとれた野菜を食べて、ファンになってほしいという思いがあります。」

その甘さが最大の特徴である、宮島さんのオータムポエム。「花も葉っぱも茎も、全部食べられます。花は、さっと茹でて味噌汁に入れるとすごく見栄えがいいですし、葉の部分はおひたしにして食べます。私が一番好きなのは茎の太い部分です。歯ごたえがいいですし、ベーコンなどと一緒に炒めると美味しいです。」

新発田市内の若手農家が集まり、teamしばもんを立ち上げた。「消費者の皆さんと触れ合いながら販売する仕組みを作りたいですね。例えば収穫体験ツアーのような。皆さんとの繋がりを作って、地元はもちろん、首都圏にもしばもんファンを増やしたいです。」

チームしばもんの自信作たち

▲宮島さんのオータムポエム

◀花も美味しく食べられる

チームしばもん、Facebookもやってます！

# ワタリガニは春が一番美味しいですね。内子（うちこ）も入っていて。

新鮮おさかな市場の代表
## 野澤　晴東さん

加工
販売・購入

新鮮おさかな市場の代表を務める野澤晴東さん

販売会の様子

人気のワタリガニ

新鮮な魚が並ぶ

松塚漁港の近くにある「新鮮おさかな市場」では、獲れたての鮮魚や加工品を定期的に販売している。一番の人気商品はワタリガニ。「来てくれた大半のお客さんに『ワタリガニはありますか』と聞かれるくらい人気で、たくさん用意してもすぐに売れてしまいます。値段は少し高くなりますが、ワタリガニは春が一番美味しいですね。内子（うちこ）も入っていて。」

現在、徐々に販路を拡大しつつある。「加工品は道の駅加治川でも販売しています。鮮魚は新発田市内のスーパーに地場産のコーナーを設けてもらい、販売しています。」

野澤さんは、獲れたての美味しい魚を、地元の人にぜひ食べてほしいという。「季節によって獲れる魚はちがいますけど、その時に獲れる魚が一番美味しいです。おすすめの季節は春ですね、魚種が豊富なので。ヒラメやカレイもありますし、美味しいミズダコもあります。ワタリガニも絶品です。夏にかけてはスズキ。その後はキス、サワラが美味しい季節を迎えます。」

▲新鮮おさかな市場
住所：新発田市藤塚浜字石山海岸3585-464
国道113号線の落堀川手前の信号に看板があります。

「新鮮おさかな市場」では鮮魚や加工品を取り扱っている

最新は、ここにある。

発 行 新発田市