



はらそる



2 NI-SHICHI 7

5 GO-TO 0



Q. 三条の定期市は長い歴史を
誇りますが、いったい、いつから
つづいているのでしょうか？？

答えは次のページ⇒



三条定期市中央市場の歴史

三条での定期市についてのもっとも古い記録は
1328年のもの。600年以上も前から続いています。
今回は中央市場に焦点を当て、
詳しい歴史を見ていきましょう。

大正



昭和30年頃までは現在の中央商店街にあたる場所で営業されていました。

←この写真は大正2(1913)年頃の本町3丁目とみられます。

昭和

昭和35(1960)年、中央商店街開業や自動車の増加による渋滞などを避けるため、中央公民館周辺に移転。

こちらは移転直後、中央公民館東側で撮影されたものです。→



市場の
おすすめ

12月
December

ほうれん草・ゆり根・みかん・りんご・塩鮭・タコ・ブリ・タラ・数の子
地場野菜
レンコン・日本梨(新興)・西洋梨(ルレクチエ)
旬の花
バラ・ハボタン・ストック・コチア・ヒペリカム・赤系の花(ガーベラ・バラ・カーネーション)



平成

平成13(2001)年、北三条駅前に移転し
現在に至ります。



平成24(2012)年からは
←「定期市 × 三条マルシェ」
(コラボマルシェ)がスタート。

平成28(2016)年には
「ステージえんがわ」→
誕生。にぎわいをさらに
増しました。



←「あさイチごはん」
二七の市日には、旬の食材を使ったおいしい
朝ごはんがワンコインで食べられます。

場所／ステージえんがわ
値段／500円
時間／7:00-9:00



市場の
おすすめ

1月
January

冬ねぎ・白菜・みかん・寒真ダラ・真ダラ白子・カキ
地場野菜
雪下キャベツ・白菜
旬の花
雪柳・フリージア・チューリップ・スイートピー ※大菊・小菊は通年ものです

あさいちレシピ

定期市の食材を使ったおすすめレシピを紹介します



冬は温かい 鍋がおすすめです

定期市でなら、食材すべてが
新鮮に・安く手に入ります！



白菜



鰯



南蛮海老



豆腐



ねぎ



昆布



市場の
おすすめ

2月
February

大根・デコポン・ヤリイカ・新物タラコ・イワシ

地場野菜

大根・キャベツ・ネギ

旬の花

桃・アネモネ・フリージア・マーガレット・スイートピー・アイリス・ラナンキュラス

おすすめ
野菜

バターナッツかぼちゃ

近年注目されている、粘りが強く甘みが強いかぼちゃです。
シンプルに、ポタージュやサラダがおすすめ。



ポタージュ

みじん切りにした玉ねぎを炒める。適当に切ったかぼちゃを合わせて軽く炒める。ひたひたの水とコンソメを加え柔らかくなるまで煮、軽くつぶして粗熱をとる。ミキサーにかけてから牛乳で飲みやすい程度にのばし、温めてできあがり。



サラダ

かぼちゃを1センチ角くらいに切り、レンジで4分ほど加熱。細かく切ったソーセージと和え、塩コショウで味を調えてできあがり。



市場の
おすすめ

3月
March

うど・ふき・春キャベツ・マンゴー・キウイ・はまぐり

地場野菜

大根・フキノトウ

旬の花

桜・麦・コアニー・リューココリーネ・コデマリ・ラクスバー・金魚草



定期市お手伝い体験記



鮮魚店
長谷川さん

商品によって包み方が違うので覚えるのも大変です



一方の長谷川さんは魚をさばきながらお客様におすすめを紹介。さすがの手際です



新潟大学法学部
大塚友貴

私たちは、主に商品やお金の受け渡し、商品の袋詰めなどをしました。予想以上に忙しく大変でしたが、お店側の視点を体験することができました。

長谷川さんのお店では、会話がないことはありません。いわば、「モノを」売るよりも、「人に」売るということが大事なこととして実践されている気がしました。言葉にするのは難しいですが、定期市は「ものだけでなく、人でつながっている場所」であるように思われました。

市場の
おすすめ
4月
April

たけのこ・菜の花・いちご・グレープフルーツ・サクラマス
地場野菜
カブ・冬菜
旬の花
バラ・ハンダーソニア・コアニー・アスチルベ



注文を覚えつつ、商品を袋詰め。
慣れない動作に焦り、苦戦…



定期市は、なぜ人々を惹きつけるのか。
その秘訣を探るため、我々新入生が出店者の方々のお手伝いをしてきました。



果樹農家生産者
田澤さん



お客様との会話は不可欠。
接客を通して会話がはずんでいました。田澤さん的人柄によるものでしょうか。



新高梨や巨峰のキャップ付けや陳列、袋詰めなどをしていました



新潟大学法学部
松田 桜

お手伝いをしてみて感じたのは、田澤さんはお客様に対して正直ということです。果物などは当然のことながら品物によって状態が違います。それを隠すことなくお客様に伝えていて、多少状態が悪くても売ってしまうなどということはありませんでした。その様子を見ていて、田澤さんのところだと安心して食べ物を買えることができると感じました。あまり手伝いになりませんでしたが、田澤さんと常連さんとのつながりや、周りの出店者の方々とのつながりを感じることができました。



三条定期市に出店してみませんか？

新たな出店者を募集しています！

詳しくは 三条市経済部営業戦略室

電話：0256-34-5605 FAX：0256-36-5111 まで

アクセスマップ



二七中央市場 五十四日町市場

毎月同日開催 朝6時頃から昼12時頃まで

※8月12日に盆市、8月13日に盆花市、
12月27日に年末大売出し、12月30日に歳の市、
12月31日に歳末の臨時市を開催。

※初売りは1月7日です。

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

編集後記

私たち新潟大学地域政策協働センターでは、地域に学生が出向き、地域と向き合う活動を行っています。昨年に引き続き、三条市と市場親和会の皆さんとの協働で、「越後三条定期市情報誌」の作成に参加させていただきました。



私は三条出身ですが、率直に言って、定期市にはなじみがありませんでした。しかし、今回の取材を経て、モノの良さはもちろん、何より人の良さを知りました。取材にあたっての皆さんのご厚意に感謝するとともに、定期市がいつまでもつづくことを願っています。

(新潟大学法学部 田澤良典)

昨年度に引き続き情報誌作成をさせていただきました。今年度は市場の歴史や出店者のお手伝いなどより深掘りした内容ですので是非多くの方に読んでいただけると幸いです。また、取材にご協力いただいた皆様本当にありがとうございました。

(新潟大学法学部 松浦光希)

第8号の越後三条定期市情報誌の作成にあたり、今回は新潟大学の学生さん達のご協力により発行される事になりました。当初、取材に来た学生さん達は、出店者の私達に恐る恐る取材をされていましたが、次第に私達の温かさを知ると、次々に情報を集めている様でした。そして、学生さん達の目線で私達市場の魅力を伝える情報誌が作られた事に大変感謝しております。本当にありがとうございました。また、若い人達よりこの市場の魅力を感じてもらい、多くの人より市場に足を運んでもらえる様、私達も頑張っていきたいと思います。新入生の皆様も、また遊びに来て下さいね！

その日のオススメ情報を発信

三条市場親和会

facebook.



定期市 × 三条マルシェの情報などを発信

三条市 定期市 検索

お問い合わせ ➔ 三条市経済部営業戦略室 0256-34-5511

三条市場親和会

三条最寄農村生産物出荷組合

新潟大学

三条市

表紙中央の写真は、文化・芸術の一番星育成事業デッサン教室の生徒さんが定期市のイメージをデザインし、わくわく文化未来塾の子ども達と一緒に協力して色塗りをした作品です。