

# LIFE in

Minamiuonuma city life style Magazine.

南魚沼だから  
できること。

There are things you can do  
because it is minamiuonuma city.

vol.17

2022 / Winter

新潟県南魚沼市ブランド化促進  
ライフスタイルマガジン



[www.life-in.jp](http://www.life-in.jp)



[www.life-in.jp](http://www.life-in.jp)

vol.17  
2022 / Winter







雪国の恵あふれる南魚沼

厳かで美しい

厳しくもあたたかく

巻機山の初冬

# LIFE in

Minamiuonuma city life style Magazine.

南魚沼だから  
できること。

There are things you can do  
because it is minamiuonuma City.

vol.17  
2022 / Winter

新潟県南魚沼市で  
地域資源や特産品など雪国の魅力を  
活かし活躍する人々を紹介する  
南魚沼市ブランド化促進ライフスタイルマガジン  
『LIFE in 〜ライフイン〜』

## CONTENTS

- 04 南魚沼の可能性を信じて  
内山 治彦さん
- 10 南魚沼市  
ふるさとワーキングホリデー
- 16 Promotion of Branding  
今成漬物店
- 18 南魚沼市施設紹介  
不燃ごみ処理施設
- 20 読者アンケート
- 21 南魚沼市概要・歳時記
- 22 これから南魚沼市への定住を考えている方へ  
南魚沼市の取組み

[www.life-in.jp](http://www.life-in.jp)







## 内山 治彦さん

Haruhiko Uchiyama / 54歳

株式会社内山肉店 代表取締役

南魚沼市出身。県外大学を卒業後、オーストラリアで肉用牛の飼育・販売を学ぶ。その後、家業である(株)内山肉店を継ぐ。南魚沼の風土や気候を活かした食用肉の加工・販売に力を入れ、南魚沼ならではのブランドを確立している。

丹精込めて作ったものを知ってもらい、いかに高く評価してもらうかは、生産者にとって悩ましい問題であり、大きなテーマでもあるだろう。

(株)内山肉店の内山治彦さんは、雪国南魚沼の風土を活かした高付加価値商品の製造・販売に挑戦している。現在の主力商品は雪室で熟成させた「雪温(せつおん)貯蔵にいがた和牛」と「魚沼そだち雪ひかりポーク」、それらを材料に製造したソーセージやハンバーグなどの加工品だ。

雪室とは、冬に降り積もった雪を専用の倉庫に貯め、冷熱源として利用する自然の冷蔵庫のことをいう。一般的な冷蔵庫とは違い、常に一定の温度と湿度が保たれているため、食品の熟成を促進する効果がある。「雪国南魚沼でしかできない雪の力を最大限に活用した商品づくりにこだわっています。常にアンテナを張り、研究を重ねています。」と内山さんは語る。

内山肉店の創業者は内山さんの父親

だった。内山さんは幼いころから父親が飼育する30頭の牛の飼育、食肉販売の手伝いをしてきた。「自分は3人兄弟の次男でしたが、父親の手伝いをするのは自分だけでした。だから自然と継ぐなら自分だなと。家業を継ぐなら海外の様子を見てこなければならぬ」と思い、1992年からオーストラリアへ渡りました。

当時は輸入牛が主流になり始めたころだった。オーストラリアではブラックアンガスという品種の牛の飼育から日本向けの輸出まで手掛けた。関西向けに枝肉を販売し事業展開もうまくいった2001年、狂牛病が広まった。日本で牛肉が売れなくなり事業が立ち行かなくなったため、日本に戻らざるを得なかった。

「オーストラリアでの仕事は順調だったので、狂牛病がなければ今もオーストラリアにいたかもしれませんね。」と内山さん。

その後、帰国後間もない2003年に新潟県内産和牛の地域名柄を統一したブランド「にいがた和牛」が誕生する。新潟県は全国的に豚肉の消費量が多く、牛肉の消費量が少ない県だ。牛

## 「南魚沼」でしか、つくれないものを

肉のブランドを上げるためにも、「にいがた和牛」の飼育に挑戦することに決めた。

飼育を開始当初、ホテルへ営業に出かけても、「そんなに高い肉は扱えない」と断られたという。しかし徐々に美味しさが広まっていき「にいがた和牛」の取り扱い店舗が増えていった。

需要が高まると供給側は値段を下げようと価格競争が起る。「同じ品質のものを作っても生き残れないと実感しました。この土地ならではの、付加価値がつけられることをやらなくては、消費者に選んでもらえない。ちょうどその頃、(株)八海醸造が雪室を作るといふ話を聞きました。ダメもとで社長に熟成肉を作りたいですと相談しに行ったら、雪室内に熟成庫を作っていただけになりました。」



Introduction  
of the life style  
2022  
Winter

## 南魚沼の可能性を信じて

南魚沼で雪室を利用した熟成肉の製造、販売に取り組む(株)内山肉店。今回は代表取締役 内山治彦さんに南魚沼ならではの商品づくりについて伺った。





## 内山肉店

美佐島に精肉店を構え、にいがた和牛（新潟県の最高級のブランド和牛）・新潟県産銘柄豚・にいがた地鶏などの生肉を販売。令和3年7月には精肉・加工品の販売とレストラン併設した施設「YUKIMURO WAGYU UCHIYAMA」をオープン。

- 〒949-7112 新潟県南魚沼市長森 233-1
- TEL / 025-788-0429
- 営業時間：ショップ / 10:00 ~ 17:00  
レストラン / 11:00 ~ 15:00



# 「雪」という宝物

そこから、食肉販売をする傍ら、熟成肉の研究が始まった。どのくらいの期間熟成させればいいのか、どういった環境に置けばいいのか、4〜5年かけて研究した。

2021年には魚沼の里内に雪室設備と加工場、レストランを併設した「YUKIMURO WAGYU UCHIYAMA」をオープンし、現在はそこで熟成肉の製造を行っている。

「熟成肉には、酒どころらしく麹菌を付着させています。雪室に貯めた雪の水分のおかげで湿度もあり乾燥しないため、真空パックせずに裸のまま熟成させています。麹菌の酵母は活発に働く温度が決まっており、湿度も熟成に関係してくるので、管理が繊細です。ただ、この熟成方法はこの地の風土を最大限生かしたものであり、この地でしかないことだと思っているので、自然や雪に感謝しながら妥協なく取り組んでいます。」と内山さんは語る。こういった様々な工程を経て

南魚沼ならではの熟成肉は完成する。

内山さんの雪を使うというこだわりは肉の熟成以外にもあらゆる面に表れている。

ペーコンや生ハムなどの加工品は塩漬けにしている間も雪室に入れており、また生ハムを塩抜きする工程では「雷電様の水」を使用している。「雷電様の水」とは、越後山脈に連なる桂山の裾野から湧き出す湧き水のこと。降り積もった雪が長い年月をかけ染み渡り、岩肌から湧き出す清らかな水は、集落の飲料水や水道水源、また清酒の源水としても利用されている。

雪へのこだわりはこれだけではない。「YUKIMURO WAGYU UCHIYAMA」に併設されたレストランでは雪温貯蔵和牛やソーセージなどの加工品が実際に味わえるほか、雪下や雪室で貯蔵したジャガイモや人参、大根なども提供している。

雪下や雪室で貯蔵した根菜類は、甘みがぐつと増し滋味深い味わいになる。

もちろん、豊かな雪解け水で育てられた南魚沼産コシヒカリも堪能できる。

## ブランド化は一朝一夕では成り立たない

「雪があるからこそ、南魚沼だからこそできる商品づくりにとてもこだわりがあり、追求しています。ただ、こだわりを持って作ったものはそれなりに値段が高くなってしまう。どうしてもそんなに高いのか？をきちんと説明でき納得できるストーリー性があることが大切だと思います。価値がある物を作り、きちんと評価してもらうことがブランド化につながります。雪という宝物で作り上げた付加価値のある商品を、安売りは絶対しないということに気を付けています。」と内山さん。

「雪温貯蔵にいがた和牛」と「魚沼そだち 雪ひかりポーク」は商標登録

し、ブランド化を目指している。さらに近年はドイツ食肉連盟主催「ニッポン日本食肉加工コンテスト」に精力的に出品している。

FFAとは3年に1度ドイツで開催される国際食肉加工の見本市で、コンテストは見本市内のイベントとして行われている。ドイツの食肉マイスター8人が香りや味、食感、見た目など細やかな項目を減点方式で採点し、金賞は満点の商品に贈られる。2022年は13品目出品し、うち11品目が金賞を受賞した。（2品目は惜しくも銀賞）こうしたコンテストに出品し、ブランド価値向上に取り組んでいる。

「ブランド力をあげ、高くても高品質なものを求めているだけの層にアピールしていけるように、日々取り組んでいます。」

ブランド化は一朝一夕では成り立たず、こうした地道な取り組みが認識されていくことで、実を結ぶものなのだろう。



私のお昼ご飯

*My Lunch*

### レストランで提供しているグリルプレート。

「お弁当は持ってきていないので、外に食べに行くことが多いです。ここではドイツのコンテストで金賞を受賞したソーセージなども味わえます。雪室野菜はクセがなくとても食べやすいです。あと、窓から見える景色を計算しつつレストランを設計しているので、ぜひ景色も一緒に味わってほしいですね。」



また最近、内山さんは市内の生産者のブランド化や商品開発に対する意識の変化を感じているという。

「近頃、雪室野菜や天恵菇（てんけいこ）が東京都内などで評価され始め、お米以外の農産物も頑張ればもっとお米並みに価値を上げることができるんじゃないかと、生産者の意識が変わってきていると思います。実際に新商品を開発して、食のコンテストに挑戦している事業者もいます。これから更に南魚沼の食が盛り上がっていくと思いますよ。」と内山さん。

「あわせて、南魚沼の人たちはいかに食に恵まれているか、その素晴らしさを知らない人が多いような気がします。私自身、全国のいろんな方とお付き合いです。『南魚沼って美味しいものがたくさんあるよね』と言われ、改めて気が付かされました。」と語る。

市内にはお米のほか、スイカ、お酒、きのこ等々、素晴らしい要素がたくさんある。加えてお酒を筆頭に味噌や漬物などの発酵文化が残り、昔ながらの保存術が今も息づいている。

温泉を利用したマンゴー栽培やすっぱん養殖など、「雪国」という環境に囚われずに挑戦している事例も多く見受けられる。南魚沼の風土・環境が育んだ豊かな食と生産者たちの熱い想いが「南魚沼ブランド」を益々盛り上げていくことだろう。



事業を行う上での心構えを内山さんに聞いてみた。

「大事なことは挑戦することです。最初は生肉の販売がメインでしたが、生肉を販売用に切り出すと端肉（フードロス）が出てしまいますので、それを何かに加工できないかと思い立ち、ハンバーグを作ることにしました。ハンバーグの加工方法はかなり研究し、全国のいろいろな地域に勉強しに行きました。すると次第に話題となり、有名ホテルでも扱ってもらえるようになりました。このことが一つの成功体験でした。また、雪国ならではの高付加価値商品の開発のために雪国でしかできないことを探し回り、熟成肉にたどり着きました。私も試行錯誤を繰り返しながら事業を展開してきましたが、その経験から何事も初めからダメと決めつけずに『ダメで元々、何でも挑戦すること』が事業を行う上では最も大切だと思います。」と内山さんは語る。

日々、多方面にアンテナを張り、どうしたらよいか学び、情報をインプットし、自分がやりたいことを自分が住む地域でもできるようにアウトプットする。そういった学び続ける姿勢をもつ

大切なのは  
挑戦すること



## ワーキングホリデーの概要

### 滞在期間

各ターム14日間（短縮や延泊もできます）

### 参加費

10,000円（14日間の夕食代、諸費用として）  
※朝食、昼食は各自負担

### 時給

概ね1,000円程（就労先によって異なります）

### 就労日数

8日間前後（就労先によって異なります）

### 宿泊先

兼続庵（かねつぐあん）というそば屋だった建物を改装して作った一軒家で共同生活をします。

### 食事

昼食は各自で済ませることになっており、夕食は交代制で作ります。

### 風呂などの生活情報

兼続庵にはお風呂が1つしかないのので、参加者同士で近隣の温泉に行ったりしています。

お問合せ先 一般社団法人 愛・南魚沼みらい塾

〒949-6611 新潟県南魚沼市坂戸117  
TEL 025-788-1828 〈担当:倉田〉  
kurata@ai-miraijuku.com

### 【企画・取材・執筆】

明治大学情報コミュニケーション学部  
3年／米原祥平・中村怜  
1年／平山音絵・松倉遼介

近年、南魚沼を含む日本の多くの地域で、首都圏への人口流出による人口の減少、働き手不足が課題となっています。南魚沼市が実施するワーキングホリデーには、大学生を始め首都圏に在住する若者が参加しており、一定期間南魚沼に滞在して、就労や余暇を通じて地域と関わることで、その地域での暮らしをリアルに体感し、その後も深い関わりを構築しています。

参加者同士の交流はもちろん、南魚沼で活躍する魅力的な人々との交流の中で、新たな自分を発見したり、南魚沼を第二のふるさとと呼べるような一生涯の関わりを得ることができる、そんなプログラムです。

### 今までの参加人数

|       | 男   | 女   | 合計  |
|-------|-----|-----|-----|
| 第1ターム | 5人  | 7人  | 12人 |
| 第2ターム | 5人  | 4人  | 9人  |
| 第3ターム | 8人  | 4人  | 12人 |
| 合計    | 18人 | 15人 | 33人 |

『あなたを必ず戻れなくさせる2週間』







## 『総合的にはめっちゃプラス』



CASE 02

**木村 友香** さん Tomoka Kimura

玉川大学 2 年 / 東京都出身・在住 /  
趣味：西武ライオンズファン

**in 小澤農場**  
【椎茸の収穫・稲刈りの手伝い】



## 『体感ホリデー70%』

CASE 01

**青島 英里** さん Eri Aoshima

東京学芸大学 3 年 / 静岡県出身・東京都在住 /  
趣味：フラメンコ

**in 小澤農場**  
【椎茸の収穫・稲刈りの手伝い】



——『南魚沼』の印象は来る前と後で変わった？

木村 来る前は個人の商店が多いのかなと思っていましたが、来てみるとマクドナルドやイオンなどチェーン店がたくさんあり、ちょうど良い田舎という印象になりました。また地域の小さな商店の温かい雰囲気も印象に残っています。

——2週間の収支は？

木村 金銭的にはプラスマイナスゼロか少しプラスくらいになりました。

——参加の理由は？

木村 友香さん(以下敬称略)ワーキングホリデーの運営側の友人に紹介してもらいました。また高校時代に部活の合宿を湯沢町でやっていて、新潟に親近感を持っていたこと、湯沢に近しいということ、どんな場所か想像つきやすかったのも決め手の一つになりました。あとは非日常の体験をしたいという思いもあり参加を決めました。

——具体的に経験した非日常とは？

木村 日頃、関わりを持つことがない人達と一緒に働くこと、共同生活をするということ自体が非日常でした。あとは自然が常に身近にあるという部分も私にとっては非日常でしたね。

——「ワーク」と「ホリデー」の割り合いは？

青島 「ワーク」70%、「ホリデー」30%くらいかなと思います。でも働いていると時間が過ぎるのが早く、体感ではワーク30%、ホリデー70%くらいでした。

——食事はどうしていたのか？

青島 朝食と昼食は兼統庵でおにぎりを作って持っていく、農家の方がくださる漬物と一緒に食べていました。コンビニでパンなどを買ったり

——参加の理由は？

青島 英里さん(以下敬称略)私はいずれ市役所職員として静岡に帰ろうと思っていた。この先、地域のまちづくりにかかわりたいと思い、いろいろと探している中でこのプログラムを見つけた。

——自然を感じた瞬間は？

青島 歩くごとに何かしらの虫が飛び出してくるので農業している時は常に自然を感じていました。虫は苦手ですが、次第に慣れてきて動じなくなりましたね。

——都市部にはないものを感じた瞬間は？

青島 農場の人はみんな幼馴染同士だったり、長年地元にいる人同士でつながりが強いように感じましたが、初めて行った日から仲間のように受け入れてくれる温かさがありました。



共同生活で友情を得られました

た。農場の方々と一緒に汗を流した経験や共同生活で得られた友情も含めて総合的にはとてもプラスになったと思います。

**小澤農場**

南魚沼の特産品である八色しいたけや八色すいか、南魚沼産コシヒカリなどを極力農薬を使わずに栽培する農園。若い人たちが多く在籍しており活気に満ちている。

●〒949-7236 新潟県南魚沼市 茗荷沢新田 28 番地 1  
●TEL / 025-779-3621



男子も一緒に楽しく料理







CASE 04

**横田 華**さん Hana Yokota  
明治大学 2 年 / 東京都出身・在住 / 趣味: ドライブ  
**in 舞子スノーリゾート**  
【ベッドメイキング・食材の提供・コンシェルジュ】



『東京ではできないことを求めて』



CASE 03

**平山 音絵**さん Otoe Hirayama  
明治大学 1 年 / 東京都出身・在住 / 趣味: 音楽を聴くこと  
**in 石打丸山スキー場**  
【コーヒーやシェイクの作成・料理の提供】

『人間らしい生き方ができて  
ちゃんとお腹が空く』



## 舞子スノーリゾート

グランピング施設やキャンプサイトがあり、絶景を眺めながらのアウトドアディナーや併設する舞子高原ホテルの温泉を楽しむことができる。

●〒949-6423  
新潟県南魚沼市舞子 2056-108  
●TEL / 025-783-4100



景色を見ながら食べたおにぎり最高

横田 知り合いが一人もいなかったことです。ゼミの友達と一緒に参加するつもりでしたが予定が合わず、一人で参加することになりました。

— 参加にあたり不安だったことは？

横田 女子 4 人はすぐに仲良くなつて、旅行に行く計画まで立てています。料理の時間などをきっかけに男子ともどんどん仲良くなりました。

— 他の参加者とはどのくらいで打ち解けた？

横田 華さん以下数称略 川島高峰准教授や、そのゼミの先輩から紹介されました。家族以外との共同生活や、山と田んぼに囲まれた「田舎」での生活など、東京ではできないことがしたいと思いました。また就活時の履歴書に「総務省が推進しているプロジェクトに参加」と書けるのも決め手の一つでした。

— 参加の理由は？

## ザ・ヴェランダ石打丸山

2022 年夏にオープンした新たなビュースポット。大パノラマの中で、地元食材を活かした食事やドリンクを楽しむことができる。

●〒949-6372  
新潟県南魚沼市石打 1655  
●TEL / 025-783-2222



みんなでつくるご飯が楽しかったです

— 参加にあたり不安だったことは？

平山 首都圏にいたときは 1 人で過ごす時間が多く、また日常の出来事もあまり意識していないというか、なんとなく暮らしていた感じがします。南魚沼での暮らしは人との関わりが多く、日常でもごはんが楽しみだったりとか、時が経つのを忘れて景色を眺めたりとか、五感を使って人間らしい暮らしができていたと感じました。

— 都市部で過ごす時間と南魚沼で過ごす時間の違いは？

平山 音絵さん（以下数称略）私は今までずっと東京暮らしで田舎に行ったことがあまりなく、せっかくの大学生活なので二週間自然がある場所で過ごしてみたいと思いました。ここの経験を通して自分がどうなるか、どう変わるか知れたかったというのがあります。

— 参加の理由は？

平山 川島高峰准教授の講義で紹介されたので誰が行くのかかわらず友達ができるか不安でした。あとは南魚沼がどんな地域なのか全く知らなかったのも不安でした。

— 来てよかったと思った瞬間は？

平山 毎日のごはんが美味しくて、その度に来てよかったなあと思いました。南魚沼はコシヒカリの有名な産地なのでお米はもちろんです。野菜も本当に美味しく、嫌いだっただトマトが食べられるようになりました。生活リズムが健康的で頭も体も使うので毎日ちゃんとお腹が空きますし、夕食を自分たちで作ったことも美味しくて感じた一因かもしれません。

— 頭を使うシーンとは？

平山 私は「COMO」の編集作業に携わっていたので、そこですごく頭を使いました。あとは共同生活をする中で夕食を作り始めるタイミングやお風呂の順番など、一緒に暮らすみんなのことを考え、頭を使いました。

— 来てよかったと思った瞬間は？

横田 スキー場で景色を見ながら、地元の商店で買ったおにぎりと唐揚げ、メンチカツを頻張った時間です。遠くまで広がる田んぼや山の奥行き、空気のおいしさなど「南魚沼」を全身で感じながら食べた味は格別でした。それとみんなでキッチンに集まって夕食を作っている時間が楽しかったです。それぞれの就労先の出来事を話しながら情報を共有したり、何気ない時間が一番楽しく、充実した時間だったと思います。

— 舞子スノーリゾートで働いてみて印象に残ったことは？

横田 働いている時に高原に吹き降ろす風がすごく気持ちよくて、それが印象に残っています。グランピングだけでなく、キャンプサイトもあるので今度はプライベートで来てみたいですね。



# “100年ぶりの新商品開発に挑戦”

今成漬物店の今成要子さんは今成漬物店の4代目。100年ぶりの新商品開発に取り組み、開発した新商品の「つけもなか」は令和4年2月に開催された「2021-2022年 につぼんの宝物 JAPAN グランプリ」にて最高賞を受賞しました。今回は新商品開発に取り組むことになったきっかけや今後の目標について伺いました。



今成漬物店  
今成 要子 さん Yoko Imanari / 50歳

南魚沼市出身。市内高校卒業後、進学のため東京へ。東京での就職を経て、2011年にUターン。現在は家業である今成漬物店で看板商品「山家漬」の製造、新商品の開発を担う。

— 看板商品の「山家漬」について教えてください。

今成 要子さん以下敬称略「今成漬物店」のルーツは江戸時代に始まった造酒屋です。当時から酒造りと並行して粕漬を作っており、明治時代以降は新潟由縁の文人にも愛されました。「山家漬」は新潟の文人、會津八一が西行の歌集「山家集」にちなんで命名した商品です。地元で生産された野菜を銘酒「八海山」の酒粕に漬けた粕漬は昔から多くの方に親しんでいただいております。

— 100年ぶりの新商品の開発の経緯を教えてください。

今成 100年続いてきた今成漬物店の「山家漬」の味を多くの人、特に若い世代に知ってもらいたい、漬物という日本ならではの味を残していきたいと思っていました。そんな時、市の商工観光課から「につぼんの宝物プロジェクト」の案内を受けました。「コロナ禍ということもあり、参加するかも迷っていましたが、オンラインでも参加できると知り参加を決意しました。

まずセミナーでは商品の打ち出し方や新商品開発のため何が必要なのかなどを学びました。セミナー参加により、自分たちが売っている商品に自信が持てましたし、他の参加者と交流する中で、南魚沼市の食の魅力、環境の良さにあらためて気づかされましたね。

— 「につぼんの宝物 JAPAN グラ

ンプリ」出品の経緯を教えてください。

今成 「につぼんの宝物 JAPAN グランプリ」に出品するためには、まずセミナーに参加し、その上で新潟南魚沼大会を勝ち抜かなくてはなりません。セミナーで学んでいるうちにせっかくなので新商品を開発し、挑戦してみようという気持ちになりました。セミナーで学んだことを活かしながら新商品のアイデアを練り上げて「つけもなか」を完成させました。

「つけもなか」は野菜などを漬けて発酵し、うまみが染み出た酒粕にクリームチーズを漬け、それをもなかの皮で包んだ商品です。大人向けのスイーツがコンセプトで、甘いものが苦手な人にも食べてもらえるようにと開発しました。「につぼんの宝物 JAPAN グランプリ」でも商品開発のストーリー性などが評価され、最高賞を受賞することができました。

— 今後の目標を教えてください。

今成 「につぼんの宝物 JAPAN グランプリ」に出品したことで「今成漬物店」を多くの方に知っていただくことができました。

南魚沼は発酵文化、漬物の文化が根付いている地域です。漬物に馴染みがなかった若い世代にも「つけもなか」をきっかけに漬物を知っていただく、食べていただければと思います。これからも雪国の発酵文化、漬物の文化を残していくための活動を続けていきます。

Promotion of Branding  
in Minamiuonuma

2021-2022年「につぼんの宝物 JAPAN グランプリ」最高賞受賞

つけもなか

～今成漬物店～

## ブランド化促進を目指して

南魚沼市では市内産品のブランド化促進を目指し、令和3年度より「につぼんの宝物プロジェクト」に参加しています。「につぼんの宝物プロジェクト」とは、1次2次3次産業の「コラボレーション」、事業者の「アクティブラーニング体験」をキーワードに、各地域の生産物、商品、技術を国内外に紹介・販売支援を行うプロジェクトです。今回は事業者として「につぼんの宝物プロジェクト」に参加し、「につぼんの宝物 JAPAN グランプリ」で、最高賞を受賞した、今成漬物店の今成要子さんをご紹介します。

### 今成漬物店

- 〒949-6680 南魚沼市六日町 1848
- 定休日：不定休
- 営業時間：10:00～18:00
- TEL / 025-772-2015







中島 達也 さん

25歳／市内在住

## 誇りと責任を持って

(有)エコ・リサイクルに入社する前は食品工場で働いていました。全く違う仕事をしてみたいと思い、ハローワークの求人を見ていたところ、(有)エコ・リサイクルの求人が目にとまり、自宅からも近いことから就職することに決めました。同じことの繰り返しが続く仕事ですが、ごみを持ち込んだ方から「ありがとう」と言ってもらえることがやりがいやモチベーションになっています。ごみ処理の仕事は人々の生活に直結していますし、誰かがやらなくてはならない仕事です。その誇りと責任を持ち日々の業務を確実にこなしていきたいですね。



目黒 歩 さん

25歳／市内在住

## ごみは分別して 初めて資源になる

(有)エコ・リサイクルに入社し、4年目になります。主にごみの受付、不燃容器の処理を担当しています。瓶、缶などの危険物を扱う作業もあり、怪我をしないように気を付けなければなりません。単純作業が多いため黙々と業務に取り組むことが出来ています。また、同世代や女性も多いため、仕事上の悩みや困っていることも気兼ねなく相談できていますね。ごみは分別して初めて資源になります。SDGsの観点からも資源のリサイクルについて知っていただきたいですし、この仕事を通してごみを持ち込む人のリサイクル意識を高めていけたらと思っています。



北村 拓朗 さん

29歳／市内在住

## この仕事に 終わりはない

漠然とですが、事務仕事よりも体を動かす仕事がしたいと思っており、自宅からも近いこの職場を選びました。機械の操作、車の運転、ごみの分別など仕事は多岐に渡りますが、ごみは毎日運ばれてくるので、この仕事には終わりがありません。正直、大きな達成感はいわゆる味わえないかもしれませんが、その反面、毎日同じように仕事が出来ますし、イレギュラーなことも少ないため、落ち着いて業務に取り組むことが出来ます。決まったことをコツコツとできる人には向いている職場だと思います。



南魚沼市の不燃ごみ処理施設には南魚沼市(塩沢地域・六日町地域)、湯沢町から多くの不燃ごみが集まります。

私たちが日々捨てるごみは、ここで再資源化するための前処理を行い、全国の再資源化工場へ搬出されています。

今回は南魚沼市の不燃ごみ処理施設の委託事業者である(有)エコ・リサイクルの若手職員に仕事内容や魅力、やりがいについて伺いました。



|         |                                                                  |
|---------|------------------------------------------------------------------|
| お問合せ先   | 不燃ごみ処理施設 / 〒949-6411 南魚沼市上十日町 475 番地 / 電話: 025-782-0339 (廃棄物対策課) |
| 搬入受入れ時間 | 月曜日から土曜日 9時～12時・13時～17時 / 日曜日・祝日 9時～12時                          |
| 施設休業日   | 1月1日～1月3日                                                        |





## 【特徴】

南魚沼市は新潟県南部の魚沼盆地に位置し、太平洋と日本海を結ぶ交通の要衝となっています。関越自動車道や上越新幹線などの交通アクセスは大変便利で、交通および物流の中継地としての役割を果たしています。グリーン・シーズンには日本百名山「巻機山」や霊峰「八海山」などの登山客、冬季には、スキー場が集積する一大スノー・リゾート地として多くの観光客が訪れています。教育機関としては国際大学、北里大学保健衛生専門学院が立地されています。平成27年6月に開院した「魚沼基幹病院」を中心に、地域医療の高度化が進んでいるほか、保健・医療・福祉・子育て支援も充実しています。

## 【面積】584.55km<sup>2</sup>

東京23区(621km<sup>2</sup>)の約94%にあたる広さです。

## 【人口】54,011人

※令和4年11月末現在(住民基本台帳人口)

## 【年間平均気温】南魚沼市 11.9℃ (8月 25.5℃ / 2月 -0.9℃)

東京 16.3℃ (8月 26.4℃ / 2月 5.7℃)

大阪 16.9℃ (8月 28.8℃ / 2月 6.3℃)

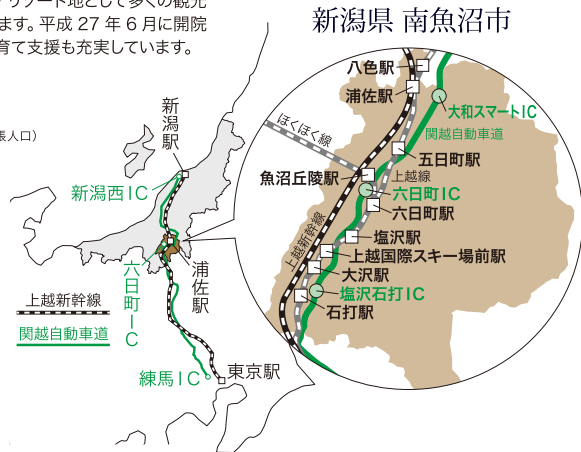
## 【位置】北緯 36度53分 - 37度12分

東経 138度45分 - 139度05分

## 【保育・教育機関】保育園・認定こども園:27 / 小学校:16

中学校:4 / 総合支援学校:1 / 高等学校:4

専門学校:1 / 大学院大学:1



# 歳時記

Compendium of seasonal words

春

浦佐毘沙門堂裸押合大祭 (3月第1土曜日)  
※2020年から日程変更となりました。  
日本三大奇祭の一つ。約1200年の歴史があり、国の重要無形民俗文化財に指定されています。

夏

南魚沼市兼続公祭り (7月17日～19日)

大前神社 翁式三番 (8月14日)

平安時代の三番猿楽の古い形を残す民俗芸能として全国的にも珍しく、県の文化財に指定されています。

秋

若宮八幡宮太々神楽 (9月14日・15日)

32の神楽面を使って総数26座の神楽を奉納する市の指定文化財です。

八海山大火渡祭 (10月20日)

冬

南魚沼市雪まつり (2月第2土曜日・日曜日)

しおざわ雪譜まつり (2月第3土曜日)

and more...

## 主要交通アクセス

**大和スマートIC** ※ETC車専用  
・東京練馬IC間 198.3km(約2時間20分)  
・新潟西IC間 99km(約1時間5分)  
・車長12m(大型車)まで

**六日町IC**  
・東京練馬IC間 187km(約2時間10分)  
・新潟西IC間 111km(約1時間15分)  
<高速バス停留所:東京池袋間 約3時間17分>

**塩沢石打IC**  
・東京練馬IC間 175.5km(約2時間)  
・新潟西IC間 122km(約1時間25分)

**浦佐駅**  
・東京駅から 約1時間30分  
・新潟駅から 約40分

**越後湯沢駅**  
・東京駅から 約1時間15分  
・新潟駅から 約45分

石打駅  
大沢駅  
上越国際スキー場前駅  
塩沢駅  
六日町駅  
五日町駅  
浦佐駅  
八色駅

魚沼丘陵駅  
六日町駅



下記QRコードよりアンケートフォームにアクセスし、ご回答ください。



締切

令和5年1月31日(火)23時55分

※当選者の発表は景品の発送をもってかえさせていただきます。

■『LIFE in ～ライフイン～』についてのお問合わせ

〒949-6696 新潟県南魚沼市六日町180-1 / 南魚沼市役所 総務部U&Iときめき課 / TEL.025-773-6659



これから南魚沼市への  
定住を考えている方へ

# 南魚沼市の取組み

お問い合わせ

南魚沼市役所 総務部U&Iときめき課 TEL.025-773-6659  
南魚沼市公式ウェブサイト <https://www.city.minamiuonuma.niigata.jp>  
全国移住ナビ <https://www.iju-navi.soumu.go.jp/>

## 住む 地域の資源を活かして

### 【わくわく地方生活実現政策パッケージ】

- 南魚沼市にU・Iターンし、次の条件のいずれにも当てはまる方に、1世帯100万円(単身者60万円)を補助。
  - ①東京23区内に在住または東京23区内に在勤で東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県に在住の方(5年以上)。
  - ②新潟県が指定する企業(原則、県内企業)に就職、または起業する方。
- ※他にも細かい条件がありますので、ご相談ください。

### 【南魚沼市移住希望者交通費補助金】

- 県外在住で南魚沼市への移住を希望する方が、南魚沼市が行う現地体験ツアーに参加する場合、南魚沼市までの移動にかかる交通費を補助。
- 上限補助金額1万円。

### 【南魚沼市空き家バンク制度】

- <http://www.minamiuonuma-city.jp/akiya/>
- 市内に使用していない住宅を所有している人から提供された空き家の情報をウェブサイトで公表し、市内での暮らしを希望する人に紹介するシステムです。

### 【U・Iターン促進住宅支援事業補助金】

- 県外からの転入で、県内企業などに就業した方へ、賃貸住宅家賃と契約初期費用を補助。●月額家賃の1/2を補助。上限補助金額1万円。

### 【みんな住マイル住宅改修補助金】

- 住宅等のリフォームで50万以上の支出があった場合、10万円(子育て世帯:中学生以下の子どもがいる世帯は15万円)を補助。

### 【南魚沼の木で家づくり事業補助】

- 住宅建築時の南魚沼産木材購入費を補助。
- 購入費の1/3を補助。補助額10万円以上が対象で、上限補助金額50万円。

### 【南魚沼市中古住宅リフォーム補助金】

- 中古住宅を購入や相続、贈与で取得し、500万円以上のリフォーム工事を市内業者に発注して行った方に対し、最大100万円補助。
- ※上記の他に補助要件あり。

## 働く 起業や働く環境づくりを応援

### 就農

### 【農業次世代人材投資事業(経営開始型)】

- (旧青年就農給付金)
- 原則50歳未満の新規就農者に年間150万円/人を補助。 ●最長5年間。

### 【農業農村体験】

- 「グリーン・ツーリズム推進協議会」を設置し、農業体験旅行を実施しています。田植え、溪流川遊び、秋の収穫、雪国体験などを通して四季折々の南魚沼を体験できます。

### 起業

### 【南魚沼市チャレンジ支援事業】

- 南魚沼市で新たなビジネスにチャレンジする個人・法人に対し、国内外の先進地視察等に必要経費を補助。
- 上限補助金額100万円

### 【創業支援セミナー】

- 対象者:市内で創業を希望している方、または創業後まもない方。
- 創業に関する基礎知識を無料で学べるセミナーです。

### 【創業支援補助金】

- 対象者:市内で新たに創業を行う方。
- 創業事業費の1/2を補助。上限100万円。
- ※新潟県内からの移住者は5万円、県外からの移住者は10万円の加算

### 【個別創業相談】

- 対象者:市内で創業を希望している方、または創業後まもない方。
- 創業の悩みに専門家が無料で相談に応じます。

### 【MUSUBI-BA】 <https://m-plan.work/>

- 開放的な空間はワーケーションやテレワークの拠点、地域のイベントスペースとして利用できます。

### 【グローバルITパーク南魚沼】

- 南魚沼市とアダムイノベーション(株)が運営する日本初のIT関連企業を集積する産業拠点です。

### 介護人材確保緊急5か年事業

### 【新規・移住定住就職支援金】

- 対象者:市内に住所を有し、市内の介護サービス事業所に介護職員として就職し、継続して1年以上の勤務が見込まれる方。

### 【カムバック支援金】

- 対象者:市内の介護サービス事業所に介護職員として就職し、継続して1年以上の勤務が見込まれ、就職した日前3か月以内に魚沼圏域の介護施設に在籍していない方。
- 対象資格:介護支援専門員、介護福祉士、看護師、准看護師のいずれかの資格を有する方。または介護福祉士実務者研修もしくは介護職員初任者研修の課程を修了している方。

### 【ケアマネエール支援金】

- 対象者:市内の居宅介護支援事業所に過去1年以上継続して勤務している介護支援専門員。

### 【ケアマネスタートお祝い金】

- 対象者:令和4年10月の「介護支援専門員実務研修受講試験」に合格後、同年度内に開催される「介護支援専門員実務研修」を受講、修了し「介護支援専門員証」の交付を受け、交付の日から3か月以内に市内の居宅介護支援事業所に就職し、居宅介護支援業務を行う方。

共通事項 ●支援金:20万円 ※詳細についてはお問合せください。

## 育てる

### 親子のふれあい・保育

#### 【出生お祝い金】

- 南魚沼市に誕生した子どもに出生のお祝い金を支給。詳細についてはお問合せください。
- 補助金額:1人目、12万円・2人目、15万円・3人以降、20万円
- ※令和3年度から5年間限定の事業です。

#### 【ほのぼの広場】

- 0歳から小学校入学前の親子が自由に遊んだり、情報交換ができる場です。市内3会場で開設しています。
- ・子育ての駅「ほのぼの」:(水曜定休) 開設時間 9時30分～15時30分
- ※子育ての駅「ほのぼの」と併設されている「ふれ愛広場」は小学校3年生までが利用可能です。
- ・大和市民センター会場:開設日 毎週 月・水・木 9時30分～15時30分
- ・塩沢市民センター会場:開設日 毎週 火・水・金 9時30分～15時30分

#### 【にこにこ広場】

- 入園前のお子さんとお家の方を対象にした、保育園で行う遊びの広場。どの地域の保育園の「にこにこ広場」にも参加できます。

#### 【心豊かな子育て教室「そだち学級」「親子サロン」】

- 入園前の親子の遊びの場、仲間作りの場。
- 六日町地域の4地区、大和地域、塩沢地域でそれぞれ年間3回から4回開催。

#### 【ファミリーサポートセンター】

- 子育ての手助けをして欲しい人に保育サービスを提供する会員制の保育事業です。
- ※生後6か月から12歳までの子どもが対象です。

#### 【読書のつどい、絵本のへやなど】

- 入園前の乳幼児と保護者を対象に、毎週水曜日(10時30分～11時30分)、南魚沼市図書館で絵本の読み聞かせなどを開催しています。

#### 【待機児童ゼロの維持】

- 保育園の待機児童0人を続け、希望するすべての子どもへ保育を実践しています。

## 街づくり 変わった視点でまちづくり

#### 【南魚沼、本気井】 <https://majidon.jp/>

- 南魚沼産コシヒカリを、市内外の人にお腹いっぱい味わってほしいという企画です。南魚沼市内の飲食店を中心とし、ごはんと具をそれぞれの尺度で大盛にしたイチオシ丼ぶりを提供しています。

#### 【女子力観光プロモーションチーム】 <http://joshi-ryoku.jp>

- 女性の視点から全く新しい切り口で南魚沼市の観光を考え、イベント企画や観光関連事業への提案を行うことを目的とした、年齢も職業も様々な一般ボランティアで結成されたチームです。

#### 【美女旅プロジェクト】 <https://www.bijotabi.jp>

- 地元に住み、地元を愛する普通の女の子が生まれ育った地元を紹介する観光パンフレット。

#### 【南魚沼サークルナビ サークる♪】 <https://ja-jp.facebook.com/circle.minamiuonuma/>

- 市内で活動するサークルから参加・登録してもらい、SNSでの活動紹介や入会募集などを支援し、入会したい人のニーズに応えたり、サークル同士の横のつながりを生み出し、市内に住む若者の定住を促進しています。

## 支えん 縁 民間で組織された安心の移住・定住相談体制を整えています。

#### 【一般社団法人 南魚沼市まちづくり推進機構】 TEL:025-778-0511

- Eメール:[ijyu.teijyu@mmdo-machi.org](mailto:ijyu.teijyu@mmdo-machi.org) <http://mmdo-machi.org/>
- 若者の定住とシニアや若者の移住を目指して付加価値の高い仕事が南魚沼市から生まれることを促進する地域再生推進法人です。南魚沼に住む人、住もうと思う人の、未来のしごとづくりと豊かな暮らしを応援します。

#### 【一般社団法人 愛 南魚沼みらい塾】 Eメール:[ai.m.mirai@gmail.com](mailto:ai.m.mirai@gmail.com)

- 街のあらゆる場所を「教室」にして、南魚沼市全体を「まなび」の場に見立てる”ことによって、街のヒト・モノ・コト・トキ・エンをつなげていく。そして「教える」と「教わる」ことが、大人、子供に関係なく自由に行き来できる、いわば、新しい南魚沼版「共育」をコンセプトにした一般社団法人です。常に新しい“何か”の出会いをつくり、“何か”をはじめようとする“すべての人たち”の「場(=プラットフォーム)」となる活動をしています。

### 医療費などの負担軽減

#### 【子ども医療費助成】

- (県の医療費助成制度と併用した市独自の助成)
- 就学前まで:入院・通院とも全額助成。
- 小学生～18歳到達年度末まで:通院1回530円・入院1日1,200円の負担で医療が受けられます。

#### 【予防接種助成】

- 風しん予防接種費用を一部助成。

#### 【妊産婦医療費助成】

- 妊産婦にかかる医療費のうち、保険診療による自己負担額全額を助成。

#### 【JR通勤定期乗車券割引】

- 児童扶養手当受給者及びその方と同一世帯の方は3割引で購入できます。

#### 【不妊治療費助成】

- 特定不妊治療:夫婦1組につき、通算6回を上限とし、1回の治療で13万円を上限で助成。
- 人工授精:夫婦1組につき、通算2年を上限とし、1年度当たり1回、3万円を上限で助成。

#### 【不育症治療医療費助成】

- 保険診療適用外の検査費と治療費を対象とし、1回の治療期間につき10万円を上限で助成。