

川口町活性化のための試案—雪の有効利用と山菜 (商品開発アドバイザー業務報告書)

越尾淑子* 中村信也**

KOSHIO Toshiko, NAKAMURA Nobuya

はじめに

平成20年3月に東京家政大学学生と川口町のお母さん方による「台所交流」が発端となって平成20年5月1日に川口町と東京家政大学生生活科学研究所の間で産学連携プロジェクトが結ばれた。この目的は、川口町に自生する山野草に付加価値を与えられる商品開発をする事で、川口町における第6次産業形体を創り上げ、持続可能で活力あるまちづくりを実現させる。と言うのが狙いであった。町からの連携希望の具体内容としては、1. 商品開発に適した山野草の選定 2. 選定した山野草の成分分析 3. 山野草を利用した清涼飲料水の商品開発 4. 地場産品による飲食メニュー開発 を川口町、えちご川口農業振興公社と川口町地域復興支援センターの三者共同により実施すると言うものであった。三者揃っての本学における打合せでは『食と交流』として地元産品を使った料理の開発。特にまこもの利用が候補にあがった。マコモはまた、学生参加と地元のお母さんによる料理開発、アイデア料理づくり、地元産品を使った料理開発などがあげられた。『商品開発』については特産品の新商品と、温泉の二次利用が候補に挙がった。温泉の二次利用について飲用は新潟県条例により出来ないと言う事であった。よって化粧品等コスメ系の商品や、入浴剤などの開発の要望があった。

平成21年2月に新潟県北魚沼郡川口町から

産業推進課が窓口となって「川口町における商品開発の為の山野草調査と選定」の調査および選定を正式に委託された。これにより、東京家政大学生生活科学研究所中村と越尾は川口町における山野草の調査を行った。

さらに、21年4月からは3月に報告した山野草の中からいくつかをしばり、温泉や川口町の農産品と合わせて、町の山野草などを活用した商品開発を視野にいれ、農産加工品やツアー商品などの開発を22年3月までに行なうよう委託された。そこで我々は、

- [1] 山野草および温泉の二次利用による商品開発並びにまち興し
- [2] 雪と地域資産を有効利用するまち興しの2つに絞って開発を考える事にした。以下[1]と[2]の報告をする。

[1] 山野草および温泉の二次利用による商品開発並びにまち興し

1) 調査内容・方法

平成21年2月から3月にかけて文献調査と聞き取り調査を行ない、21年4月から10月にかけては、3月までに行なった124種類の山野草についての文献調査のうちからいくつかの山野草を選び出し、実地調査を行なった。実地調査の結果から、リストアップした山野草を選び出し、入浴剤、石けん、清涼飲料水、加工食品、料理メニューなどに関して具体的に商品化の研究並びに、山菜や地域資産の有効活用による町興しの提案を進めることとなった。

- (1) 商品化を図るためのリストからマコモ、ワラビ、ゼンマイに決定し、雪下大根、温泉水

* 東京家政大学生生活科学研究所
** 東京家政大学公衆栄養学研究室

を加えた。料理の素材としての利用と肥大部分以外の葉の利用を考えた。ワラビ、ゼンマイは食用としての加工品として考えた。雪下大根も食用加工品として考えた。温泉水は清涼飲料としての要望を頂いたが当初の打合せ時に新潟県条例で飲用出来ないということがわかったので、今回は他の分野での利用法を探った。

2) 結果及び、商品開発に適した山野草の商品提案

魚沼地方に自生する山野草の中から、商品開発に対応可能な山野草をリストアップした。真菰の肥大茎である菱白(マコモタケ)(以下マコモ)に関しては22年度に川口町でマコモ祭りを開催する事もあり、町が力を入れて行きやすいと考えた。真菰は東南アジア原産のイネ科の多年草で、池、沼、川岸などに茂生する。縄文遺跡から出土した種子にも稲に混じって発見されている。真菰は黒穂菌が寄生すると穂が出ないので結実しない。川口町で栽培されているのは茎を肥大化したマコモを利用するものである。黒穂菌が寄生しないものは結実して北米などではワイルドライス(インディアンライスとも言う)として食用にする。ワイルドライスは食物繊維、ビタミンB₁、B₂、ミネラルが多く含まれ、強精強壯の薬膳としても用いられる高級食材であり、白米に混ぜたりスープに入れたりして利用価値がある。今回我々は自生種の種子ワイルドライスではなく町で栽培されているマコモの利用を考えた。マコモは清熱解毒作用があり、黄疸に良く働く。身体を冷やす作用もある。高血圧にも良いとされる。除煩止渴の作用はイライラや口渴を抑える。利湿通便作用は淋病や便秘に良いとされる。栄養成分はたんぱく質、脂質、鉄、ビタミンB₁、B₂、ビタミンC、カルシウム、クロロフィルなどを含む。マコモは季節商品であるため、旬に町で新鮮な食材としての料理に使い、川口町とマコモの名前を結びつける他、従来行なわれている真空パック以外に、加工品を開発して流通を図る。素材とし

での保存方法は冷凍保存を推奨する。冷凍保存の場合は茹でてから冷凍する。

また、肥大茎を粉にしてケーキ、パン、クッキーに混ぜて売る。その他町に豊富な、山菜と温泉と雪を同時に使うことによって他地域と差別化を図ることの出来る商品開発が可能である。そこで、同時に雪や温泉に絡めた商品の開発も行なった。

- ①冷凍マコモ(茹でてから冷凍する)の販売(生で冷凍したものは解凍せずに冷凍のまま料理するなど調理レシピを添える。)
- ②マコモカレーのレトルト(こんにゃくを入れ、マコモとこんにゃくの食感を味わう)
- ③マコモの炊き込みごはん(マコモとこんにゃくを先に炒めてから煮込む。油揚げも入れる)
- ④マコモあんかけ丼(冷凍したものを使える。冬場もさめにくいいため身体が温まる)
- ⑤ヤナバやあぐりの里、更に川口町SAのイートインで焼きマコモを販売する。(トッピングは田楽みそ、かぐら南蛮を選んでもらう。マコモパン、マコモケーキ、マコモクッキーを売る。)
- ⑥山菜チップ(第1回ワインテイスティング時に提供したものを川口町の山菜で作る)
- ⑦ヤナバ、あぐりの里、川口町SAで、春は山菜天ぷら、秋はキノコ天ぷら、マコモ天ぷらのうどん・ソバ・ラーメンを販売する。
- ⑧マコモの石鹸(川口町の温泉水を練り込みブランド化する)(温泉水に関しては今後、中村(医師)・越尾が調査を行い、アトピー・皮膚病などへの効果を継続して調査する予定である)
写真1. にマコモ石鹸の写真を載せた。更に、表1. に石鹸の成分表をしめす。
- ⑨山野草を使った入浴剤(湯を汚さないと言われている真菰を使って現在研究中)
- ⑩山野草のお茶(現在研究中)
- ⑪山野草のゼリー(カタクリ、オオバキスミレ、オカスミレをゼリーに入れる)

- ⑫山野草のシフォンケーキ（ヨモギ、こごみ）
- ⑬山菜、雪下野菜の砂糖菓子（ワラビ、フキ、人参、大根他東京の梅鉢屋の製品参考）
- ⑭山菜検定を行なう（12月に予行演習。2月予行。3月か5月に本番を行なう）
- ⑮山菜のブランド化（親しみやすいネーミング）（キャラクター作り）

すべてサンローラ、あぐりの里および川口町SAで購入出来るようにする。

第20回森林の市における山菜販売についての報告

平成21年5月10日 日比谷公園『森林の市』44番テント シティ森林浴の会で販売した。

取扱商品 ウド、フキ、コシアブラ、ネマガリタケ、ワラビ

午前9時30分には川口町から宅配による商品が到着した。（段ボール2箱）

午前10時半より販売開始

午前11時過ぎには2／3が売れた。

午後1時完売

売れ筋 ネマガリタケ、フキ、ウド

問題点 東京では、灰汁がないため、商品に少量の灰をつけ、アク抜き及び料理法等を書いたものを添付すると売りやすい。

ワラビは灰汁抜きをすませて水煮又は、薄い醤油味に漬込んであるともっと売れたかもしれない。

シドケはありますかと何人かに聞かれた。ネマガリタケなのかヒメタケなのか聞かれてもわからなかった。

新潟県からは「メグスリノキ」の会が山菜の販売を行っていたが、川口町の方が山菜の質が良かった。



写真1. マコモ石鹼

表1. マコモ石鹼の成分表

No.	成分コード	表示名称	備考
1	507027	カリ含有石ケン素地	洗浄成分
2	500255	石ケン素地	洗浄成分
3	1224	グリセリン	うるおい成分
4	503136	メチルグルセスー10	うるおい成分
5		まこも粉末 (表示名称がありません)	ご支給品を2.0%配合
6	523164	パーム脂肪酸	洗浄成分
7	104368	ミリスチン酸	洗浄成分
8	555559	温泉水	ご支給品を1.0%配合
9	520321	カンゾウ根エキス	うるおい成分
10	1579	ベントナイト	吸着成分
11	104981	パルミチン酸	洗浄成分
12	103809	ラウリン酸	洗浄成分
13	106667	グルコン酸 Na	安定性向上
14	504295	エチドロン酸	安定性向上
15	110759	EDTA-2Na	安定性向上
16	1105	塩化 Na	洗浄成分
17	2170	酸化チタン	着色



写真 2. 森林の市での川口町山菜の販売

写真 2. 森林の市での他町山菜

価格も川口町の方が若干安く、売りやすかった。写真 2。

他の山菜販売では途中からかなり価格を下げ
て販売していた。

川口町はいっさい価格を下げずに販売を行う
ことができた。

21 年はテント代等をいっさい負担すること
なく、シティ森林浴の会の好意を受けて販売を

することができた。(実際は負担がある。)

発泡スチロールの箱に新聞紙にくるんだ山菜を入れて保管する事で、

気温が上がる5月の日比谷公園でも品質を落とさず販売出来る。

アンテナショップなどで顧客をつかむと、期間限定で生の山菜が売れる。

但し売れ残りを購入しその日のうちに調理食品と出来るような体制が必要。

3) 山野草を使用した商品開発の現状と展望

地産地消、フードマイレージなどの考え方が浸透してきた結果、各地で山菜、野菜などのブランド化が起こっている。川口町としても各地に対抗出来るだけのブランド力を持つことが大切である。各集落別にバラバラだと、規模が小さすぎて、対抗するインパクトや、出荷量に問題が生じるので、川口町一帯となって開発を行なうことで力をつけることができると考えられる。木沢地区、荒谷地区、田麦山地区他一体となり地域力をつける事が他県、他地域に対抗しうる力となると考えられる。あぐりの里や川口SAでの山菜販売もきれいに揃えとか、持ち帰り時に傷まないよう、パッケージに工夫をす。(徳島の“いろどり”事業などが参考になる。)インパクトあるネーミングは不可欠。

民家もあるとよいのだが、無理なら木沢小学校や、地域支援センターなど、対応出来る場所で「山菜・茸料理食べられます」などの幟を立てて町中で食べられるようにする。

4) その他

川口町を訪れた観光客がなるべく宿泊してくれるような企画を立てて、日帰りコース、宿泊コースに分けて季節ごといくつかの案を、パンフレット又は小冊子のようなものとして作成し、環境客の立寄箇所や宿泊施設に設置する。ヤナバやあぐりの里に寄って終了にならないように複数箇所を回ってもらうような連携の工夫が必要である。更にまたもう一度来たいと思う

リピーター確保のための、季節に応じたコースを提案する。

現在の集会所などを体験館などとしても使えるようにして、チマキ体験、そば打ち体験、こんにゃく作り体験、キムチ作り体験、昆虫観察会の催し、蛍の夕べなどHPでタイトルをあげて簡単に検索出来るようにする。指導する事で川口町の住民が活気づくだろう。

冬の雪が多い時期に、アウトドアだけでなく、家族、グループで雪国体験出来るイベントを企画する事も、雪が多い地域こそその強みとなる。カンジキマラソンなど魅力的である。雪に憧れる台湾、中国内陸部やロシアなどからの観光客を誘致する。民泊も受け入れるとなお良い。古民家をもっとアピールするとまとまって宿泊出来る事と、日本の建築文化や生活文化に触れるなど、貴重な体験が出来る。

近年川口のホームページでも季節、目的別コース提案がありわかりやすくなってきた。

[2] 雪と地域資産を有効利用するまち興し

1) 調査内容・方法

(1) 川口町の岡村譲町長から地中横穴に貯蔵した日本酒の味を普通の保管状態の日本酒と較べて味が良くなる経験をしたと言う経験を聞き、その検証をしようと考えた。そこで日本ドイツワイン協会連合会監事・ドイツワイン名誉ケナーの木下勝実氏に話を持ちかけ、協力を仰いだ。木下氏と岡村町長との電話での話し合いで、岡村町長の、横穴に保管して味の良くなった話を受け、木下氏からもドイツにおいて現地蔵元の地下貯蔵庫から直接運ばれてくるワインと、日本に運ばれて普通のワインセラーに貯蔵されたワインとの味の違いを経験されている事、更には日本に運ばれたワインを緑の多い場所で一定の温度で保管したものの味が良くなっている事などの経験を伺った。そこで木下勝実氏、同じくドイツワイン名誉ケナーの石井澄和氏と並木美紀江氏の三人に、本研究所中村、越尾が木沢町の横穴二本の視察時の同行を依頼し

た。

2008年11月29日に視察を行なった結果、二本のうち一本は立って歩く事が不可能で、自然の中の大きな規模をイメージされていた木下氏によると、商業的に利用する事は無理だとの判断であった。

次いでもう一本の横井戸跡は、いくらか条件が良く、立って歩くことは出来るが、貯蔵場所のスペースが狭く、ここも商業的に貯蔵庫としての機能にかけるが、さしあたって官能テストに使う場所としての使用には問題ないだろうと言う判断であった。しかし、飲み水の確保のために人工的に掘られた横穴で、2004年10月の中越地震で崩壊し、入り口から約10メートルの奥行きしか無く、肝心の一定な温度が確保出来るのかと言う問題指摘を受けた。

その後、日本ドイツワイン協会連合会の正式協力の決定を受け、東京家政大学、川口町と日本ドイツワイン協会連合会三者によるテストが実施されることとなった。

(2) 活用する地域資源として、木沢の横井戸跡の有効利用についての実験を行なった。特に(1)で指摘された積雪時の横穴の温度の経時的変化を調査するため、我々は横井戸跡は温湿度ロガー『ハイグロクロン』による測定を提案した。雪の降る直前の20年12月22日から、21年6月4日まで設置し1時間ごとに経時的変化を記録した。これは従来の記録紙を巻いておく自動温湿度計と違って小さな計測器をコンピューターで設定した後置いておくだけで、回収後再びコンピューター処理する事によって温湿度がデータとして得ることができるので、経時的変化を見るのに適していた。

(夏場の有効利用を考えるため夏期間もハイグロクロンによる測定を行なった。)

同時に、ワインの保管状態の違いによる味覚変化について、平成20年12月から21年6月までの期間、木沢町の横井戸跡に保管したドイツワインの官能検査を21年6月に行なった。対照用に、横浜のワイン貯蔵庫と、横浜の

個人宅に各1本ずつ同じワインを保管した。貯蔵庫の条件は摂氏10度から15度の定温、湿度70%乃至80%で保管した。

ワインは6種類のものを横穴と、対照各2本ずつ保管し、半年後にドイツワインケナー9名を専門の立場から、その他東京家政大学関係と町の関係者12名を被検者の対照とした。

ワインの選定、設問などは木下勝実氏が中心となって行なった。

ドイツワインの種類は①ピースポーター ゴールドトロプヒェン リースリング クーペアー ②クロスターエーベルバッハ リースリング クーペアー クラシック ③ローレンツホフファー マウアーヒェン リースリング カビネット ④シュタインベルガー リースリング アウスレーゼ ⑤グラチャーヒンメルライヒ リースリング カビネット ⑥オエストリリッヒャー レンヒェン リースリング アウスレーゼ

以上6種で辛口を最初に、徐々に甘口のものに変えて行なった。

官能テストは、一種類4本をそれぞれのグラスに注ぎ分けて、その味、香りを採点者に自分の味覚に合わせて良いと思われるものから順にグラスの番号1～4を記入した。

(写真3. 官能テスト会場の様子)

2) 結果及び、今後の川口町の活性化と町興しのための提言

①ドイツワインテイスティングを再度行なう。
(現在21年12月から再度横穴に保管中)

(20年度は少雪のため、ほとんど雪のない状態であったため、積雪による一定温度の保管という効果が得られなかった。(図1. a 冬期間の横穴温度の経時変化、b 夏期間の横穴温度の経時的変化 参照)

雪の効果を最大限調査すべく、21年12月に再度貯蔵を行ない、22年3月中旬に官能テストを行い考察する。場所は議長さんのお宅(庫



写真3. ワインを保管した横穴と、古民家での官能テストおよびワインと山菜料理の相性を見る会

裏)を候補と考えている。

好みの味は?と言う問題設定にも難しさがあり、有意な差がすべてで得られる事にはならなかった。(図2. ワイン保管状況の違いによる官能テスト結果参照) 次回は設問にも工夫が必要となるだろう。

横穴内が今回は7度前後であったがワインの保管には10～15度が望ましいため21年度12月からの保管は発泡スチロールに入れて、箱の内外で温度変化を調査している。

②家政大学生の開発した山菜料理のメニューと、ドイツワインをサンローラの売り物とする。(図3. 写真4a. b 家政大学3年森本明子によるレシピ)

③雪国と言う事からドイツワイン協会連合会からは雪祭りなど冬のイベントにはグリュウワイン(ホットワイン)をグラス売りしてはどうかという提案があった。(ワインはドイツワインだけを置くことによって日本ドイツワイン協会連合会の推薦を得る事が可能であ

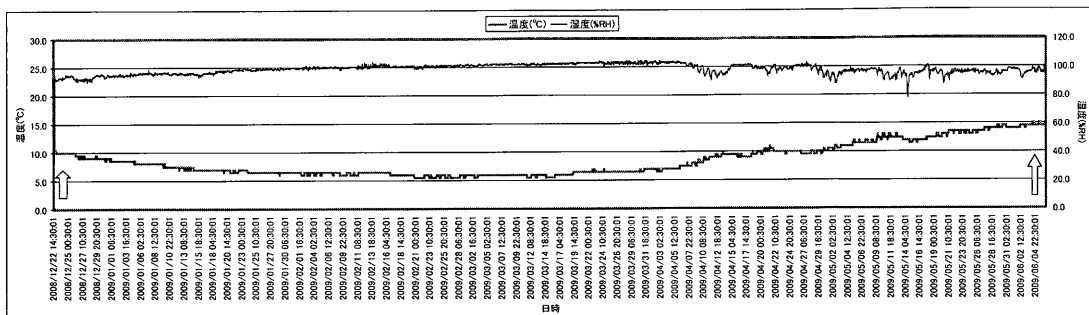


図 1. a 川口町の横井戸跡における冬の温湿度の経時的変化

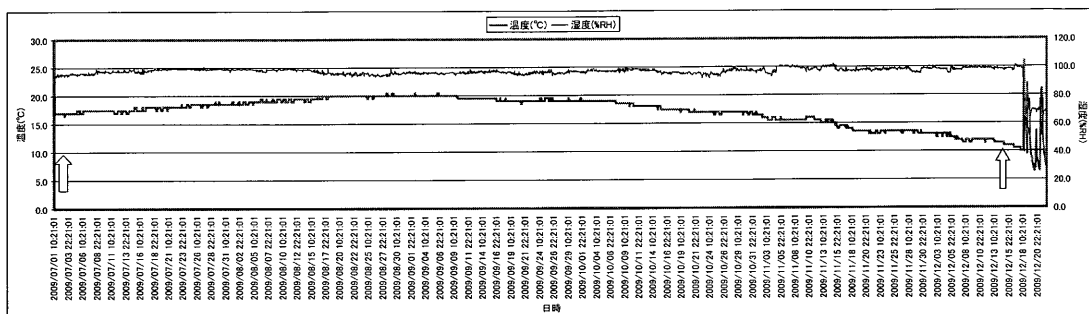


図 1. b 川口町の横井戸跡における夏の温湿度の経時的変化

る）(ワインのグラスは木沢焼きのものを使用する)

④③により、日本ドイツワイン協会連合会の推薦を受け、ドイツのモーゼル地域の町と交流を結び、モーゼルのワイン女王を招きイベントを行う。⇒ワイン女王が来日し、新潟市に立ち寄った際に招聘すれば宿泊費の負担ですむ。

長岡、新潟のドイツワイン講習会などを川口町で開催するように誘致をする。地形的にラインガウを彷彿させる事などからドイツワイン協会連合会のメンバーからも提案された、姉妹都市を結ぶなどの協力を得ることも出来る。先にも述べたが、海外からのワインはドイツワインのみを置くと言う条件をクリア出来ないドイツワイン協会連合会からの協力は難しい。

先のような提携が困難な場合は、個人のアーティストやイベントを誘致する方法も考えら

れる。例えばアーティストなどが新潟、長岡などに演奏に来たときに川口町に立ち寄り、町の施設においてボランティアで活動してもらう事などは可能であろう。この場合時間的に宿泊や食事の提供くらいは必要となることもある。

22年2月にはこの案の1事例として、新潟市でシャンソンライブを行う帰りのcatsu(倉井克幸)、井上善彬、重廣誠3人によるボランティアライブを計画した。

(写真5. 2月11日ボランティアライブのポスター)

⑤ドイツワインの試飲会と山菜検定などを連日で行ない、宿泊者を確保する。(試飲会を前日午後に行う事により宿泊客の確保が出来る)

⑥ヤナバで鮎料理とモーゼルワインのセットコースを置く。

⑦温泉水の化粧水(例：秋田県湯瀬温泉が製品

商品開発アドバイザー業務報告書

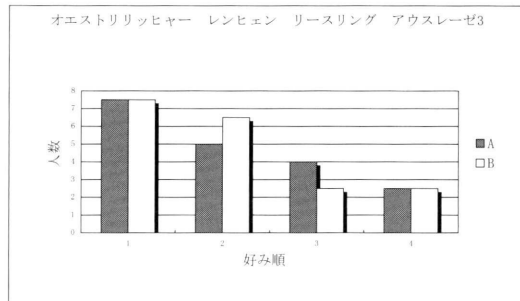
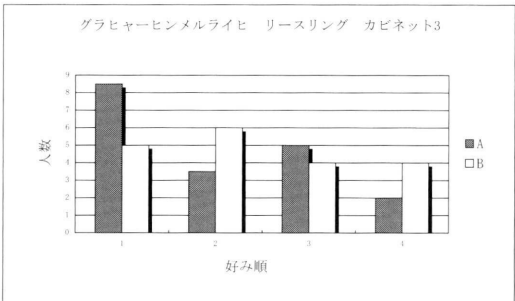
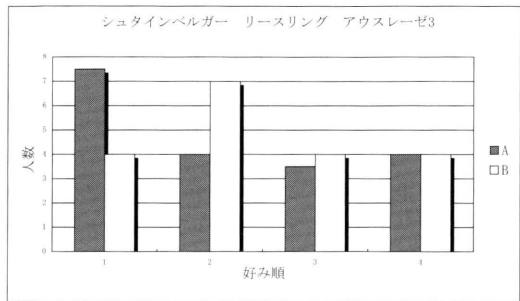
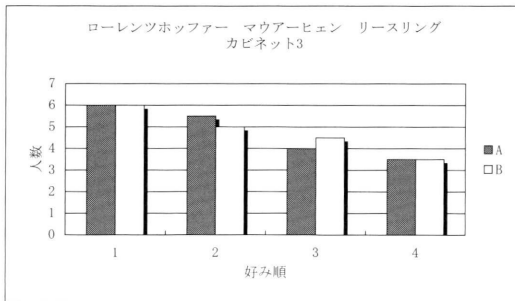
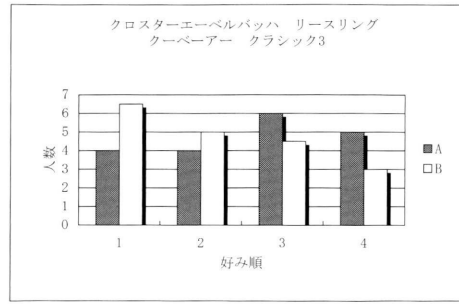
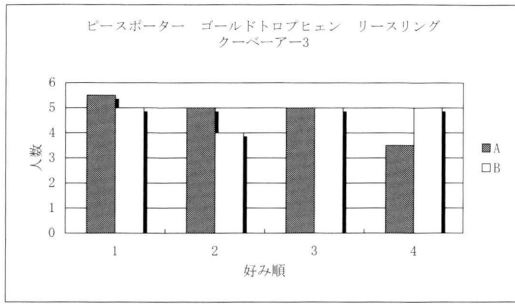


図 2. ワイン保管の違いによる官能テスト結果

A は木沢の横穴に保管したワイン二本のうちどちらかを選んだものを合計して2で割ったもの。B-1は横浜のワインセラーに保管したワイン。B-2は横浜個人宅に保管したもの。

化している)

⑧温泉水の乳液 (例：秋田県湯瀬温泉が製品化している)

町の資産としての温泉を使った商品の開発として⑦と⑧を提案する。2)のマコモ石鹸と一緒にサンプルを試作する予定であったが、試作に協力を頂いたユゼは秋田県の湯瀬温泉を使った化粧品と乳液を販売しているため、競合するので今回は作れなかった。

新潟県内にも化粧品を作るラボがあるが金銭的に無理があり依頼できなかった。

マコモの石鹸や化粧水、乳液はサンローラなどに置いて使ってもらい、売店で売る事を提案する。

横穴の湿度が高い事を利用して、冬期積雪中にシイタケのほだ木を横穴に保管し、春に販売する事を提案する。クヌギを初冬に切り出しシイタケ菌を埋め込み、通常は春までビニールで覆って保湿保温をするが、横穴を利用すればビ

①カナッペ

材料 (10人分) 写真 4a
ミズ…………… 50g
鶏もも肉…………… 100g
牛乳…………… 300g
酢…………… 大さじ2
クラッカー…………… 20枚
塩…………… 少々
こしょう…………… 少々

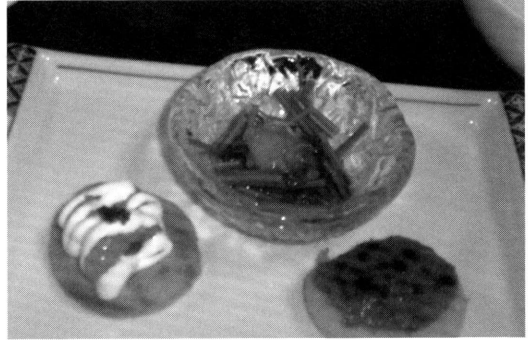


写真 4. a

作り方

- (1) ミズは綺麗に水で洗い茎を細かく刻み、包丁の背でたたく。これに分量外の、しょうゆ、塩、みりんを入れ味付けをする。
- (2) チーズを作る。鍋に牛乳を入れ、火にかけ沸騰したら、酢をまわしいれる。分離してきたら、網の細かいボールに空け、お好みに塩を振り、冷ます。
- (3) 鶏肉を一口サイズに切りフライパンで焼く。
- (4) クラッカーの上にチーズ、鶏肉、ミズの順で盛り付けを行う。最後に塩・こしょうをして完成。

感想

チーズを新潟・木沢村のお母さんと一緒に作ったが、簡単に作れることや美味しさに感動していただき、他にも新しいこと教えてなどといわれ興味が凄くあるようで、台所交流で新潟に着てみたいと思いました。また、ワイン会時でもお客さんから、このカナッペの作り方をたくさんの人に質問され、山菜を身近で、食べやすい食材あわせることで興味を持ってもらえて嬉しかったです。

②山菜入り揚げ餃子

材料
写真 4b
ミズ…………… 50g
とろけるチーズ…………… 5枚
ピザソース…………… 適量
餃子の皮…………… 20枚
塩・こしょう…………… 少々



写真 4. b

作り方

- (1) ミズは綺麗に水で洗い茎を細かく刻み、包丁の背でたたく。これに分量外の、しょうゆ、塩、みりんを入れ味付けをする。
- (2) 餃子の皮にピザソース、とろけるチーズ、ミズをのせ、塩・こしょうをして、包む。
- (3) 油で揚げて完成。

感想

揚げて時間がたってしまったものを提供してしまい、「揚げたてだと美味しいのにね」との意見もあったので、お酒の進み具合を気かけながら随時揚げたてのものを提供できるようにする必要があると思いました。

図 3. 家政大学 3 年森本明子の提案するドイツワインに合う山菜料理レシピ

ニールを被せる事無く保湿が出来、シタケ菌が原木に効率よく伸長すると思われる。

おわりに

この度、平成二十年から二年間、東京家政大学生生活科学研究所に受託研究の機会を与えていただいた川口町に感謝をいたします。ありがとうございました。

実質的には年度を挟んでの一年間だった事と、当初打合せに加わり、大学にもおおいにいただき、様々なご要望を頂いた川口町地域復興支援センターが主活動の時期にご参加いただけなかった事などから、連絡が不十分となり、離れた地域での地域おこしの難しさを感じました。

しかしそれにもまして、岡村譲町長様の町に対する熱い思いや、土日にもかかわらず、いつも気持ちよくご案内下さった産業振興課の綱政直様や、農業振興事業部の小宮山芳治様をはじめとする川口町役場皆様方と、えちご川口農業振興公社、星野秀雄様ご夫妻はじめフレンドシップ木沢の皆様、ホテルサンローラのスタッフ皆様のご協力を頂き、その温かいお人柄にも触れ、我々にとっても忘れる事の出来ない素晴らしい二年間の仕事を共有することができた事を感謝いたします。ご一緒に活動出来なかったものの、受託研究発足までに手続き他でご苦労いただいた、地域復興支援センターの星野晃男様、春日様、中林様、水落様に感謝いたします。

温泉水の研究や、山菜検定を使ったイベント、カンジキマラソン等々、今後も研究を継続させ、町の更なる活性化のために、受託研究終結後も、研究のフィールドの場として川口町に通わせていただきたいと考えております。

この仕事を通してご協力を頂いた日本ドイツワイン協会連合会の木下勝実様、佐藤理夫様はじめケナーおよびソムリエの皆様、特に、木下様、石井澄和様、並木美紀江様には自費での下見まで行なっていただきました。本学卒論生森本明子さんも、何度も自費参加して山菜レシビ

の開発にご協力を頂きました。シャンソン歌手の倉井克幸様と仲間の井上善彬様、重慶誠様も、町興しに共感いただき町に立ち寄ってシャンソンのボランティアライブを開催して下さいました。石鹸などの製品化に向けてご助言いただき試作品を作って下さった、株式会社ユゼの西澤正成様、緑の感謝祭で川口町の山菜販売に関して多大なる便宜を図って下さったシティ森林浴の会主宰の高木シゲ子様と会の皆様。その他関わって下さった大勢のボランティアの皆様にも感謝いたします。

初めての受託研究と言うことで事務的にも戸惑うことが多かった中、いろいろご指導、ご配慮をいただいた、本学経理課の皆様にも感謝いたします。

シャンソン ライブ Chanson live in 川口町 2010.2.11 (建国記念日)

会場 / えちご川口温泉内
時間 / 14時～
料金 / 無料 (別途入館料要)
出演 / レ・トリコ



星原 誠 (6弦ベース) catsu 井上善彬 (ギター)

えちご
川口温泉

T 949-7503
新潟県北魚沼郡川口町大字中山2515-4
TEL 0258-89-4511
FAX 0258-89-3465
Website <http://www.echigo-kawaguchi.com/>
(えちご川口農業振興公社ホームページ)

写真 5



6. a



6. b



6. c



6. d



6. e



6. f

写真 6. a～f えちご川口温泉でのレ・トリコによるボランティアライブの様子。

- 6. a 大研修室で準備している所。
- 6. b 観客も生でフランス語の歌を聴き、フランス文化にひたっている。
- 6. c 倉井克幸氏のフランス語講座はユーモアあふれて魅了される。
- 6. d ボーカル Catsu さん
- 6. e 珍しい6弦ベースの重廣誠さん。
- 6. f ギター 井上善彬さん