

第2回 糸魚川市駅北デザインミーティング 次第

令和3年8月24日(火)13時30分

駅北広場キターレ

1 開 会

2 あいさつ

3 議 題

(1) 駅北ラボの開催状況について . . . 資料1

(2) 交流会の開催等について . . . 資料2

(3) その他 . . . 資料3

4 閉 会

糸魚川市駅北デザインミーティング 委員名簿

(敬称略)

No.	団体名等	役職等	氏 名	備 考
1	糸魚川信用組合	まちづくり推進室長	まつき ともこ 松木 知子	1号委員
2	糸魚川商工会議所	賑わい創出特別 委員会委員長	ごとう こうよう 後藤 幸洋	1号委員
3	糸魚川広域商店街	賑わい創出委員長	やすだ たかし 安田 貴志	1号委員
4	ひすい農業協同組合	営農課	お の みさき 小 野 岬	2号委員
5	地元自治会	大町区評議員	くらまた やすし 倉 又 康	3号委員
6	一般社団法人 糸魚川青年会議所	専務理事	とみた かなう 富 田 協	3号委員
7	一般社団法人 空き家活用ネットワーク糸魚川	事務局長	い い としあき 伊井 俊朗	3号委員
8	E K I K I T A W O R K S	代表	ほんま ひろみち 本間 寛道	リノベーションまちづ くり関係識見者（戦略推 進マネージャー）
9	株式会社BASE968	代表取締役	こい で かおる 小 出 薫	リノベーションまちづ くり関係識見者（戦略 推進マネージャー）
10	糸魚川家守舎	主宰	こばやし こうだい 小林 紘大	リノベーションまちづ くり関係識見者（戦略 推進マネージャー）

事務局 糸魚川市、糸魚川商工会議所

駅北における取組み

分野	取組み	内容	取組みの主体
子育て	こどもらぼ	キターレを利用したこどもの遊び場の提供、プログラミング教室やおさがり交換会の開催	齋藤里沙さん（キノコノ）、荒川典子さん、エマ・パーカーさん、矢島好美さん（BASE968）、ほか多数
	まちなかプライド	【夏】商店街を知るイベントの開催 【冬】イルミネーションイベントの開催	EKIKITA WORKS 本間寛道さん、木島嵩善さん、松木美沙子さん、青木資甫子さん、倉又康さん、ほか多数
地産地消	つなぐKitchen Project	野菜の収穫や芋堀りと、野菜ピザ等の調理を組み合わせた体験イベント	つなぐKitchen Project 渡辺光実さん、横井藍さん、杉本晴一さん、小野岬さん
	まるっとNasutival	越の丸茄子を利用したドリンク「ナスカッシュ」の提供や、料理人とコラボしたナス料理の提供	JAひすい 小野岬さん
高齢者元気	まちなか健康体操	糸魚川市の開発した「ジオ体操」の定期開催（毎週火曜＆第1・3木曜@キターレ）	駅北広場キターレ 矢島好美さん（BASE968）、岡尾優太さん（地域おこし協力隊）、糸魚川市福祉事務所

こどもらぼ
偶数月第4土曜@キターレ



EKIKITA WORKS 2020.12ミライト







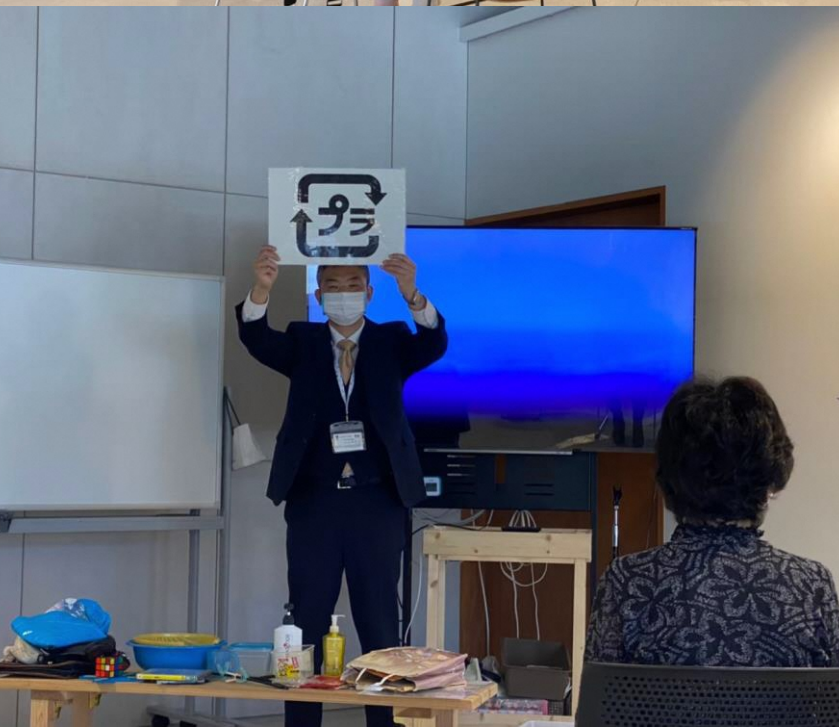
オール アバウト 越の丸茄子

発行：JAひすい丸なす部会



越の丸茄子プロモーション
& 7/17まるっとNasutival

まちなか健康体操
毎週火曜 & 第1・3木曜
@キターレ



駅北ラボ Slack登録のお誘い

◆Slackとは？ slack

Slackとは、コミュニケーションツールの1種です。

イメージは「データ保存期限のないLINE」。

スマホやPCから、他の登録メンバーとメッセージや写真等をやりとりできます。

※ご利用にはメールアドレスが必要になります。

※ご利用の際はアプリのインストールをおすすめします。

※ご利用は無料です。

◆Slackに登録すると…

👍 駅北で活躍する方々とつながりができます！

👍 駅北での取組みの情報が入ってきます！

👍 駅北での取組みを発信できます！

◆登録をご希望の方は…

駅北ラボマネージャー（本間、小林、小出）まで 声をかけてください！

▶ 駅北ラボのSlack

それぞれの取組み情報を
交換しています。





オール アバウト 越の丸茄子

発行：JAひすい丸なす部会

越の丸茄子ヒストリー



まんまるでつややか。
直径およそ9センチ
と、手のひらに収まりきら
ないほどの大きさ。実はしっ
かりと締まり、煮ても焼い
ても煮崩れない。じっくり
と火を通すことでとろりと
した舌触りと強い甘みが引
き立つ。高級料亭でも扱わ
れるという「越の丸茄子」
はどのようにして生まれた
のだろうか。



**誕生とブランド化
までの道のり**
越の丸茄子品種名:越の丸
は昭和50年に新潟県農業
試験場で生まれ、昭和56年
には能生谷地域で栽培が開
始された。地元出身で当時
の築地市場に勤めていた方
の紹介により、同市場へ出
荷することになった。土壌
病害の発生や自然災害等の
苦労もありながら、ハウス
導入や新たな栽培技術の確
立によって品質や収量の両
立が実現。出荷開始当初、

輸送時の品質低下が発生し
たことがきっかけで、出荷
時の検品を強化している。
その品質の高さが評価され
ブランド野菜「越の丸茄子」
としての地位を築いていっ
た。

熟練の技術が生み 出す作品

春には生産者が長年の経験
を元に、それぞれが工夫を凝
らしながら土づくりを行う。
6月から11月までのおおよそ
5ヶ月間実らせ続けるには、
がっちりとした土台11根が
必要になる。1つ目の実が
なるころには、必要な葉や
枝以外は摘みとてしまつ。
これは、実に養分を行き渡
らせるためや傷を防ぐため
に行つ。水と途中で入れる
肥料の量やタイミングは、
天候や生育状況に応じて決



める。毎朝、夜明けから始
まる収穫も気が抜けない。
皮が非常にデリケートであ
るため、収穫から出荷箱に
詰めるまで傷をつけないよ
う、丁寧な作業が求められ
る。満足のいく越の丸茄子
を作るまでに、5年10年か
かると生産者は話す。この
ひとつひとつの作業が、あ
のまんまるでつやのある美
しい越の丸茄子を作り出す
のだ。

のすなり丸とりこ。

- 橋立さん親子 -

越の丸茄子の
とりこになっ
た人たちを紹
介する
コラム

越の丸茄子生産者きつての
ベテラン、橋立春雄さんにお話を伺いました。

——生産を始めるきっかけは？

春雄さん かつては稲作中心の経営だったため夏季の収入源を模索していたところ、JA職員から提案を受け昭和56年から栽培を開始しました。これまではダイコンや葉タバコ等に取り組んでいましたが、収益性の高い越の丸茄子を栽培することになりました。

——どうして長年続けることができたのか？

春雄さん 栽培法がまだ確立していない中で、丸なす部会（越の丸茄子の生産者組織）の仲間たちが一丸となって課題解決に取り組んできたからです。土壌病害が発生したときには、み

なで1から接木の勉強をして乗り越えてきました。

——思い出は？

春雄さん 苦労も数え切れないほどありましたが、地元の人たちの口コミで県外にまでそのおいしさが広がっていき、評価されたことが嬉しかったですね。

現在では息子の雄二さんに経営委譲し、親子2代に渡って生産を続けています。

——越の丸茄子の魅力は？

雄二さん 手入れをすればするほどいい実ができるのでやりがいがあります。どうすれば純利益が上がるかを日々考えながら作業にあたっています。

——今後の目標は？

雄二さん 大それた目標はありませんが、当面は父親（春雄さん）から技術を継承

することですね。私は今年で3年目になりますが、30年間は続けたいと思っています。



越の丸茄子は色つやがよく、甘みが強いのが特徴です。橋立さん親子によると、油や味噌との相性は抜群ですが、なすそのものの味も楽しんでもらいたいとのこと。蒸したなすを冷蔵庫で冷やしたり、丸ごと焼いて食べるのは格別だそうです。ひとたび食べればたちまちあなたも越の丸茄子のとりこ！

～越の丸茄子で作る～ NASU ゼリー

studio anello
考案

95ml容量のデザートカップ8個分 1個当たりの栄養価

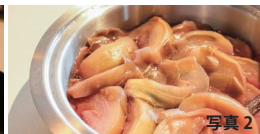
エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	カリウム	食物繊維
83 kcal	1.4g	2.5g	15g	8.5mg	0.5mg	122mg	0.8g

ナスのコンポート

ナス 1個
レモン汁 20g
砂糖 60g
水 250g
バニラのさや
(バニラエッセンスでもOK)

} a

- ① ナスの皮をピーラーでむき、12等分のくし切りにする。
- ② 鍋にaの材料と①のナス、皮も一緒に加え、アルミホイルやクッキングペーパーで落し蓋をし、20分ほど煮る。(写真1)
- ③ 粗熱をとり、冷蔵庫で1時間程度冷やす。(写真2)



豆乳コナッツプリン

無調整豆乳 250g
コナッツミルク 100g
(手に入らない場合は豆乳ホイップ
や、生クリームで代用)
粉寒天 1g
砂糖 40g

- ④ 鍋に材料をすべて入れ焦げ付かないように混ぜながら沸騰するまで加熱する。
- ⑤ プリンカップに約40g程度になるように豆乳コナッツプリンを流し入れ、冷蔵庫で固める。(写真3)



ナスゼリー

粉寒天 0.8g
シロップに水を加えて200g
にする
レモン汁 30g ※最後に加える

- ⑥ ナスのコンポートを煮たシロップに水を加えて水分量を 200g にする。
- ⑦ ⑥に粉寒天を加えしっかりと沸騰したところで火を止める。
- ⑧ 粗熱が取れたらレモン汁を加える。
- ⑨ 冷蔵庫で冷やしていた豆乳コナッツプリンの上にナスのコンポートを刻んでのせる。(写真4)
- ⑩ ⑨の上に粗熱が取れたナスゼリー液を流し冷蔵庫で固める。(写真5)



ナスのコンポート、豆乳コナッツプリン、ナスゼリー、どれも単体で作ってもおいしいです。(写真6)

ゼリーはゼラチンでも作れますが、寒天を使用することで暑い夏でも溶け出すことなく、持ち歩くことができます。
ナス好きなあの人や、ナスが苦手なあの人も喜んでくれること間違いなし！

撮影場所：アットホームラボ上越（上越市塩屋新田350）



写真6 ナスのコンポートアイス添え

(仮称)駅北子育て支援施設整備基本計画の策定について

駅北大火後の復興まちづくり計画において「にぎわいの拠点施設」の整備が計画され、駅北復興まちづくり市民会議、駅北まちづくり会議を経て、駅北まちづくり戦略のなかに「にぎわいの拠点施設」の方向性（複数分散型のまちづくり、子育て支援を中心とした機能）を示しました。

これを受けて、今年度、(仮称)駅北子育て支援施設整備に向けた基本計画を策定します。より身近な市民、団体等と意見交換を重ねながら進めていきます。

1 関係団体等との意見交換（1回目）

(1)実施期間 令和3年5月から7月まで

(2)実施団体 13 団体、72 人

(3)主な意見等

- ・屋内遊戯場等の使用対象者を意識して、安心して遊べるようにしてほしいが、市外施設で年齢等による制限で子どもがやりたい遊びができなかったこともあった。
- ・駐車場が離れていると雨天時の移動は大変だが、駐車場と施設の間に屋根を取り付けるぐらいなら、その経費で施設をより充実させてほしい。
- ・まちとの関わりがもてるような施設構造、設備を考慮してほしい。
- ・施設運営をどのように考えているのか教えてほしい。
- ・駅北の住民のなかには、買い物ができる場所、高齢者が集まれる場所、取得したビル等の利用等に関心を寄せている人がいる。

2 今後のスケジュール

令和3年度

10月 市民、団体等との懇談会 （2回目）

11月 施設運営に関する調査の実施

12月 市議会報告

1月以降 懇談した市民、団体等への報告 （3回目）
基本計画の策定

令和4年度 実施設計

令和5年度 整備工事

令和6年度 施設オープン