五泉南小3年生発

五泉のスゴさ体験レポート

２０１９年３月発行

わたしたち、五泉南小学校３年生は、総合的な学習の時間に、五泉のよさを知るために、いろいろな見学・体験・調査を行ってきました。今まで知らなかった五泉のスゴさをたくさん知ることができました。五泉のスゴさについて、市内や市外の人２５０名にアンケートをとった結果、知らない人が多いことが分かりました。

そこで、わたしたちが体験した五泉のスゴさを、いろんな人に知っていただきたいと思い、体験レポートにまとめました。

いちごがスゴい

五泉は「越後姫」の県内三大産地（五泉市・新潟市・新発田市）の1つです。

やわらかくて　あま～い「越後姫」

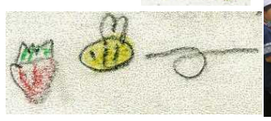
わたしたちは、赤海（あこみ）にある小嶋屋さんの農園で、いちごのことを聞いてきました。

いちごは、ミツバチで花粉をつけないと、実の形が悪くなるそうです。ハウスの中には６０００匹ものミツバチがいました。なんとそのミツバチはレンタルしているそうです。

完熟の状態で売られるので、あまくてやわらかくて何こでも食べられそうでした。

校区の木越（きごし）地区でたくさんの越後姫が作られています。（１月下旬～６月中旬）

直売所やスーパーで買うことができます。



花がスゴい

五泉は「五泉四華」（水芭蕉・桜・チューリップ・ぼたん）で有名です。

150万本のきれいな「チューリップ」

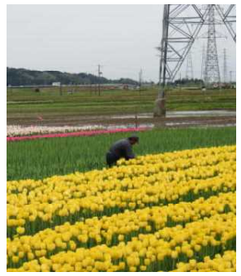
わたしたちは、チューリップまつり会場を見学し、チューリップのことを聞いてきました。

五泉の一本杉には、４月中旬にチューリップまつりが開かれ、１５０万本ものチューリップ（県内一）が咲きます。

１５０万本ものチューリップは、チューリップの球根をとるために咲かせているそうです。球根を大きく育てるために、花が咲いたら、花をつんでしまいます。なんと、全部手でつむそうです。

球根をとる以外に、いろんな種類の新潟産チューリップが展示されていて、とてもきれいでした。「ゴリラ」などおもしろい名前のチューリップもありました。

いろんな色のチューリップがありますが、まだ青はないそうです。



全国1・2位をあらそう市の花「ぼたん」

わたしたちは、花木まつり会場を見学し、ぼたんのことを聞いてきました。

五泉市は、島根県松江市と全国１、２位をあらそうぼたんの産地です。（全国二大産地の１つ）

ぼたんは、五泉市の花です。

５月には、赤海（あこみ）にあるぼたん園に、１２０種５０００株ものぼたんの花がさきます。

ぼたんも、花をつむことで、またきれいな花をさかせるそうです。いろいろな色がありますが、赤い花が一番多いそうです。

平成３０年５月には、しゃくやく園がオープンしました。

さといも麺がスゴい

さといもを使った麺が食べられるのは五泉だけです。

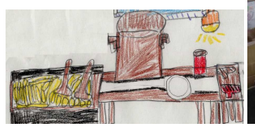
もっちもちの五泉グルメ「さといも麺」

わたしたちは、日の出食堂で、さといも麺のクリームパスタを作る所を見せていただき、食べさせてもらいました。そして、開発者の柴野さんから質問に答えていただきました。

五泉特産のさといもを使ったさといも麺は、駅前の日の出食堂の柴野さんが３年かけて開発しました。

クリームパスタは、鉄板の上でさといも麺を焼いて、あっという間にできました。麺がもちもちしていて、とてもおいしかったです。

さといも麺に使う粉は、さといも１０ｋｇから１ｋｇしかとれないそうです。粉にしたものは、阿賀野市の「めんつう」で麺になるそうです。さといも麺は、五泉市内のいろいろな食堂で食べられます。パスタ以外にも、ラーメンや焼きそば、日本そばもあります。



れんこんがスゴい

五泉は「五泉3美人」（五泉美人・帛乙女・やわ肌ねぎ）で有名です。

白くてサクサクの「五泉美人」

わたしたちは、木越（きごし）にある瀬倉さんのれんこん圃場で、れんこんのことを聞いてきました。

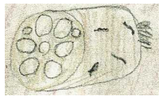
五泉美人は、鉄分の少ないきれいな五泉の水によりできた、白くてサクサクのれんこんです。

れんこんのあなは、葉まで続いていて、れんこんに酸素を送っているそうです。

れんこんは、冬の間も、地下水で氷をとかして収穫しているそうです。

瀬倉さんのおすすめれんこんレシピは、れんこんハンバーグだそうです。給食にも出て、とてもおいしかったです。

わたしたちは、れんこんの洗い場の見学もしました。収穫されたれんこんのどろを落として箱づめされていました。１日１０００箱も出荷されるそうです。



白さの秘密は鉄分の少ない水

本物の五泉美人を使った「れんこんアクセサリー」

わたしたちは、やまちょうの阪井さんから、れんこんアクセサリーの作り方を教えていただき、実際に作ってみました。

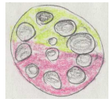
本町３丁目にある「やまちょう」には、本物の五泉美人を使った、めがねやイヤリングなど、いろんなれんこんアクセサリーがならんでいます。

れんこんアクセサリーは、本物のれんこんに、特別な加工をしたれんこんを使います。やすりでけずってから、アクリル絵の具で色をぬります。最後にマニキュアをぬって、キラキラした色をつけました。自分でアクセサリーを作って、とても楽しかったです。

れんこんは先を見通せるということで、えんぎがいいものです。県外からも注文が来るそうです。

れんこんアクセサリー作り体験ができる日もあるそうです。

今年、「レンコンにぞっこん」という歌もできました。



さといもがスゴい

絹のような白さときめの細かさの「帛乙女」は、国の指定産地です。

白くておいしい五泉ブランド「帛乙女」

わたしたちは、一本杉にある集配センターで、さといものことを聞いてきました。

帛乙女（きぬおとめ）は、鉄分の少ないきれいな五泉の水によりできた、帛のように白くておいしいさといもです。にてもにくずれせず、なめらかでとてもおいしいです。五泉は、さといもの県内一の産地です。

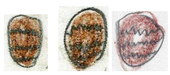
集配センターでは、とれたさといもを集め、大きさごとに選別します。機械で自動的に選別され、箱づめされます。

帛乙女は、県内５５％、仙台３５％、関東方面１０％の割合で出荷されているそうです。

さといもの花はめったに見られないそうです。農家の方のお話では、五泉で咲いているのは見たことがないとのことでした。

１０月にはさといもまつりがあって、さといもほり体験ができます。さといも汁もおいしいです。

高級料理店に使われている帛乙女は、直売所で買うことができます。



白生地がスゴい

「帛乙女」の「帛」はここから

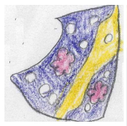
黒紋付に使われる五泉の「白生地」

わたしたちは、白生地を使ったストールを開発した、横正機業場の横野さんから、白生地のことを聞きました。

五泉は２００年前から、そして今も日本三大白生地産地（五泉・丹後・長浜）の一つです。

五泉で作られた白生地は、京都でそめられて、法衣や着物になります。五泉は、鉄分が少ないきれいな水を使った「ぬれよこ」という技術で、品質の高い絹織物を作り続けてきました。

テレビ放送された「日本のチカラ」を見せていただき、五泉の白生地を、全国や世界にアピールしていることが分かりました。白生地を使った「絽紗（ろしゃ）」というストールをさわらせてもらいました。とてもなめらかで、やさしいさわりごこちでした。すきとおるほどきれいだと思いました。



黒紋付の羽二重の生地は、ほとんどが五泉産だそうです。

ニットがスゴい

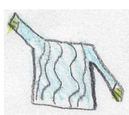
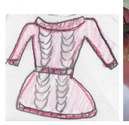
戦後、絹織物からニットへ

高い技術で日本一の「五泉ニット」

わたしたちは、学校の近くにあるニット工場「川島」を見学し、ニットのことを聞きました。

ニットの９９％は外国産で、国産はわずか１％だそうです。その中でも、五泉は日本一の生産額だそうです。

五泉ニットのすごい所は、リンキングなどの縫製技術や洗いなどの加工技術が高い所だそうです。製品を作るための工場がすぐ近くに集まっている強みもあるそうです。

工場には、服をデザインする人、型紙を作る人、布を切る人、布を縫う人など、たくさんの職人さんがいました。たった１本の糸で、縫い目もなく編み上げるホールガーメントの機械もたくさんありました。機械から完成した服が出てきますが、人の手も必要なのだそうです。

毎年２月１０日（ニットの日）のころ、ニットフェスが行われ、工場見学やニット販売が行われます。