

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

柱状節理

【有限会社 好月】



ジオストーリー

30万年の噴火で流れ出た苗場溶岩は、中津川を超え沖ノ原まで達しています。冷え固まった岩を川が削り、大絶壁となりました。「柱状節理」は正に柱状節理の絶景を表現したお菓子です。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

ジオこがし

【有限会社 好月】



ジオストーリー

苗場山麓地域は日本有数の豪雪地帯。雪玉型の中身はその昔、火山活動により形成されたこの地をイメージして表現しました。表面には雪の降り積もった様を砂糖コーティング。ジオパークのロゴを焼印し、苗場山麓の歴史と自然が満載のお菓子です。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

マグマソースの 津南ジオカツカレー

【ニュー・グリーンピア津南】



ジオストーリー

ニュー・グリーンピア津南のゲレンデ中腹から少し歩くと笹葉峰の大崩壊の上辺部に出ることができます。その展望台からは眼下に石落としの柱状節理や畜産の盛んな沖ノ原台地を望む絶景が見れます。石落としの眺望をイメージした津南産のカツとマグマをイメージしたカレーソースで、ダイナミックな大地の動きとおいしい大地の恵みを味わってください。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

段丘の華

(精米) (魚沼産コシヒカリ)

【株式会社 大阪屋商店】



ジオストーリー

大量の雪どけ水はブナの森から大地に浸透すると、40年かけて火成岩で磨かれ、河岸段丘最上部に湧き出します。水はすぐに用水池に貯められ、パイプラインで段丘面に広がる田畑に配給されます。寒暖激しい気候と、ほぼ湧き水のみで育てられたコシヒカリを是非ご賞味ください。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

ジオサラダ

【味処 か久栄】



ジオストーリー

標高 200 ～ 800m が生む寒暖差。豊富な軟水の湧水。長い年月をかけて降り積もった火山灰土。苗場山麓はおいしい高原野菜の産地として名を馳せています。地元の野菜で、おいしい農産物を生み出す河岸段丘や柱状節理の大地を表現しています。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

段丘天ぷら

【株式会社 綿屋旅館】



ジオストーリー

苗場山麓の山菜は柔らかく苦味が少ないのが特徴です。夏の高原野菜は甘みが強いのが特徴で人気があります。キノコも豊富で、大地の恵みの素材は事欠きません。おいしい農産物の天ぷらを旬の時期に、河岸段丘を意識した盛り付けで提供します。

大地のたからもの

いろいろきのこの なめたけ

【越後田中温泉 しなの荘】



苗場山麓
ジオパーク
特産商品



ジオストーリー

大地と雪が育む苗場山麓の生態系では、菌類も元気。森ではとても多くのキノコを見つけることができます。縄文時代から主要な食糧として、長い年月かけて味の良いキノコを選びすぎり、どこに生えるのか場所を研究し、乾燥保存や塩蔵など大事にしてきました。いわば苗場山麓の食文化を代表する一つです。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

かてぜ

【越後田中温泉 しなの荘】



ジオストーリー

郷土料理というには簡単すぎる「かてぜ」の材料は、ダイコン、野沢菜、オクラなどその時にある野菜で変わります。瑞々しい旬の野菜を生のまま細かく刻み混ぜるだけ。でも、とってもご飯に合います。秘密は大地の恵みをたっぷり吸った旬の野菜を採れたてで使うこと。現地でしか味わえない旬の味です。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

清酒 - 霧の塔 -

【津南醸造 株式会社】



ジオストーリー

日本有数の豪雪地帯でありながら縄文時代から古く人が住み続ける苗場山麓地域。苗場山系 2000 メートル級の山々に降り積もった雪が水源となり、河岸段丘がその水を少しずつ湧き出すことで安定した水資源に恵まれた地域です。

酒造りに必要な仕込水はその湧水を使い、酒米は川と火山が造りだした大地・河岸段丘で栽培。苗場山麓の水と米で醸した清酒が「霧の塔」です。

【令和2年度 認定商品】 苗場山麓ジオパーク特産商品 「大地のたからもの」

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

純米吟醸「苗場山」

— ジオパークラベル春夏秋冬 —

【苗場酒造 株式会社】



ジオストーリー

日本屈指の豪雪地帯で、明治時代より受け継がれてきた伝統と技の酒造り。恵まれた酒造りに最適な環境の中で醸されたお酒のラベルに、苗場山麓ジオパークの四季の写真を重ね合わせました。

日本百名山「苗場山」の伏流水を仕込水に、また原料米には津南産五百万石を使用した純米吟醸苗場山は芳醇で旨味のある飲み飽きしないお酒です。

写真を眺めながら大地の恵みをいただく。ジオをより一層感じる商品です。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

山麓サブレ

【有限会社 松屋】



ジオストーリー

苗場山は、およそ 30 万年前に噴火し溶岩を流しました。

その溶岩は、安山岩と呼ばれる石です。この安山岩を薄く削って顕微鏡で見ると灰黒色で様々な鉱物が含まれていることをみることができます。これは、斜長石やガラス、輝石、鉄鉱石の斑晶で構成されていることがわかります。

山麓サブレは、この苗場山の溶岩である安山岩を顕微鏡で見ることができる様子を、アーモンドスライスで斜長石を、黒糖クッキー生地でベースを表現しています。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

あんぼ

【株式会社 さかえ】



ジオストーリー

「あんぼ」は、この地域の伝統食で、特に稲作が出来ない苗場山麓地域で、古くから食されてきた伝統食です。当時は、山麓で育てた稗、粟、そば、栃の実などの雑穀や木の実を皮に用い、中の餡には、その時にとれる、野菜などを味噌などで味付けをいって餡にしておりました。

この伝統食にアレンジを加え、皮にはコシヒカリの粉、中の餡は、野沢菜やキノコ、小豆餡も入れ、万人受けするように工夫した商品にしております。

若人向けにチョコレート等を入れた商品も限定で生産しております。お越しいただいた方に、この地域の伝統食を食べていただき、より一層ジオを感じてください。

大地のたからもの



苗場山麓
ジオパーク
特産商品

豪雪物語どぶろく

【農家民宿とうふ屋 石沢酒造場】



ジオストーリー

苗場山麓は、火山活動や地殻変動などを繰り返し、特殊な地形が誕生しました。約8000年前から人が住み、日本海型の気候により雪が沢山降るこの大地で、暮らして来ました。苗場山が生んだ大地と苗場山等の山々から流れ出る清らかな水と気候が美味しいコシヒカリを育てます。

この大地の米と水を原料に「どぶろく」を醸造しています。

四季がはっきりとしているこの地域では、同じお酒でも季節によって味わいが違います。悠久の時間(とき)が作り上げた大地の恵みを感じていただける一杯です。