ここに注目！

# メイド・イン上越

市では、市内の中小企業などが開発・製造した優れた特産品・工業製品を「メイド・イン上越」として認証しています。認証事業者のこだわりや、認証品の活躍シーンなど「ここに注目」してほしいポイントを紹介します。

詳しくは

■問合せ…上越ものづくり振興センター（☎025-522-2666）

## 特　産　品

made in JOETSU 発酵が引き出すたらの子の旨味

### たらの子こうじ漬け
**㈱イチコ**

**商品ストーリー**

雪国・高田に伝わる伝統の発酵食品「たらの子こうじ漬け」。イチコでは、創業以来ほとんどの工程を手作業で行い、地域に受け継がれてきた伝統の味を大切に守り続けています。

**こだわりポイント**

厳選した国産スケトウダラの子に、国内産米こうじと三年熟成本みりんを使用。約3カ月発酵させた後、さらに冷凍庫で1年間塩枯れ熟成することで、こうじの甘みとまろやかな風味がたらの子のコクと調和します。軽くあぶってもおいしく楽しめます。



本部 総務部 課長　**笠井 雅史**さん

たらの子こうじ漬け（200ｇ）
化粧箱入り1箱 3,240円（税込）
販売店…イチコ全店、オンラインショップ（楽天市場）

詳しくは

パリッと味わう健康きく芋

### きく芋粕漬け・醤油漬け
**㈱百姓や本舗**

**商品ストーリー**

私たちは、農業や農家民宿を通じて、郷土に根差した持続可能な農業を実践しています。農薬や化学肥料を使わず育てたきく芋を上越の特産品として広めるため、パリパリ食感を生かした粕漬けと醤油漬けにしました。

**こだわりポイント**

きく芋は水溶性食物繊維の一種であるイヌリンが豊富な健康野菜です。地元酒蔵の酒粕を使った粕漬けは、芳醇な香りと深いコク、優しい甘さが魅力。国産醤油を使った醤油漬けは、あっさりした旨味が楽しめます。



代表　**上野 一美**さん

きく芋粕漬け・醤油漬け
各480円（税込）
販売店…あるるん畑、オンラインショップ（上越特産市場、新潟直送計画）

詳しくは

## 工業製品

made in JOETSU 雪国・上越生まれのFRP製スノーポール

### スノーポール「レルヒ」
**有沢総業㈱**

**自慢の技術**

ガラス繊維と樹脂を合わせて成形するFRP（繊維強化プラスチック）製のスノーポールです。「軽量」「錆びない」「高耐久」という特長があり、設置・撤去の作業負担が軽減され、長期間使用できます。国内でも数少ない「連続引抜き成形技術」により効率的で安定した生産ができることも強みです。

**こんなところで活躍**

道路除雪や雪道での交通事故を防ぐための目印として、道路脇に設置されています。冬の道路の安全を支える製品です。



鉄製のものより軽く、錆びないため、塩害への対策が求められる海沿いの地域でも活躍しています。

詳しくは

市の取り組みやイベント、災害情報などを発信中！
公式SNS

編集 〒943-8601 新潟県上越市木田1-1-3 上越市 総務部 広報対話課 ☎025-526-5111

**広報対話課から**
**（☎025－526－5111）**

「広報上越１月号」は、12月23日㈫・24日㈬に各町内会へお届けし、各世帯にお配りします。届かない世帯の人は、広報対話課または、各総合事務所へご連絡ください。

**上越市の人口・世帯数**

令和8.11.1現在。（　）は前月との比較

男 86,917人（-15人）　女 89,116人（-48人）

合計 176,033人（-63人）

<人口増減内訳>
出生 70 転入 350
死亡 228 転出 255

世帯数 78,193世帯（+78世帯）
数字は住民基本台帳に基づくもの

**表紙のことば：みんなで考える合理的配慮**

取材に伺ったつくし工房で、利用者がコーヒーを焙煎する作業を拝見しました。印象に残ったのは、一人一人に合った方法や環境によって、本人が生き生きと力を発揮していたことです。本人と話し、合う方法を一緒に見つける。その大切さを、つくし工房の皆さんの姿から教えていただきました。

UD FONT 見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

上越市ホームページアドレス https://www.city.joetsu.niigata.jp/