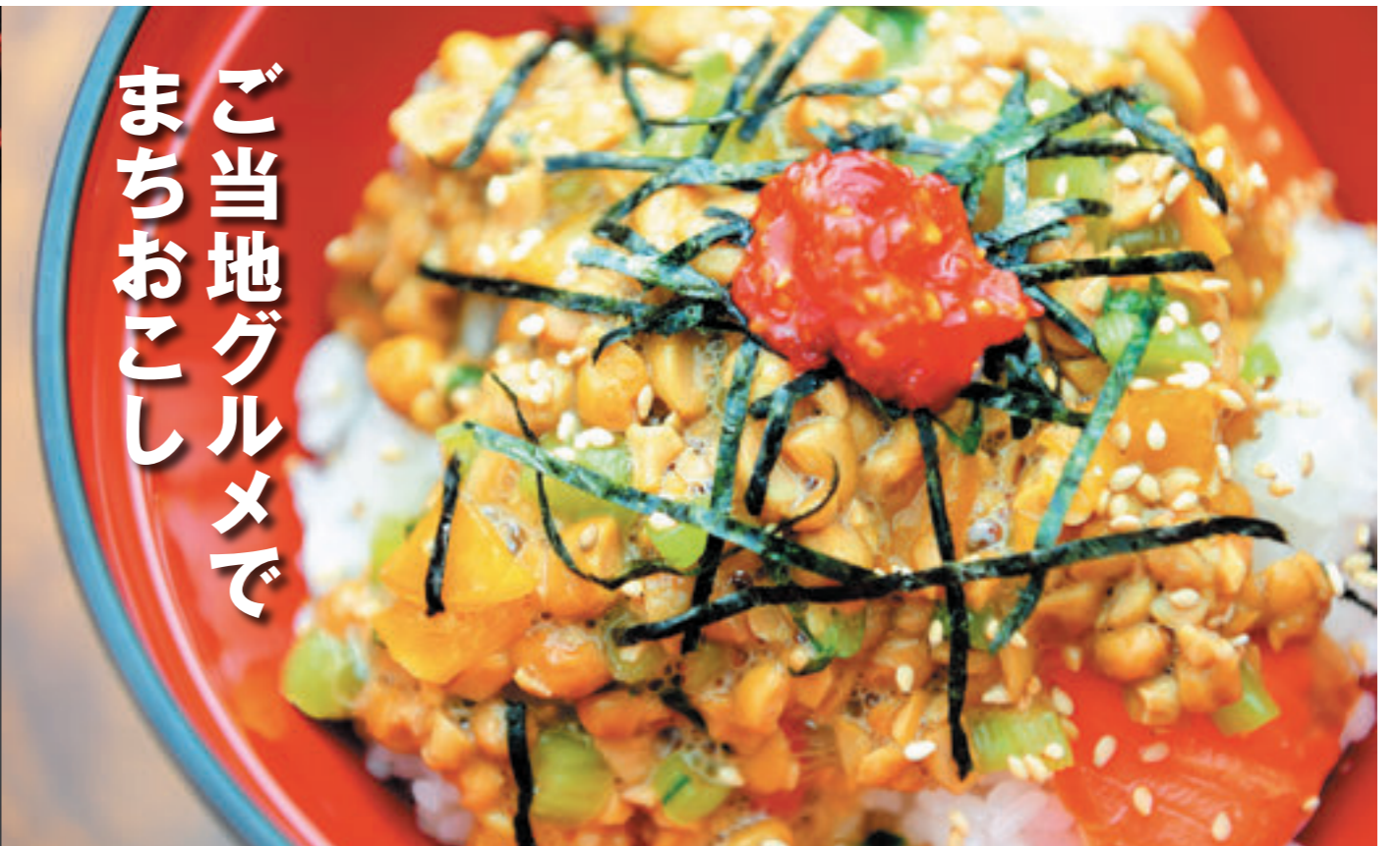


産業振興

豊かな自然を活かし、自然や人にやさしく力強い産業のまち



10月10日は  
「南魚沼市コシヒカリの日」



ご当地グルメで  
まちおこし



「南魚沼市コシヒカリの日」  
制定記念イベント（めぐみ野保育園にて）

日本一の南魚沼産コシヒカリの新米で、  
子どもたちも笑顔でいっぱい！

南魚沼産コシヒカリのさらなる普及促進をめざし、平成25年9月南魚沼市議会定例会において、議員発議で条例が制定されました。普及促進に向けた取組みを市民、関係事業者と市が一体となって推進することで、市の宝であるブランド米「南魚沼産コシヒカリ」の高品質の保持と消費拡大を図っていきます。

「きりざい」とは、南魚沼地域に古くから伝わる伝統料理で、余った野菜やたくわんなどの漬物を細かく刻んで、納豆と混ぜ合わせたものです。納豆は良質なタンパク源で、昔は貴重な保存食でした。深い雪で閉ざされた冬の間、納豆を大切に食べ続けるために、漬物を加えて量を増やした「おばあちゃんの知恵」から生まれたものが「きりざい」です。現在も小・中学校の給食や各家庭の食卓に出る、地元ではなじみのあるメニューです。

「南魚沼きりざい丼」は、「きりざい」と地元にある縁のある鮭や神楽南蛮を加え、「南魚沼産コシヒカリ」の上のせて食べるご当地グルメです。現在は市内20店舗の飲食店と宿泊施設で食べることができます。



きりざいでまちおこし  
南魚沼きりざいDE愛隊  
www.kirizaidon.com

平成23年に郷土料理「きりざい」をベースにした、ご当地グルメ「南魚沼きりざい丼」を通じて、南魚沼市を全国にPRする団体「南魚沼きりざいDE愛隊」が、市内の有志ボランティアにより誕生しました。おもな活動は、市内や県内外のまちおこしイベントへの出展や小学校での講演、農業者と連携した南魚沼産コシヒカリの田植えや稲刈りを、地元の人たちが学生と行っています。

平成25年には、愛Bリーグ（一般社団法人）ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会で、新潟県初の本部加盟団体となりました。

これからも全力で南魚沼市を全国にPRし、一人でも多くの人から市を訪れていただけるように、「まちおこし」活動に取り組んでいきます。



もみがらを燃料にした「ぬか釜」



南魚沼産コシヒカリ新米昼食会



らいすぬーぼー in 浅草



グルメマラソン

Promotion of Industry

A city with strong industries that use the bounty of nature and that are gentle on nature and people

City development by local gourmet food

In 2011, the Minamiuonuma Kirizai DE Aitai organization was established to advertise Minamiuonuma City to other prefectures through "Minamiuonuma Kirizai-Don". This organization is actively involved in "city development" activities to encourage many people to visit the city.

October 10 Koshihikari Rice Day

For further promotion of Minamiuonuma Koshihikari rice, a special regulation was established according to a congressional proposal at Minamiuonuma City regular local assembly held in September 2013. This regulation promotes various approaches for the spread and promotion of Minamiuonuma Koshihikari rice by the cooperation between residents, related companies and the city.



2013年、全国大会のB-1グランプリ in 豊川に初出展



地域の人と稲刈り交流



2013 関東・甲信越B-1グランプリ in 勝浦で  
ブロンズグランプリ(総合3位)を獲得