

謙信公「義の塩」

上越市産業環境部観光課長

西山工三

とことん新潟へも出演し、謙信公「義の塩」を全国へPRするとともに消費者

皆さんも是非一度、「貢味ください。」
しかしながら、1kgの製造原価が二〇〇円近くで、全経費に占める人件費・燃料費の割合が高く、大幅な低減は不可能に近いので、今後は、来年一月の合併を見据えて、谷浜地域のみならず、上越市の認知度を塩づくり体験イベントや地産地消の推奨により、さらに誘客を進めてまいりますので、ご支援賜りますようお願いいたします。

郷土の名将、上杉謙信公が今川・北条の塩止めで苦しむ武田信玄に塩を送ったという逸話が「敵に塩を送る」という故事につながっているのは有名です。

謙信公「儀の塩」の開発は、謙信公の威風・息吹を感じて、遺徳を偲ぶとともに、歴史的風土を再認識する機会をつくり、培われた地域の資源・特性を活かしながら、当市の特産品・土産品の開発・商品化を試みることを目的に、上越観光コンベンション協会と谷浜観光協会、上越市が協力して、平成十三年度から事業を進めました。

平成十三・十四年度は、特産品づくりの組織づくり、試作品の作成、謙信公祭で献上塩としての活用・商品化・商業化の検討、塩づくり体験イベント、先進地視察などを行いました。また平成十五年度は、NHKBS2「おーいニッポン」

を商品化するための販売ターゲットについては、大手流通を介した一般消費者ではなく、「特産品・土産品としての観光客」を商品化するための販売ターゲットについては、大手流通を介した一般消費者ではなく、「特産品・土産品としての観光客」等)とするのがよいのではないかという提言などをいただきました。

その提言を裏づけるように、今年度は、

「義の塩」を使った塩ラーメンも販売され、「今までの塩ラーメンと食べ比べると、まろやかさがあり飽きのこない仕上がりになっている」とラーメン店店長は話しておられます。

その他にも、「義の塩」を使った味噌や

