

# 新潟市長、新潟市議会議長に 3商工会議所（新潟、新津、亀田）の 会頭が23年度の新潟市の政策に対する要望を行う

10月4日(月)、新潟、新津、亀田の3会議所の会頭が、新潟市役所を訪問し、篠田新潟市長と志田新潟市議会議長に新潟市の政策に対する要望を3会議所連名で行いました。

重点要望は、地域経済、雇用、中小企業に配慮した支援策の強化、まちづくりの推進、政令指定都市新潟の拠点性向上への積極的対応、であります。が、当所関連の要望も行ってまいりました。

◎まちづくりの推進  
・商店街の衰退化は新潟市中央区だけでなく秋葉区などの他区においても同様に厳しく(中略)苦境にある地域商店街再生に向けた各商工会議所との連携強化、また、地域商店街が使いやすい支援策(勉強

会への専門家アドバイザーの派遣、事業経費補助等)拡充強化。  
◎政令指定都市新潟の拠点性向上に向けた積極的対応  
・新津地域と新潟中央地域との交通の便を図るための、新津西スマートICの開通と国道403号線の複線化及び新潟駅南口く弁天線く403号線を結ぶ幹線道路建設に向けた早期検討と具体化。  
・「にいつ夏まつり」、「食の陣(にいがた・にいつ)」、「花ふるフェスタ」、「新津あおぞら市場」、「鉄道まつり」など各地域、商店街等の実施する賑わい創出事業への支援強化。  
・(中略)着地型観光のひとつとして期待される

る「産業観光」(新津地域におけるJR車両製作所や鉄道資料館、外国人観光の目玉としても期待される「SLばんえつ物語号」のPRと活用)の推進および協力企業・事業所に対する支援制度や奨励制度の構築。  
・新津駅をはじめとする市内JR駅舎におけるバリアフリー化(エスカレーター)の設置や待合室の整備)に向けたJRへの働きかけ。  
・ロシア極東地域への需要開拓に向けた花卉園芸業者等の国際見本市への出店や販路拡大及び安定した経済活動の振興を図るための、取引に関する諸費用の引下げ等の一層の支援と施策の充実。

## 女性会だより 宮崎全国大会に参加して

去る10月15、16日宮崎県のフェニックス・シーガイア・リゾートに於いて、第42回全国商工会議所女性会連合会宮崎全国大会が開催されました。新潟県からは5団体33名、うち新津は7名の参加で、会場は全国総勢約2500名の会員で溢れんばかりでした。

口蹄疫問題で揺れた宮崎ですが、主催者の方々に漕ぎつけた喜びと、全国からの励ましや支援への感謝の気持ちが強く伝わりました。宮崎を元気づける、時を得た大会であったと思えます。県ごとの紹介で新潟県は赤地に白文字で「新潟」

のうちわでアピールし、注目を浴びました。総会に続いて「鐘が鳴り響く瞬間」くデイズニーともにも30年と題して、オリエンタルランド常務でデイズニー、4ホテルの社長でもある高野由美子氏によるユーモアを交えた講演をお聴きしました。夢を持って前向きに努力する人は輝いていました。

懇親会では、時の人東国原知事も出席され、参加者も踊りに加わる等、大変盛り上がりしました。大会終了後は神話の里やピュースポットを巡り会員の皆様と親交を温め合いながら楽しい時を過ごすごうございました。  
石月美都子



普通救命講習員会のご案内  
新潟商工会議所女性会では11月17日(水)9時~12時秋葉消防署において普通救命講習会を開催します。AEDの取り扱いや心肺蘇生法等について学びます。受講希望者は事務局長谷川、諸橋までお申し込みください。(TEL22-0121)

## 健康野菜で、街おこし

# ~プチヴェール~ レシピのご紹介①

平成17年3月に旧新津市が近隣市町村とともに新潟市に合併し、その2年後に政令指定都市新潟市が誕生して当地域は秋葉区となり、当会議所では積極的に「街づくり」、「街おこし」に参与して賑わい創出に努力することにしました。「経済活性化委員会」、「産学官連携協議会」を立ち上げて「新津の食と花」をキーワードにした新事業の展開に着手しました。

その中から生まれたのが農商工連携による地元の食材「プチヴェール」です。この「プチヴェール」は下記の通り栄養成分も高く、新津の新たな特産品として「ぶち森シリーズ」というお菓子にも使用しています。お菓子以外にも和洋食等でおしくいただくことが出来ますので、シリーズにしてレシピをご紹介します。ぜひ、これを機に健康野菜「プチヴェール」を召し上がって下さい。

プチヴェールの栄養成分比較

食品名	可食部 100gあたり												
	エネルギー	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	無機質		ビタミン			C	
							カルシウム	ナトリウム	α-カロテン	β-カロテン	β-カロテン当量		レチノール当量
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	μg	μg	mg	mg		
プチヴェール(芽)増田	60	81.6	4.4	1.0	18.8	1.5	93.2	6.1	-	2490	2490	-	175
プチヴェール(外葉)増田	65	79.9	3.7	1.0	13.4	2.0	457.0	7.2	10	4310	4320	360	140
プチヴェール(外葉)新津	65	82.2	2.8	0.8	11.6	2.6	530.0	24.0	-	5480	5480	913	96
ケール(生)	28	90.2	2.1	2.4	5.6	1.5	220.0	9.0	0	2900	2900	240	81
芽キャベツ(生)	50	83.2	5.7	0.1	9.9	1.1	37.0	5.0	0	710	710	59	160
キャベツ(生)	23	92.7	1.3	0.2	5.2	0.5	43.0	5.0	0	49	50	4	41
ブロッコリー(生)	33	89.0	4.3	0.5	5.2	1.0	38.0	20.0	4	800	810	67	120
レタス(生)	12	95.9	0.6	0.1	2.8	0.5	19.0	2.0	0	240	240	20	5
ホウレンソウ(生)	20	92.4	2.2	0.4	3.1	1.7	49.0	16.0	0	4200	4200	350	35

出典：「健康野菜で、街おこし。プチヴェール」  
出版：新潟商工会議所 産学官連携協議会

### プチヴェールと卵のチャーハン

プチヴェールたっぷり 卵と炒める手軽な美味しい炒飯

- 材料(4人分)
- ご飯 …… 400g
  - プチヴェール …… 120g
  - 卵 …… 3個
  - 葱のみじん …… 7~8cm
  - 塩 …… 小1~
  - こしょう …… 少々
  - 油(サラダ油) …… 大2

- 作り方
- 1 プチヴェールは熱湯に塩を少々加え、2分茹でる。水にとり水気をよくきり、みじん切りにする。卵3個を割りほぐす
  - 2 中華鍋に油を入れ、葱のみじん切りを炒め、割りほぐした卵を加え、固まらないうちにご飯を入れ、切るように炒める。①のプチヴェールを加え炒めながら混ぜる。塩とこしょうで味をつけ出来上がり



※鮭フレーク等入れてもよい

### プチヴェールポークロール

新潟県産豚肉の薄切りにプチヴェールと長いもの柱きりを芯にしてまき、さっと表面を焼き、醤油・酒・みりんのタレでからめる お弁当のおかず主菜としてもよい

- 材料(4人分)
- 豚ロース(薄切り) …… 8枚 [A]
  - 塩・こしょう …… 各少々 醤油 …… 50cc
  - プチヴェール …… 120g みりん …… 50cc
  - 長いも又はプロセスチーズ …… 120g~140g 酒 …… 小2
  - 油 …… 大1.5 砂糖 …… 大1/2
  - 片栗粉 …… 少々

※長いもの代わりにプロセスチーズを柱切りにして巻いても美味しい  
豚バラの薄切りを使ってもよい

- 作り方
- 1 プチヴェールは熱湯に塩を少々加え、2分茹でる。水にとり水気をきり、タテ2等分に切る。豚肉は塩・こしょうをして5~6分おく。長いものは皮をむいて6~7mm角の柱切りにし、酢水につける
  - 2 豚肉にプチヴェールと水気をふきとった長いもをおき、手前からくるくるとまき、片栗粉をうすくまぶす
  - 3 Aの調味料を合わせて、2割位煮詰めておく
  - 4 フライパンに油を熱して、肉の巻き納めを下にして入れ、転がしながら焼き色をつけて火を通す
  - 5 フライパンをきれいにし肉を戻し、そこへ④のタレを大3~4位入れてからめる



レシピ考案：小林 瑠美子先生  
アシスタント：遠藤 澄枝先生