

社会保険にいがた

8

一般財団法人新潟県社会保険協会

8

- 退職(失業等)により国民年金保険料の納付が困難な方へ 国民年金保険料の免除・納付猶予申請が可能です
- シリーズ 新潟支部データヘルス計画「血圧が高いとどうなるの?」
- 協会けんぽ 2024(令和6)年度決算(見込み)のお知らせ
- <募集>カラダもココロもリフレッシュ!「クアオルト健康ウォーキング」
- <募集>とちおの魅力を歩いて学ぶ「栃尾・街歩き」.....など

Contents

2025
NO.948

ほっこり新潟



郷土の味

vol.17

ふかしなす

長岡巾着なす



中越



HUKASHINASU

もうすぐ夏本番。

そう感じるのが、直売所のコーナーに、枝豆とともにさまざまな品種のナスが所狭しと並ぶ光景を見たとき。大きさも形も、そして白や薄緑といった茄子紺色以外もある。郷土料理に使われる品種も多い。漬物にする「十全なす」、新潟市など下越で多く栽培されている焼きなす用の「焼きなす」。そして、長岡市を中心とする中越で伝統的に食べられているナスを使った郷土料理が「ふかしなす」だ。

料理名の通り、ナスを蒸かし、たれをかけて食べる。

この料理に使われる品種が長岡野菜にも選定されている「長岡巾着なす」だ。明治時代に旧南蒲原郡から長岡市中島地区に嫁いだ人が持ってきたことがきっかけで中島地区の特産品になったと伝わっている。縦じわが入り、上がぎゅっと絞られている個性的な形は、正に巾着。果肉がしまって煮くずれしないのも特徴だ。巾着なすは魚沼地域でも多く栽培されているが、長岡巾着なすはそれよりもかためで大きくするのが特徴だという。

しょうがじょうゆの他に辛子を食べる家庭もある



ふかしなすは給食のメニューにも取り上げられている。その作り方は、ヘタを取って皮をむき、2つ割りにして水にさらしてアクを抜いてから、蒸し器で蒸かす。冷やして食べやすい大きさに切って、しょうがじょうゆをかけていただく。想像しただけで、夏の暑さが吹き飛びそうな一品だ。しょうがではなく辛子じょうゆで食べる家庭もあり、この“論争”には終わりが無いという。伝統の料理ならではの、微笑ましいエピソードだ。

文/高橋真理子(NPO法人にいがた食の図書館) イラスト/荒井晴美

30/ 会員事業所からのお知らせ

みなとから今を支え、明日を拓く。



新潟市

株式会社 リンコーコーポレーション

代表取締役社長 本間 常悌



明治時代に開港五港のひとつとして栄えた新潟港。当社は1905年(明治38年)創業、新潟港とともに長い歴史を歩み創業120周年を迎えました。「私たちはお客様の心を大切に、未来を見つめ、新しい社会、豊かな人間環境を創造する企業をめざします」の企業理念のもと、新潟西港に日本で唯一の私有港湾「臨港埠頭」と新潟東港には本州日本海側最大級の危険品倉庫や大型の一般倉庫を構え、国際物流と地域社会を支えて、現在、新潟港における貨物取扱量のトップシェアを誇っています。創業120周年を迎えるにあたり「みなとから今を支え、明日を拓く。」というパーパスを策定しました。多様化するニーズや目まぐるしく変わる世界情勢に対応して、新潟港からスピーディかつ安全に多種多様な物流ネットワークを提供し、日本海側の国際物流拠点・新潟港のさらなる発展を支えてまいります。