

新潟地域

vol. 30

2025.1

にいがた

なりわいの匠 だより

新潟地域の「なりわいの匠」を紹介します



新潟市江南区

田中 康子 さん

横越の味噌づくり

五感で感じて楽しんでほしい——

田中さんは、新潟市江南区横越で、家族とともに、米・大豆を主に栽培しています。自家製の大豆・麴を使用した味噌もつっており、米と大豆の収穫作業が終わった12月から味噌の仕込みが始まります。麴も自家製で、時に昼夜を問わず3、4時間おきに手入れすることも。味噌は翌年10月までじっくりと時間をかけて、熟成させます。

現在、年10回程度、新潟市内を中心に「味噌づくり」体験の講師を務める田中さん。市や公民館・保育園等での味噌づくりイベントに出向く他、自農園の加工所でも開催。仕込みが本格化する時期の1・2月には、ほぼ毎週末にイベントがある盛況ぶり。

食育にも関心が高い田中さんの体験では、子供たちに原料となる大豆や麴そのものを食べてもらう場面も。

「素材の味を知り、五感で感じながら体験を楽しんでほしい。味噌は、混ぜ合わせてすぐには食べられない。その味の変化を楽しんで」と田中さんは語ります。

今後開催予定の味噌づくり体験の情報は、たなか農園のfacebookをチェック!



味噌づくり体験の様子



「なりわいの匠」は、農林漁業・農林水産物加工体験等の技を持ち、地域の小中学校や交流施設、イベント等での講師として活躍しています。小中学校の総合学習や地域交流でぜひ活用してみませんか？



今回は阿賀町立上川小学校「地域交流クラブ」の活動をのぞき見！

郷土料理体験

阿賀町の郷土料理である「たんぼ焼き」。本来、串に押し付けた飯にくるみ味噌を塗り、いろりで焼くもの。今回は、子供たちが作りやすいように、おにぎり型に握り、ホットプレートで焼いてくるみ味噌を塗るスタイルに。くるみ味噌は、阿賀町で採れたくるみをすり潰した匠特製で、絶品です！地域住民である匠と一緒に郷土料理を作って食べることで、郷土料理の作り方や地元食材について楽しく学ぶことができました。笑いが絶えない時間はあっという間でした！

講師の匠 新風上川とんぼの会 (技能:阿賀町の郷土料理)
体験時間 約45分間(実食含む)

写真(上)体験の様子、(下左)味噌を塗る様子
(下右)たんぼ焼き、阿賀町産なめこの味噌汁、ぜんまい



そば打ち体験

阿賀町の温泉施設でそば打ちを教える匠の華麗な実演を見ながら、親子で「そば打ち」を体験。ゆっくり子供たちのペースに合わせて工程を説明し、うまくいかないところもばっちりサポートしてくれます。子供たちがこねたり、伸ばしたり、切ったりと全工程に挑戦する姿は、真剣そのもの！親御さんもやりたいけどなかなかやらせてもらえない…そんな親子のほほえましい様子も見られました。切るのが多少太くても自分で作ったそばは格別です。クラブでは、学校の畑でのそば栽培・製粉も体験していて、「そば」についてより一層理解を深めることができました。

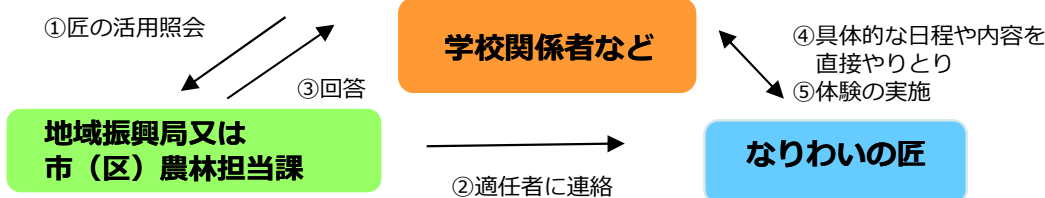
講師の匠 阿賀町そば打ち支援隊 七福人(技能:そば打ち)
体験時間 約2時間(実食含む)

写真(上)親子での体験の様子、(下左)匠が実演する「練り」工程の様子
(下右)「切り」工程の様子

どうしたら「なりわいの匠」って活用できるの？

まずは、どのような体験活動がしたいか、下記担当又は、最寄りの市(区)町の農林担当課へご相談ください！

【活用の流れ】



管内の匠・技能のリストはこちらから！

※状況によりご要望にお応えできない場合があります。体験料金はそれぞれ異なります。