

新潟駅ビルでも評判の 「農家で作る笹団子」

もりばやし
有限会社 新潟森林農園

自家栽培米を使用し、笹団子をはじめとした様々な加工品の製造販売を手がける新潟森林農園。今後とも「こだわり」の商品と企業文化を全国に発信し続ける。

米農家から加工品製造販売を営む6次産業に転換

当社は新潟地域で100年以上続く米農家で、1973年頃、正月用の餅の製造を開始したのが加工品の製造販売に進出するきっかけとなった。その後、1997年9月に（有）新潟森林農園を設立するとともに、他社からの提案もあり笹団子の製造に着手。試行錯誤を繰り返す中で、当社の看板商品に育て上げてきた。

現在、農業では受託分も含め約55ヘクタールの水田を耕作する傍ら、餅、笹団子以外にもちまきやおこわ、大福など様々な加工品を製造販売する、6次産業の企業として事業の拡大を図っている。商品は本社やCoCoLo新潟内の直営店、インターネット通販での直売のほか、県内の主要スーパーや産直市場などに販売している。

自家栽培米を使用した「農家で作る笹団子」

当社の看板商品である笹団子の特徴は、稲作農家ならではの自家栽培米を使用した「農家で作る笹団子」。原料米は農薬を極力使わず、肥料も新潟県認証基準に基づいた有機50%以上のものを使用。安心、安全にこだわった「特別栽培米」の「こがねもち」に少量の「コシヒカリ」をブレンドし、コシが強く、噛むほどにモチモチした食感を生み出している。

また、国産のヨモギをふんだんに使い、黒に近い濃緑色でヨモギの豊かな香りが感じられるのも特徴である。加えて、北海道産小豆の餡や風味が良く色が鮮やかな生笹など厳選した材料を使用し、一つひとつ丁寧な手作りにこだわることで、お客様から「絶対にこの笹団子の味を変えないで」と言われるほどの人気を得ている。

新潟の米農家の味を全国に広める

当社は、今年3月に新装オープンした駅ビル「CoCoLo新潟」の2階土産物売り場の一角に直営の店舗を構え、評判を集めている。大きな笹団子のディスプレイが目立つ店舗では、看板商品の笹団子のほか、ちまきやおこわ、大福、串団子などの和菓子を販売。新潟の玄関口に店舗を構えることで、訪れる人に「新潟の米農家の味」を広めていきたいとの思いがある。

今後とも、自家栽培の良質な米を主原料とし、消費者に安全で美味しいと評価される新たな商品を開発するとともに、新潟森林農園なりの「こだわり」の味と企業文化を確立し、全国に広めて行きたいとしている。
(2024年9月20日取材 若井)



niigata moribayashi farm

代表者 代表取締役 森林 幸男

所在地 〒956-0014

新潟市秋葉区福島69番地

TEL 0250-24-3216

FAX 0250-23-5850

従業員数 51名(パート、アルバイト含む)

事業内容 笹団子、おこわ、ちまき



農作業を行う森林幸男社長（写真左）と長男の森林幸弘専務



ヨモギをふんだんに使用した濃緑色の笹団子



一つひとつ丁寧な手作りにこだわる



今年3月にオープンしたCoCoLo新潟駅ビル
大きな笹団子のディスプレイが目印

「新潟メイドの寿司」にこだわる、古町の老舗寿司店

有限会社 港寿司本店

昭和初期の創業以来、約90年にわたって古町地区で営業を続ける港寿司本店。地産地消にこだわった「新潟メイドの寿司」を提供し続けるとともに、地元古町の活性化に向けた人づくり、街づくりにも取り組む。

屋台から始まり、新潟を代表する老舗に成長

創業は1933年。現社長の祖父、川上吉助氏が横浜の港すしで修業をして帰郷、その店名をもらい受け、西堀の堀端に屋台のすし店を出したのが始まり。1936年には現在地に店舗を構え、高度成長期には2代目川上吉昭氏へと引き継がれ、世紀が変わる頃に3代目川上伸一氏へと渡り、約90年の歴史を紡いでいる。

現店舗は2004年に全面改装を行い、小庭を臨むカウンターと個室を設えた。和モダンな雰囲気の中、四季の移ろいとコース料理をゆっくり楽しめる店となっている。

新潟市を代表する老舗寿司店の一つとして、観光やビジネス利用のみならず、永年の常連客からも愛されている。

地元産にこだわった「新潟メイドの寿司」を提供

港すしでは「新潟メイドの寿司」を提供するため、本町市場にある馴染みの魚屋で、地物の新鮮な魚介類を仕入れている。すし種の約8割が新潟産だという。シャリは県産コシヒカリをすしに合うようブレンド、醤油も県産小麦の「郷土の実り」を使っている。左党にはもちろん越後の銘酒を用意、地産地消を心がけ、身土不二を目指している。

また、職人の仕事ぶりも味わえるよう、あえてカウンターを低くして握る姿がよく見えるようにするなど、お店づくりにも工夫をこらす。この全てがお客さまに「新潟メイドの寿司」を楽しんでいただくための、古町の心構えである。

地元古町の活性化に向け、人・街づくりに取り組む

2016年には、本町市場の一角にある長屋風の「人情横丁」に、港すし市場店を開店。初代の屋台店をイメージしてカウンターのみとし、原点回帰を表した。こちらは市場らしい雰囲気と、「新潟メイドの寿司」を気軽に楽しんでいただくコンセプト。次代を担う若い職人たちが、お客さまと向き合い、日々精進を重ねて腕を磨くための場でもある。

また、川上社長は古町地区での市民活動にも参加してきた。かつて新潟は、西堀・東堀など堀割が縦横に張り巡らされた、水の都であった。その失われた堀割の一部でも再生させ、湊町新潟の歴史を残し、人が集まる場所にしたいとの思いがある。北部の早川堀で実現した「堀割再生」を、西堀での新しい水辺づくりに繋げ、古町に活気を生むための人づくり、街づくりの取り組みを続けていきたいという。

(2024年9月11日取材 若井)



代表者 代表取締役 川上 伸一
所在地 〒951-8063
新潟市中央区古町通九番町1454番地
TEL 025-222-3710
従業員数 16名(2024年3月現在)
事業内容 寿司店



港すし創業時の屋台図



小庭を臨むカウンターが特徴的な和モダンな雰囲気の店内



地元の魚にこだわった「おまかせ握り」



本町人情横丁の市場店、気軽な雰囲気が特徴