北越の小京都・加茂の魅力が満載！彩りフリーマガジン
かもいろ
春号
2025. 4
Vol.47

特集　味噌のお話



TAKE FREE（無料）



小京都みいつけた

～おやつ編～
加茂には美味しいお菓子がたくさんありますね

パラダイスカフェ特製の「カリッと！酒粕マス太郎」は老舗酒蔵マスカガミの酒粕を使ったおつまみクラッカー。乳製品不使用なのにチーズのような濃厚な旨味とコク、そしてピリッとしたブラックペッパーがクセになります。

マスカガミの酒粕のクリアで上質な美味しさに感激した店主の小柳さんが、お酒と一緒に楽しめるお菓子を作りたいと一念発起！何度も試作を繰り返し、たどり着いた味です。

その名のとおり『カリッと！』した食感は県産の米粉を使っているから…。笹川流れの藻塩とペッパーのシンプルな味付けが、あと引く美味しさに。全て手作りで安全な食材を使っているので、お子様にも安心して食べていただけるおやつです。もちろんお酒が弱い方にも！他にカレー味（夏季限定）があり、日持ちもするので手土産にもおススメですよ。

パラダイスカフェでは春は山菜、夏は大地の味がする夏野菜、秋は山の恵みのキノコ…と地元の七谷野菜を楽しめるナチュラル定食が人気です（メニューは2週間ごとに変更）。体が喜ぶ旬の味が、お腹も心も元気にしてくれます。

【Parad:ise*cafe】
住：加茂市下条甲480-13
℡：0256-46-8983
営業時間：10時半～17時半（LO17時半）
定休日：火・水曜日

CONTENTS Vol. 47 Spring

2025. 4 月発行



表紙／加茂川を泳ぐ鯉のぼり

加茂市の春の風物詩「加茂川を泳ぐ鯉のぼり」。市街地の中心部を流れる加茂川（葵橋～西宮橋）に毎年、約５００匹の色とりどりの鯉のぼりが飾られ、気持ちよさそうに泳いでいる姿が見られます。天気の良い日は加茂川まで足を延ばしてみませんか。（開催時期／４月上旬～５月上旬）

特集　味噌のお話・・・・・・・・・・・・・・・・・・4

かもん! AKINDO・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
㈱レビュー　代表取締役　坪川俊行さん

カモイロレシピ・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
旬の美味しさをシンプルに！
新じゃがと新タマのジャーマンポテト

加茂まちなか探検／加茂山公園・・・・・・・・・・11

ふるさとコラム「加茂の百年企業」その12・・・・14
㈱小野塚印刷所　社長 小野塚荘一さん

いいとものわ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
満天. Photo　横山満さん
下田書道会　下田逅絆さん

掲載店マップ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16

KAMOIRO サポーターズ・・・・・・・・・・・・・18

小京都みいつけた～おやつ編～・・・・・・・・・・20
カリッと!酒粕マス太郎／ Paradise*cafe

発掘！まちなかアーティスト

きらきら堂

加茂は多くの芸術家を輩出してきたアートなまち。コレ、意外と知られていない事実です。「はつめな人がいっぺこといるんだて！」ということで、毎回様々なジャンルのまちなかアーティストを発掘していきます。

作品Ｎｏ.㊼ 工芸品　「プリザーブドフラワー」



山田公子さん（横江）



特集

味噌のお話

天然・無添加の味噌醸造元 小池商店さんに聞く



①美味しいみそ造りは豆選びから。厳選した大豆を半煮、半蒸しに。②味噌と麹の香りが漂う小池商店の工場。親子二代で味噌を仕込む。



毎日の食事に欠かせない味噌は栄養豊富な発酵食品としても知られる日本が誇る伝統の味。蒸煮（じゅうしゃ）した大豆に麹、食塩を混ぜ、発酵・熟成させるシンプルな工程だけに、造り手の技がものをいうのです。

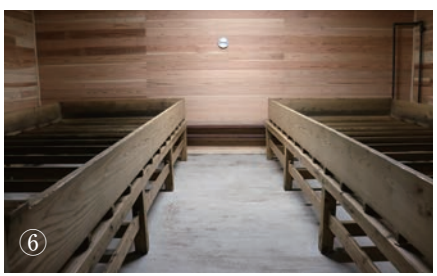
明治後期に『糀屋長吉』として創業した小池商店は、百年以上続く老舗。現在、加茂市に唯一残る越後みその醸造元で創業以来変わらぬ昔ながらの製法にこだわっています。添加物は一切使わず、米麹・大豆・塩・水だけで天然の温度で発酵・熟成するのが天然醸造。近年は夏場の高温で温度管理が難しくなっていますが、加茂の自然が織りなす四季の移ろいの中で、長時間じっくりと熟成させた味噌は芳醇な香りと旨みが凝縮された深い味わいに仕上がります。丹精込めて造られた味噌の味は唯一無二。

そして味噌の『神髄』と言われるのが麹造り。麹の材料となる米の一粒一粒に麹菌がいきわたるよう、丁寧に種付けを行います。研ぎ澄まされた熟練の技と感覚で、時々の麹の状態に合わせて温度管理や、寝かせる時間などを決めるそう。白くてふっくらとした、握るとすぐにほどけるような良質な麹が完成です。









③販売店舗を2023年にリニューアル。目印は軒先の紺のれん。④米は新潟県産を使用。⑤麹菌で丁寧に種付け。⑥新調された麹室。

加茂商工会議所女性会
手作り味噌にチャレンジ

①大豆を洗って、水に浸け、なめらかに煮潰しスタート！



②米麹と塩を均一に混ぜる

③②に粗熱の取れた大豆を加え手でよく混ぜ合わせる



④ボール形にまとめて味噌玉を作る



意外と大変…

⑤味噌樽（保存容器（タッパー等））に味噌玉を隙間なく打ち付けて詰める



手首のスナップをきかせて！

⑥完成
表面を平に空気が入らないようラップをかけ密閉保存



春（３月頃）に仕込んだ味噌の食べごろは秋頃です



無添加味噌は健康効果に抜群



⑧



⑦



⑨

⑦樽に長年棲みつく酵母菌の中で仕上がる特別な味噌。⑧⑨味噌蔵で最低１年以上は熟成。

味噌を袋詰めする際にも発酵を抑制する酒清（アルコール）は使いません。無添加の味噌は生きているので、そのままの状態で味わってほしいからです。店舗では通年販売の味噌２品と限定品に加え、仕込み味噌や麹の冷凍販売も行っています。

また、全国味噌鑑評会において平成７年から連続で入賞するなど高い評価も得ている加茂の自慢の逸品です。





仕込み味噌受付中！
（４月中旬まで）

小池商店　加茂市岡ノ町8-3
電話：52-0725
営業時間：9時～18時
定休日：日曜日



限定品　越後糀屋長吉



令和６年 受賞
「農林水産省大臣官房長賞」
平成21年 受賞
「農林水産省大臣賞」

限定品　越後長吉みそ 華

限定品の特別醸造味噌は毎年１０月に数量限定で販売。良質な北海道産の大豆と麹を贅沢に使用。大豆を脱皮し、なめらかな口どけが特徴。



加茂でがんばる素敵な商売人
（AKINDO）をご紹介します！



今回の AKINDO
㈱レビュー
代表取締役　坪川俊行さん

株式会社レビューのデザイナー　坪川俊行さんにお話を伺いました。

坪川さんのお仕事について教えてください！

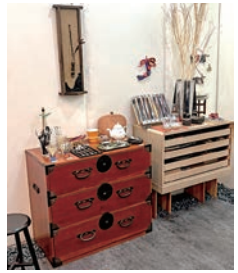
坪川さん・・弊社ではプロダクトデザイン（製品のデザイン）とグラフィックデザイン（文字・絵の印刷物、デジタルデザイン）の両方を手掛けています。加茂に事務所兼インテリアショップをオープンしたのは平成８年で、それまでは市外でデザインの仕事をしていました。

会社を始めたきっかけは何ですか。

坪川さん・・学校卒業後、都内の印刷会社に勤務したあと、地元である新潟に戻り、県内の印刷会社で勤務。その後、知人からの誘いを受けて金属製造卸会社の営業兼デザイン部門に入社しました。その会社は自社ブランドを持っていて、金属・ステンレス製品のものづくりに携わっていました。その時に会社の一部としてデザイン業に特化した“ＲＥＶＵＥ”を別会社として立ち上げたのが当社の前身です。

デザイナーになりたいと思ったきっかけは？

坪川さん・・学生時代、レコードのジャケット写真やデザインを見るのが好きで、センスの良いジャケットのレコードを見つけると内容が分からなくても思わず『ジャケ買い』したことも。今思えばその頃からデザインに興味関心があり、魅了されていたのかなと思います。



加茂に事務所を構えた理由を教えてください。

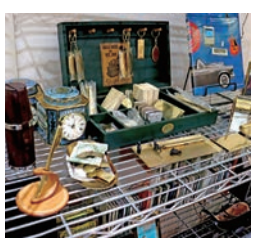
坪川さん・・私は五泉市出身なのですが、当時働いていた会社が燕市だったこともあり、会社独立のタイミングで五泉と燕のちょうど間にある加茂市で事務所兼ショップを構えることに決めました。動機はともかく、今となっては「目に見えない運命に導かれた…」そんな気がしています。

坪川さんセレクトの逸品が集まる店がオープンしましたよね。

坪川さん・・しばらく事務所だけで店は営業していなかったのですが、今年からショップ兼という形で再開しました。もちろんデザインのお仕事も引き続き、承っております。ここが『出会いの場』になったら良いなと、来ていただいた方にゆっくりしていただく空間も作っていますので、とにかく気軽に足を運んでいただきたいです。

どんなアイテムがあるのか教えてください。

坪川さん・・ショップには年代物のブラスグッズや洋食器、ヴィンテージ品のカトラリーや木工製品、陶器などがあり、セレクトショップといった感じです。ほとんどが一点ものですので、ぜひ見に来てください。私が不在の時はお店を開けられないのですが、平日の午前中はいるようにしています。



加茂オリジナル推奨品のパンフレットも手掛ける坪川さん。今後の目標ややってみたいことを教えてください。

坪川さん・・加茂オリジナル推奨品を見ても感じることですが、私が加茂で商売を始めた30年前と変わらず、加茂には素晴らしい『素材』が沢山あると改めて感じるんです。これからは、より原点に立ち返り、デザインを通して加茂の価値のある素晴らしい財産を『繋ぐ』、そんな仕事をしていきたいです。

ありがとうございました。



㈱レビュー
住　所：事務所兼ショップ
　　加茂市旭町1-13
　　加茂んハウス1F
ＴＥＬ：0256-52-3163
営　業：オーナー在店時のみ
定休日：毎週土曜・日曜・祝日

カモイロレシピ

旬の美味しさをシンプルに！
新じゃがと新タマのジャーマンポテト



材料 (2〜3人分)

- ・新じゃがいも…4個
- ・新玉ねぎ……1個
- ・ソーセージ……6本
- ・コンソメ顆粒…小さじ1
- ・バター……1欠片
- ・塩、胡椒、油……適量

作り方

1. じゃがいもを水で洗い、皮付きのまま2cm角に切り耐熱皿に入れてラップをし６００Wで約３分加熱。竹串がスッと通ればＯＫ。
2. 玉ねぎの皮を剥き、１cm幅のくし切りにする。ソーセージは斜めに半分に切る。
3. フライパンに油を熱し、じゃがいも、玉ねぎ、ソーセージを炒め、火が通ったらコンソメ、塩、胡椒で味を調える。
4. 仕上げにバターを加えて全体に絡ませたら完成。

-ワンポイント-

①コンソメで全体の味が決まるので塩は少なめでＯＫ。
②新玉ねぎは火を入れすぎない方が甘く柔らかく仕上がります。
③ニンニク、マスタードを入れるとコクが出て本格的な味に！パセリを散らすと彩り良くなります。

＊レシピ提供＊

和み酒場 亀甲竜　有本優哉さん

【【住所】栄町2-3【電話】57-1071
【営業時間】17:30〜24:00(LO23：30)
【定休日】月曜日

厳選された県内外の日本酒を豊富に取り揃えています！



地元食材を使ったこだわりの料理が楽しめるお店です。お弁当のご注文も事前予約承りますので、お気軽にお問い合わせください。仕込みは一人で行っているため、週末や予約が重なる場合はお断りさせていただくこともございますが予めご了承ください。



加茂山公園

加茂まちなか探検

今回のテーマは



加茂市加茂228

雪椿園



新潟県の木、加茂市の花に指定されている雪椿。加茂は日本有数の雪椿の群生地で、雪椿園には約１００種類、１千３００本もの雪椿が植えられています。色や花びらの数、大きさも様々な椿が咲き誇ります。４月上旬から中旬が見ごろ。タイミングが合えば、雪椿と桜の共演も楽しめますよ。

リス園



加茂の人気者！可愛いシマリスが放し飼いされているリス園は子どもから大人まで多くの人が訪れる人気スポット。元気に駆け回るリスに直接触れたり、餌をあげたり、ひまわりの種をほおばる愛らしい姿を間近で見ることができます。

＊開園期間４月上旬～11月下旬
午前10時～午後４時
（６～８月は午後５時）
＊休園日毎週月曜日
（祝日の場合はその翌日）

彫刻の森



園内には石やステンレス、ブロンズなどの全国から公募された16点の彫刻が展示されています。野外に展示された彫刻作品はその日の天候や四季の移ろいに合わせて様々な表情を見せてくれます。ぜひ、作品を眺めながら散策を楽しんで、お気に入りの彫刻を見つけてみてはいかがですか。

にじいろカフェ



加茂山公園でいっぱい遊んだあとは園内のカフェでひと休み。一番人気は10種類以上のスパイスから作られた「越後クラフトコーラシロップ」を使った「かもやまコーラ」。身体にやさしく、小さいお子様も安心して飲めるコーラです。

営業期間
＊４月～11月 土日祝の晴れた日
＊定休日　火～金曜日

大型スライダー



加茂山の自然の地形を活かした全長１４４メートル、高低差32メートルのローラー滑り台は迫力満点で子どもたちに大人気。令和４年９月にリニューアルし、より安全でエキサイティングなスライダーに生まれ変わっています。

＊対象年齢は６歳以上。６歳未満の幼児の利用は必ず大人が付き添ってください。

池の端



加茂山には４つの池が連なってあり、東屋・八つ橋・せせらぎ・水車など、それぞれが違った顔を見せています。新緑の季節は、鮮やかな緑が池に映え、紅葉の季節は、モミジが真っ赤なじゅうたんを敷いたよう…。池には、カメや錦鯉、夜になると蛍が舞い幻想的な光景が見られます。

ふるさとよもやま話

「加茂の百年企業」その12

株式会社 小野塚印刷所
社長 小野塚　荘一

加茂の産業といえば、明治・大正・昭和中期までは、箪笥、建具、織物が中心でありました。私の祖父である小野塚伝次郎が織物を手掛けていたらしいのですが、反物（織物）には、ラベルが必ず貼られている。そこで印刷を始めてみようと考えたのが、はじまりと聞かされておりました。定かではありませんが、それが創業で明治36年であったようです。

当時は石版印刷（平らな石の上に、逆文字や絵を書いたり、転写して版を作る）で、ラベルを作ることから始まりました。

その後は、木版印刷・活版印刷、そして戦後になるとオフセット印刷機を導入。酒瓶ラベルや、包装紙、新聞、靴函、カレンダー、帳票伝票、名刺、ハガキ、賞状等々、紙に関する印刷は全て受けるようになったようです。

しかし、印刷機械の進歩は早くから自動化が進み、スピードと大量生産の時代に入りました。それに伴い、製版技術も手作業より機械化され、価格競争が始まりました。業界では、過大投資による倒産も多く出ました。当社の兄弟会社も同様の憂き目に合いました。

現在はＩＴ時代になり、パソコン、カラープリンター、コピー機等の性能も良くなり、その上ペーパーレス化が進み、カタログやパンフレット等は、



タブレット持参で説明が出来るようになりました。

私達印刷業界にとっては、大変革の時代です。大日本印刷、凸版印刷と、日本のトップの会社でも今は、本来の事業以外の仕事が半分以上を占めています。当社でも同様に生き残りを賭けて計画しているところです。今では、オンデマンド印刷機、大型プリンターを設置し、小ロット、短期納品印刷を特徴とし、また、印刷に関する品物には、何でも対応することを基本に頑張っております。

私は、当社の社長としては４代目と６代目の２回経歴者です。年齢も高齢ですので、近年中には社長交代をする予定です。１００年企業としては、相応しくない文面となりましたが、お許しください。

㈱小野塚印刷所　新町1-5-16　TEL（0256）52-0056

いいともの輪

市内事業所の
個性豊かな社長さんや
店長さんなどの意外な交友関係をご紹介。
いつかあなたにも繋がるかも?

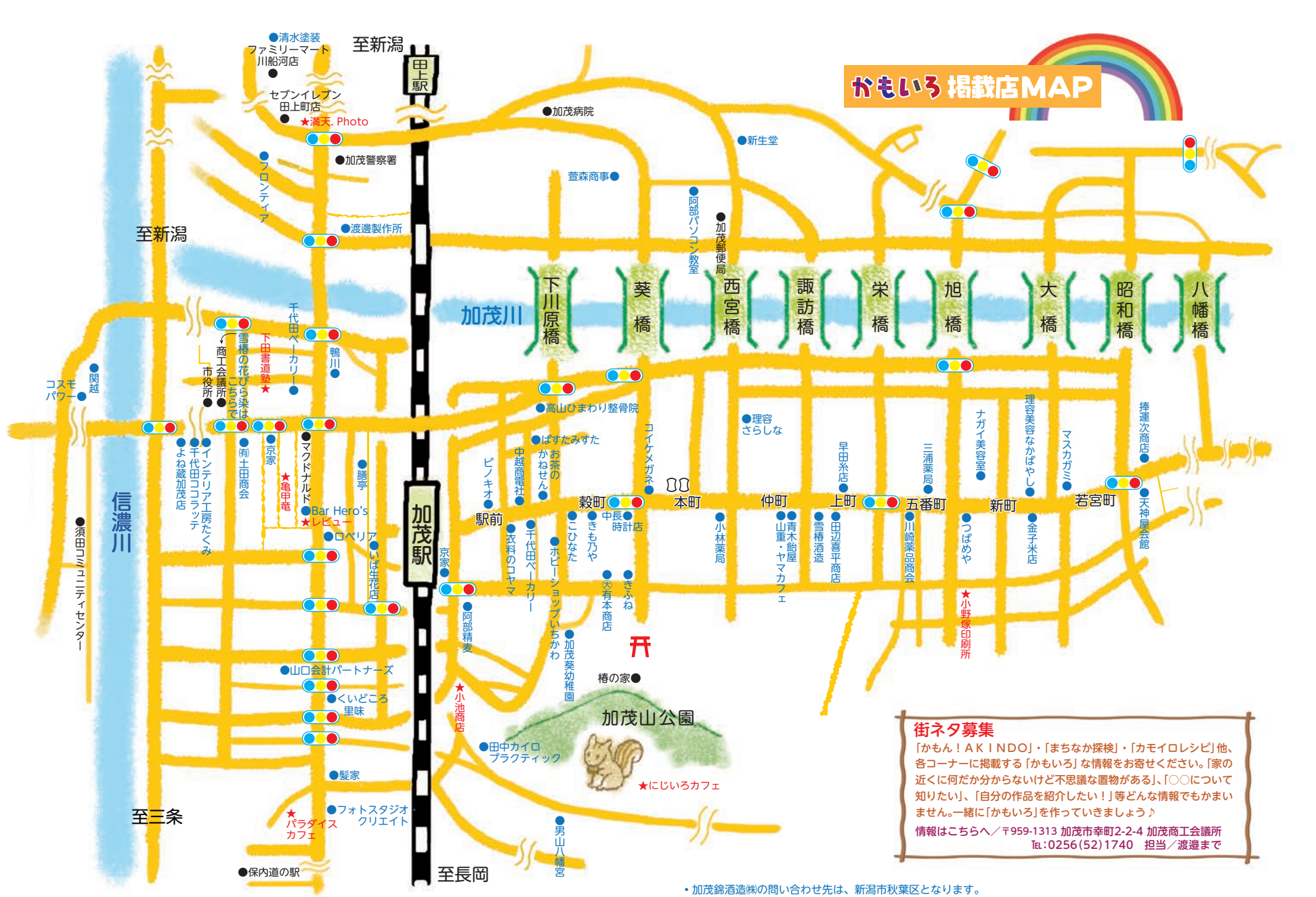
いいともバトン：No.42 登場の佐藤梢さん ➡ 横山満さん



左／横山満さん　右／下田逅絆さん

いいとも No.44

「満天. Photo（カメラマン）」（学校町）横山満さんの“**ともの輪**”は「下田書道会」（幸町）の下田逅絆さんです。お二人の出会いは、加茂市で開催された書道・写真・洋画のグループ展に出展したことがきっかけでした。互いの作品はもちろん、仕事に対する情熱に刺激を受け「一緒に仕事をしたい！」と意気投合。行動力のある二人は、横山さんの同級生で音楽アーティストの TAKEO WATANABE さんと下田さんのコラボイベントを開催したところ、書道と音楽の live ストリートパフォーマンスは大成功。また、二人は仕事以外でも仲良しで、横山さんのプライベートの飲み会に下田さんが参加することもあるそうです。これからも、多才なお二人の豊かな感性から生まれる『加茂発信のアート』を楽しみにしています。



街ネタ募集

「かもん！ＡＫＩＮＤＯ」・「まちなか探検」・「カモイロレシピ」他、各コーナーに掲載する「かもいろ」な情報をお寄せください。「家の近くに何だか分からないけど不思議な置物がある」、「○○について知りたい」、「自分の作品を紹介したい！」等どんな情報でもかまいません。一緒に「かもいろ」を作っていきましょう♪

情報はこちらへ／〒959-1313 加茂市幸町2-2-4 加茂商工会議所
TEL：0256(52)1740　担当／渡邉まで

・加茂錦酒造㈱の問い合わせ先は、新潟市秋葉区となります。

KAMOIRO サポーター募集中!!

サポーター料は発行毎2,200円(税込)です。お申し込みは、加茂商工会議所までご連絡ください。

青木飴屋
仲町3-4 ☎0256(52)0417

阿部精麦株式会社
岡ノ町5-5 ☎0256(52)4141

パソコン・スマホ・タブレット操作・お茶飲み…なんでもご相談ください!
阿部パソコン教室
青海町1-4-16 ☎090-3085-1543

(有)いば生花店
寿町4-19 0256(52)4087

株式會社
小野塚印刷所
新町1−5−16 ☎0256(52)0056

加茂新町雁木通り商店街
金子米店
新町2−3−7 ☎0256(52)0779

お茶のかねせん
穀町2−17 ☎0256(52)0807

髪家 加茂店
カット料金(税込)
大人/1,540円~
子供/1,100円~
下条465−1 ☎0256(64)7959

子どもの笑顔を咲かせたい
創立 1921年
かもおおいようちえん
松坂町6−3 ☎0256(52)1984

・日替御膳、セットメニューが好評!
総合式場
海鮮御食事処 鴨川
番田12−14 ☎0256(52)6726

加茂錦

解体・土木工事のご相談は当社へ
㈱萱森商事
青海町2−7−5 ☎0256(52)9449

株式会社
川崎薬品商会
五番町5−2 ☎0256(52)0657

(株)関越

・披露宴会場リニューアル!二人の描くウエディングご相談ください
日本料理
心やすらぐ
お食事処
きふわ
穀町10−4 ☎0256(52)2340

和文化提案・加茂縞ショップ
徐きも乃や
穀町9−5 ☎0256(52)0631

菓房処 京家
駅前1−6 ☎0256(52)6080
栄町1−36 ☎0256(52)1685

フォトスタジオ クリエイト
☎0256(53)3131

加茂補聴器センター
コイケメガネ
本町1−1 ☎0256(52)2321

コスモ・パワー
HP：https://cosmopower.co.jp

保険調剤いたします
小林薬局
本町3−14 ☎0256(52)1106

特選呉服 こひなた
穀町9−2 ☎0256(52)0737

㈲捧運次商店
秋房16−6 ☎0256(52)0704

衣料の
コヤマ
駅前3−3 ☎0256(52)0145

くいどころ
里味 大郷町店
大郷町1-11-15 ☎0256(53)7030

理容さらしな
仲町1−7 ☎0256(52)2888

情熱の手仕事
清水塗装
0256(52)5828
田上町川船河甲1350-84

安心と信頼の家電品専門店
シンセイドー
神明町2−10−21 ☎0256(52)1449

手作り料理の店
膳亭 ぜんてい
西加茂 0256(53)2855

高山ひまわり整骨院

受付時間	月	火	水	木	金	土	日・祝
8:30~12:00	●	●	●	●	●	●	—
15:00~19:00	●	●	●	●	●	—	—

※第3土曜はお休みです
加茂市穀町4−5 ☎0256(52)9630

桐・家具・手焼きの器の店
インテリア工房 たくみ
新栄町5−6 ☎0256(52)5525

田中カイロプラクティック
下条甲382−1 ☎080-1187-5829

福祉用具レンタル・販売、住宅改修
たなべの介護
上町7−10 ㈱田辺喜平商店
☎0256(52)0063

みんなの町のパン屋さん
Chiyoda Bakery

あなたの街の電気店
中越商電社
駅前5-19 ☎0256(52)0922

中古シニアカー展示販売中 全車種試乗可能です!
(有)土田商会
栄町6-34 ☎0256(53)0393
http://www.bs-tsuchida.co.jp/

美酒・彩食・健康
つばめや
新町1−3−1 ☎0256(52)0155

加茂川を臨む絶好の眺望。四季うつろう感じる加茂料理。今から新定番。
加茂縁座料理 ランチ好評です
天神屋
加茂市秋房 ☎0256(52)8160

金・プラチナ高価買い取ります
中長時計店
穀町9-12 ☎0256(52)2966

Naka Bayashi 理容美容 なかばやし
新町2丁目1−31 ☎0256(52)0308

自分らしさ"発見"
ナガイ美容室
新町1−2−30 ☎0256(52)1518

㈲早田糸店
上町2−16 ☎0256(52)0136

マカロニ国産製造発祥の地!加茂市
マカロニチップスの店
ぱすたみすた

paradise*cafe
Le présent d'un paradis

Bar Hero's
https://www.facebook.com/KANO.Bar.Hero

時代感覚を研究したメニュー
Coffee & restaurant ピヨキオ
駅前4−14 ☎0256(52)6339

外まわりの工事 ご相談は当社へ
㈲フロンティア
陣ヶ峰15−7 ☎0256(53)4688

ホビーショップ
いちかわ
穀町1−6 ☎0256(52)0978

小京都 加茂の地酒
萬寿鏡
若宮町1−1−32 ☎0256(52)0041

地酒と加茂特産品
有本商店
穀町10−9 ☎0256(52)0361

㈲三浦薬局
五番町3−28 ☎0256(52)0214

相続等のご相談はお気軽に(無料)
税理士法人
山口会計パートナーズ
旭町15−30 ☎0256(52)6869

清雲亭 山重
Yama Cafe

創業文化五年(1808年)
世界臨小山家グループ
雪椿酒造株式会社
仲町3−14 ☎0256(53)2700

工房 雪椿の花びら染
加茂商工会議所内 ☎0256(52)1740

よね蔵
大字加茂 2606−1
☎0256(57)1251

有限会社
ロベリア
JAPAN FLOWER NETWORK
寿町7−27 ☎0256(53)2728

㈱渡邊製作所
千刈1丁目1−12 ☎0256(52)0897

男山八幡宮
090−3312−1174

インスタグラム開設!

皆様の『かもいろ』を募集しております!
・美味しい食べ物 ・素敵な景色
・お気に入りのモノ・場所等
写真とコメントを下記アドレスへお送りください。
一緒に加茂をPRしましょう♪

info@kamocci.or.jp

かもいろ (2025 Vol.47 春号) 発行／加茂商工会議所
〒959-1313 新潟県加茂市幸町2-2-4 HP http://www.kamocci.or.jp/
TEL 0256(52)1740 FAX 0256(52)4100