

新潟県 中越・魚沼地方

市町村名等	地区名	伝統野菜名 地方野菜名	野菜の種類	出荷時期	特徴	来歴	主な調理法	伝統野菜・地方野菜ブランド (選定・認定・認証団体)
28 田上町	曾根	そね 曾根ニンジン	にんじん		長根種。外観は「国分」に似てますが、やや短めです。現在では自家用で栽培している程度です。	「仏国大長」種が祖先にあたります。大正9年に「田上曾根胡蘿蔔(こらふ)採種組合」が組織され、昭和7年の採種量は、30石余りあったとされています。		
29 十日町市	たてのこし 城之古	たてのこしな 城之古菜	かぶ菜		「おひたし」で美味しく食べられます。よく分けつするため、同一株から根元を順次掻き取り、冬中出荷を続けることができます。広義のカブ菜の一種です。	大正初め、現十日町市の信濃川沿いの集落城之古で大崎菜の種子を入手して栽培を始めたことが起源です。	おひたし	
30 南魚沼市	旧大和町 大崎	おおさきな 大崎菜	かぶ		大崎菜は「おひたし」が一番といわれていますが地元では、「油炒め」、「一夜漬け」でも食べられるほか、地域の伝統食「やくもち」の具に使われています。よく分けつすることから、同一株から根元を順次掻き取り、冬中出荷を続けることができます。広義のカブ菜の一種です。また、旧大和町には、類似の八色菜、芹田菜、大和菜があります。	徳川家光の時代、寛文年間から栽培が始まったといわれており、冬期間でも八海山麓の火山性地下水の湧水により雪を溶かし、栽培されていました。明治30年、産業的な発想から「大崎菜組合」が組織され、今日の隆盛の礎となりました。	おひたし 油炒め 一夜漬け	
31 南魚沼市	旧六日町	うおぬまきんちやく 魚沼巾着	なす		煮てもよし、漬けても良しの兼用型のナスです。果皮は黒紫色、果実の系統はやや長型・純丸型・やや平たい巾着型と様々ありましたが、現在では丸型が多くなっています。	和歌山地方の早生ナスが在来の丸ナスと自然交雑して出来上がったといわれています。明治45年には「城内茄子採種組合」が設立され、一時は日本の丸ナスの代表種として県外にも出荷されていました。	煮物 漬物	