



交流ロバダン 続々開催中!

“食”以外でも、自然環境や歴史文化、商工観光など様々な切り口で開催中!

特集2

阿賀野川流域の未来は 広域連携が鍵を握る!

阿賀野川
えとこだ
プロジェクト

阿賀野川
エコ
ミュージアム

まずは“食”から広げる交流と広域連携



▲松浜内水面漁協組合長と旅館等との交流ロバダン



▼横越漁業組合と旅館等との交流ロバダン



▲安田地場産業グループと旅館等との交流ロバダン



公害の経験を乗り越える
「阿賀野川ブランド」の創出を

これまで「ロバダン」(炉端談義)等を通じて、地場産業や温泉・旅館、農林漁業者、環境団体など様々な団体と交流を深めてきましたが、さらに地域や業種の垣根を越えた交流や連携を流域内で進めるため、「交流ロバダン」を展開することになりました。

まずは、これまで流域再生に取り組む過程で発掘してきた様々な大河と大地の恵みに着目して、流域の温泉・旅館グループが中心となって、食の生産者や提供者の方々との交流ロバダンを数多く開催しました。

各地で失われたつつある流域独自の恵みは、実は流域内にも出回らないものが多く、それを温泉・旅館を通じて流域内に広げていくことで、「食」を介して発生した新潟水俣病の経験を乗り越える「阿賀野川ブランド」の創出につながることを期待しています。



旅館同士の交流ロバダンの様子
[一社]あがのがわ環境学舎が呼びかけて、流域の温泉・旅館の経営者が月1回ペースで集まり、流域の食のブランド化など話し合ってきた。

阿賀野川流域の 郷土食を集めた “豪華な粗食”



※「豪華な粗食」は[一社]あがのがわ環境学舎の登録商標です。上記写真はイメージです。

流域の失われつつある大河と大地の恵みを蘇らせた「豪華な粗食」これまでイベントなどで提供された「豪華な粗食」を紹介します!

五泉産野菜 具だくさん 味噌汁

フォーラム(第2回)



蒸しかまど炊飯おにぎり
わっぱさみ
にしんの 糍漬ソーテー
ミズナの油炒め
黒米ちまき
泥漬け
焼川鮭
しじみ汁
ワラビ
の漬物
アザミの油炒め
わっぱさみ
ハリハリひたし豆
のゼンマイ 大平(のっぺ)
川蟹汁
川蟹蒸しかまどご飯
泥漬け
おかわり
糖漬の湯漬け

地域再発見講座(第9回)



ハリハリひたし豆
泥漬けの湯漬け
蒸しかまどご飯
アザミの油炒め
わっぱさみ
のゼンマイ 大平(のっぺ)
川蟹汁
川蟹蒸しかまどご飯
泥漬け
おかわり
糖漬の湯漬け

地域再発見講座(第10回)



アザミの油炒め
ハリハリひたし豆
のゼンマイ 大平(のっぺ)
川蟹汁
川蟹蒸しかまどご飯
泥漬け
おかわり
糖漬の湯漬け