

## 沼垂小学校

今、大注目の沼垂地区。古くは新潟港を抱え、交易の要所として栄えた沼垂。また、新発田藩の米倉が私たちの学ぶ沼垂小学校敷地にありました。気候や立地を生かし、味噌や酒造り等の発酵食品づくりが盛んな街。そんな「発酵食品の街・沼垂」の魅力を調べてみると…。

ビール造りを始めたのは沼垂地区を活性化するためのんだね。



沼垂ビール

熟成期間が違うと、味わい、風味がこんなに違うのか。試食してみて、その違いがとてもよく分かります。



蜂村商店



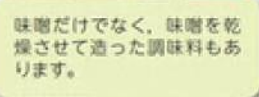
沼ネコ焼きの新品も考えました!



沼垂小学校の玄関のひさはしは、上から見ると「米粒」の形になっていることが分かります。

地域を活性化しようと頑張っている魅力的な店がたくさんあります。詳しくは次頁へ。

### 百川味噌



味噌だけでなく、味噌を乾燥させて造った調味料もあります。

### 地域の方から教わり、味噌造りにチャレンジ



やった～!オリジナル味噌が出来上がった。

「発酵食品の街 沼垂」にふさわしいメニューだね

### お世話になった皆さんとの交流給食 ～沼垂オリジナルメニュー～



私は、沼ネコにちなんで「愛される猫」の沼垂オリジナルキャラクターを考えました。

昔の「沼垂テラス商店街」はにぎやかだったんだ。今は、いろんな人が活性化するための努力をしていることがよく分かった。

沼垂テラスには、魅力ある店があります。



沼垂テラス商店街

### 子どもの声



沼垂ビールの高野さんは、会社の仕事を定年退職した後にビール造りの勉強をして、故郷の沼垂で地ビールを造りました。このことから、故郷の沼垂を大切に思っていれば、何才になっても挑戦できることが分かりました。また、高野さんの「発酵食品の街・沼垂」を元気にしたいという思いが分かり、すごいと思いました。私も何事にもあきらめずに挑戦して、未来の沼垂に貢献したいです。



高岡さんから沼垂テラスの昔と今の様子を写真や映像を通して教えていただきました。沼垂の町は、少しずつ発展しています。地域活性化に向けてたくさんの方が努力していると思いました。ぼくは、地域貢献したいと思い、沼ネコ焼きをアレンジした新品を考えました。自分たちにできることを進んで行い、沼垂をもっとよい街にしていきたいです。



味噌屋の蜂村商店さんのお話を聞き、仕事をしている人の工夫や努力を知りました。味噌の味の違いを出すには工夫があることに、とても驚きました。また、味噌だけでなく、たくさんの種類の味噌漬けや、醤油で造っためんつゆなども販売していることを知りました。味噌を造っているところはとても迫力があり、私も、健康によい味噌をたくさん食べたいと思いました。

