

中小企業地域資源
活用促進法に基づく

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

米どころ越後長岡で発展した 発酵・醸造製品と米の加工製品



新潟県長岡市
が応援するふるさと名物

○発酵・醸造製品
○米の加工製品



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成30年1月31日
新潟県長岡市



地域の
プロフィール

長岡市は、日本一の大河・信濃川が市内中央にゆったりと流れ、守門岳から日本海まで市域が広がる人口約28万人のまちです。

長岡の産業の歴史は、明治中期の東山油田の開発を契機とする石油掘削機械の製造に端を発し、機械加工業、鋳造業などが発達した一方で、伝統的な技能や技術を生かした仏壇や、アパレル産業、食品製造業、醸造業などの産業が盛んです。

その中の食品製造業は、従業員数では製造業の中で県内1位、製造品出荷額でも県内3位を占める主要産業です。醸造業に関しては、日本酒の産地として全国に知られており、新潟県内で最多、全国2位の数を誇る17の酒蔵(日本酒16、焼酎1)があります。

長岡は、米どころ新潟県の中でも、有数の米の産地であり、米の加工製品や発酵・醸造を利用した製品が生活に根付いており、その範囲は多岐に亘り、現在も新しい製品が次々に生まれています。



8月2・3日長岡まつり
大花火大会



市役所本庁舎アオーレ
長岡

ふるさと名物の内容

◆ふるさと名物（主な地域資源）

米の加工製品

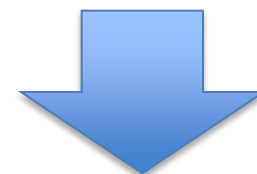
長岡はうまい米の代名詞「コシヒカリ」の一大産地です。化学肥料や農薬を減らした特別栽培米と有機栽培米を合わせた生産量は、全国トップです。

米づくりは古くは弥生時代に西日本より伝わり、人々は丘から信濃川周辺へ移り住んだとされています。

長岡では現在も、様々な米の加工製品が造られています。特に、米菓は生産量全国1位の新潟県の中でも多くの製造業者を有し、「柿の種」の発祥の地でもあります。



米どころ新潟県の中でも有数の米の産地



様々な米の加工製品が誕生



【米の加工製品（一例）】

◆ふるさと名物（主な地域資源）

発酵・醸造製品

長岡は、米どころ新潟県の中でも、有数の米の産地です。他にも豊富な穀物があり、雪に閉ざされる自然気候のため、古くから発酵・醸造を利用した製品が生活に根付いており、その範囲は、酒、味噌、醤油、漬物、発酵を利用したお菓子など多岐に亘ります。

特に、酒造りに関しては、3大要素「水」・「米」・「醸造技術」を満たし、古くは1548年から現代まで多くの銘酒を造ってきました。

また、味噌造りは、永禄7年(1564年)関東地方に出兵した上杉謙信が野田地方で兵に習得させ、これが本拠地の越後国に広まったとされています。

古くから地域に根差し、発展した発酵・醸造技術を利用した製品は、これまでに多くの製品がつくられている他、現在でも新たな製品の開発が活発であり、様々な製品が生まれています。

※「発酵」とは、酵母や細菌などの微生物がエネルギーを得るために有機化合物を分解して、アルコール類・有機酸類等を生成することをいい、醸造とは、発酵の作用によって、酒・味噌・醤油等(主に液体かそれに近い製品)をつくることをいいます。



米どころ新潟県の中でも有数の米の産地



酒、味噌、醤油等、発酵・醸造を利用した製品が根付く



発酵・醸造を利用した様々な製品が誕生

発酵・醸造製品とは…

米どころ越後長岡で発展した、日本酒をはじめとした、こうじ等を用いた発酵・醸造技術を利用した製品



【日本酒・焼酎】



【発酵を利用した菓子】
(酒饅頭等)



【漬物】



【味噌】



【醤油】



【その他、発酵を利用した商品】

【発酵・醸造製品(一例)】

◆新製品開発等の補助金による支援

長岡市では、新製品開発や、受注促進の補助金等により、市内製造業を支援しています。特に新製品開発の補助金は平成7年度から20年以上行っており、支援を受けた製品が全国シェアトップになるなど、大きな成果に繋がっています。



新製品開発の補助金を受けて開発された商品

◆「日本酒で乾杯を推進する条例」のまち

酒どころ新潟県で最多の16の日本酒の蔵元数を誇る長岡市は、新潟県内で初めて「日本酒で乾杯を推進する条例」を制定。

この条例は、「長岡の酒」による乾杯の習慣を広めることにより、その普及を促進させるとともに、「長岡の酒」を飲みと祝いの象徴として世界へ発信し、もって長岡の伝統文化として後世に継承するため、制定されました。

なお、毎年、地酒PRイベントとして、「美味しい酒にアオーレ 越後長岡酒の陣」を開催しています。



越後長岡酒の陣

長岡市の取り組み

◆長岡うまい米コンテスト

長岡米の一層のレベルアップを図るため、農家意識・栽培技術の向上と「安全・安心・美味しい長岡米」を全国に発信することを目的とした「長岡うまい米コンテスト」を開催しています。



長岡うまい米コンテスト

◆醸造の町 摂田屋の街なみ整備

摂田屋地区は、長岡駅から南へ約3.5kmに位置し、江戸時代に交通の要所として栄え、酒、味噌、醤油製造業などが集中した醸造の町です。

現在も、国登録有形文化財の土蔵など、多くの歴史的建造物が残っており、醸造の町の歴史・文化を感じさせる街並みが広がっています。地域資源を活かした道路美装化、公園整備、案内看板整備等により、街並みの保全や、住環境の向上を図るとともに、醸造の町の発信につなげていきます。



道路美装化



公園整備

◆ふるさと納税事業

ふるさと納税制度では、寄付をいただいた方に対し、「長岡ウマレ長岡ソダチ」の地域の特産品を返礼品としてお送りしています。酒、味噌、醤油、餅、赤飯といった、発酵・醸造製品や米の加工製品が人気を博しています。



長岡市ふるさと納税(HPより)