

国営土地改良事業地区調査「新津郷阿賀野川左岸地区」の特産物の紹介

本地区は、新潟県新潟市秋葉区、五泉市、田上町の阿賀野川左岸に広がる約7,096haの地域で、国営阿賀野川用水地区(S36～S58)及び国営新津郷地区(S47～H元)で造成された基幹的農業水利施設により農業生産に必要な農業用水の安定供給がなされています。

また、新津郷地区では低平な輪中地帯に位置するため排水機場、幹線排水路により排水改良がなされました。

しかし、これらの施設は造成後20～40年が経過し、老朽化が進行するとともに維持管理費の増嵩や営農形態の変化等に伴い用水不足などが生じています。

このため、老朽化が進行している施設の改修・更新及び既設の農業水利施設の維持管理費の軽減を行い、地域農業の生産性の維持向上と農業経営安定を図ることを目的に地区調査を実施しています。

今回は本地区の特産物である「さといも」についてご紹介します。

本地区で生産されている「さといも」は、秋冬さといもとして野菜指定産地になっており、作付面積は、五泉市で122ha(平成24年)県内1位、全国6位、新潟市で120ha(平成24年)県内2位、全国7位と全国有数の生産地になっています。



さといもの栽培状況



帛乙女(きぬおとめ)



さといも麺マップ



この秋冬さといもは、五泉市では、『帛乙女(きぬおとめ)』というブランド名で、皮をむくと真っ白で独特のぬめりがあり、なめらかな食感で煮崩れしにくいのが特徴です。新潟市では、『里のいもこ』というブランド名で、丸い形が自慢で、肉質は白く、独特のぬめりがあるのが特徴となっています。

また、五泉市では、まちぐるみで盛り上げていこうという機運を高めるため、10月の第2日曜日を「さといもの日」として制定し、さといもまつりを開催しています。さといもまつりでは、いも掘り体験の他、大いも煮会が行われています。

このほか、五泉市では、さといもの粉末を麺に練り込んだ「さといも麺」が開発され、五泉市内のラーメン店13店舗で味わうことができます。