

# 美味しい農産物の宝庫 にいがたのうまいもん ～ 中越編 ～

「新潟県といえば米」というイメージがありますが、長く広い新潟県ではそれぞれの地域で様々な農産物が栽培され産地の育成やブランド化に取り組んでいます。

今回は新潟県の中でも、長岡市を中心とした県中央部の「中越地域」で大事にされてきた伝統作物から、食卓の定番、新たなニューフェイスまで、美味しい「にいがたのうまいもん」を紹介いたします。

## にいがたのうまいもん(中越編)

加茂市・柏崎市・田上町・出雲崎町・刈羽村のおすすめ6品

### 『うめ(越の梅)』

「越の梅」は新潟の梅の品種である「藤五郎」の枝変わり(突然変異)として出来た品種で、種が小さく果肉が多く、色づきが良いのが特徴。皮が薄いため、梅干しなどの加工に適しています。田上町や出雲崎町で作付けされています。



### 『なす(つららなす)』

柏崎市北条地域で栽培されている長なす「つららなす」は、もともと「万寿満茄子(ますみなす)」という名前でしたが、夏の暑さの中、緑色が涼しさを感じさせてくれることから、「つららなす」と名付けられました。あくのない淡泊な味で、煮崩れもしにくいので、さまざまな調理法で食べられています。



### 『たけのこ』

4月下旬から5月にかけて旬を迎えるたけのこ。土壌に恵まれた田上町は産地として名高く、アクとエグ味が少ない、香り高いたけのこが採れると評判です。



### 『カリフラワー』

きめ細やかで、純白な色あいのカリフラワーは新潟県産ブランド野菜として、転作田を中心に栽培が拡大しています。柏崎市西山町、北条・田尻地域など、柏崎市内全域で栽培され、特産化を目指しています。

### 『洋なし(ル レクチュエ)』

栽培が非常に難しく、限られた生産量から、幻の洋なし、洋なしの貴婦人とも呼ばれています。明治時代にフランスから輸入され、現在まで大切に育成・栽培されてきました。新潟市、加茂市、三条市等で栽培されており、滑らかな舌触りと芳醇な香りの一品をぜひご賞味あれ。



### 『もも(砂丘桃)』

刈羽村の桃は、水はけが良く陽の照り返しが強いの砂丘地で作られていることから、一般的な桃(糖度13～15度)よりも甘く、18～20度の糖度があります。



## 三条市・長岡市・見附市のおすすめ6品

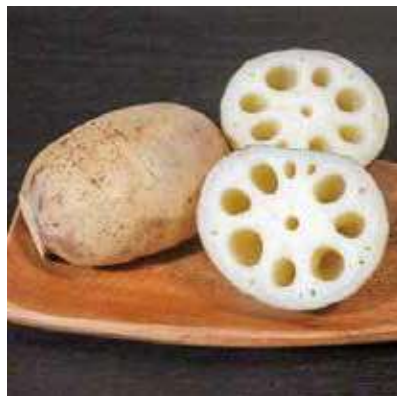
### 『えだまめ<sup>さかなまめ</sup>(肴豆)』

全国作付1位、消費量1位を誇る、えだまめ大好き新潟。5月の弥彦むすめから10月の肴豆まで40種類以上も生産されています。その中でも長岡地域在来の晩生系統である「肴豆(さかなまめ)」は強い甘みと風味があり、茹でていると隣の家まで香りが届くと言われるほどです。



### 『とうがらし<sup>かぐらなんばん</sup>(神楽南蛮)』

長岡市山古志地区などで昔から栽培されてきた「神楽南蛮(かぐらなんばん)」。15世紀頃に日本に渡来した南蛮の原種に近いものと言われています。ピーマンよりもひとまわり小さいコロッと太った唐辛子で、肉厚でピリリとした爽やかな辛みが特徴です。



### 『れんこん(大口れんこん)』

長岡市(旧中之島町)の「大口れんこん」は、100年近い栽培の歴史があります。ほぼ周年で出荷が行われ、真っ白な切り口とシャキシャキした食感からその品質が評価され、県内はもとより、全国でも有数のブランドとなっています。令和3年5月には地理的表示(GI)に登録されました。



### 『キャベツ』

日本一の大河である信濃川沿いで栽培されるキャベツは三条市を中心に県下トップクラスの生産量を誇ります。炒めてよし煮込んでよし、もちろん生でもおいしい身近な野菜です。

### 『にら』

40年以上前から栽培され、地域の市場を中心に出荷されています。葉の幅が広く厚みがあり、ボリュームがあるのが特徴です。

見附市では令和元年から「見附市にら産地育成計画」を作成し、にらの1億円産地化に取り組んでいます。



### 『かんしょ<sup>こしのくれない</sup>(越紅)』

三条市下田地区では「越紅(こしのくれない)」というブランド名で出荷されています。赤くきめの細かい皮膚、中は黄色で甘く、ホクホクした食感が特徴のさつまいもです。あまり知られていませんが、同地区ではかんしょの生産量で県内のトップクラスを誇っています。

