

2023

11

新潟県拠点

情報かわら版

- GI登録産品 今が旬の大口れんこんをご紹介します！ P1
- 「全国ジビエフェア2023」
～この秋冬、日本のジビエを味わってみませんか～ P2
- 「高校生とつながる！つなげる！ジーニアス農業遺産ふーどコンテスト」
佐渡総合高校が「あったらいい賞」を受賞しました！ P3
- 女性活躍推進等コンテンツのご案内
『女性が活躍中！地域農業の未来をつくる農業委員の1日』 P4

電子版はこちら 



今月の表紙：紅葉（弥彦村）

GI登録産品

今が旬の大口れんこんをご紹介します！

大口れんこんは、長岡市中之島上通地区で栽培されており、白い果肉とシャキシャキの食感、甘み・旨味・風味が特徴のれんこんです。

今回はそんな大口れんこんが収穫最盛期ということで、収穫から出荷までの作業を取材させていただきました。

れんこんの農家の朝は早い

夏期・秋期の収穫作業は朝の3時から始まります。掘りたてのれんこんをその日のうちに市場に出荷するために収穫時期は毎日が時間との勝負だそうです。

白さのポイントは葉っぱ

収穫中の畑には葉っぱがありませんでした。れんこんの葉っぱは収穫の少し前に刈り取ってしまいます。葉っぱを刈ることではれんこんがきれいな白色になるそうです。

井戸水は栽培に必須！

掘り出したれんこんは井戸水を引いたホースを使い、その場で泥を落とします。そうすることで出荷時に見た目がきれいになります。また、井戸水は冬の作業では雪を解かす役目もあり、井戸水がないと大口れんこんが作れないそうです。

どうしてGI登録を？

大口れんこんは、農林水産省の地理的表示（GI）保護制度（※）に登録されています。きっかけは長岡市からの紹介だったそうです。大口れんこんの知名度の向上につながると考え、申請を行いました。実際に、GI登録により県内外のバイヤーさんからの評価も上がり、知名度も少しずつですが上がってきているそうです。

おすすめの食べ方は？

大口れんこん生産組合の組合長の高橋さんにおすすめの食べ方を伺いました。醤油を塗って焼きれんこんにすると甘さが引き立ち、サッと茹でてサラダにするとシャキシャキの歯ごたえが楽しめます。県内のスーパーや直売所に並んでいますので、ぜひ味わってみてください。

※ 地理的表示(GI)保護制度とは

地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、保護する制度です。

地理的表示(GI)保護制度については、以下のURL又は右の二次元バーコードからご確認ください。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html



「全国ジビエフェア2023」

～この秋冬、日本のジビエを味わってみませんか～



農作物の鳥獣被害防止のための鳥獣捕獲が増加する中、捕獲した野生鳥獣を地域資源ととらえ、ジビエとして有効活用する取組が全国で拡大しています。このような中、農林水産省では国産ジビエの認知向上、普及、需要拡大に取り組んでいます。

11月からは「全国ジビエフェア2023」を開催し、ジビエの魅力をPRしています。特設サイトでは、フェア期間中にジビエメニューを提供する飲食店や、ジビエ等商品を販売する小売店、ECサイト等の情報をとりまとめてご紹介します。

新潟県のお店の情報も掲載されていますので、ぜひジビエメニューを食べたり、商品を購入してみてください。（事業実施主体：株式会社ぐるなび）



フェア開催期間

令和5年11月1日（水曜日）から令和6年2月29日（木曜日）

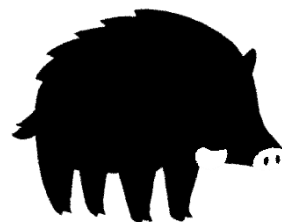
特設サイト掲載内容

おそとでジビ活：飲食店情報

おうちでジビ活：精肉、加工品（食品）、皮革等製品及びペット用品の小売店情報。
ECサイトを含む。

ご当地ジビエフェア：各地のジビエイベント情報

ジビ活特集「トレンドジビエ」：株式会社ぐるなびがビッグデータ等に基づき選定した、今後流行しそうなジビエ料理の特集



詳細は以下のURL又は右の二次元バーコードからご確認ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/231026.html>



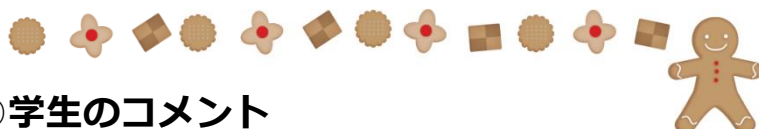
「高校生とつながる！つなげる！

ジーニアス農業遺産ふーどコンテスト」

佐渡総合高校が「あったらいい賞」を受賞しました！

日本国内に存在する32の農業遺産地域の生産技術や自然、伝統、文化をより多くの方に知ってもらい、次の世代へと受け継いでいくために、農業遺産地域の高校生を対象に開催されたアイデアコンテストで、佐渡総合高校が「あったらいい賞」を受賞しましたので、ご紹介します。

「ヘルシー美味しい野菜クッキー」



○使用した農業遺産の産品

- ①さどっ粉（米粉）（新潟県佐渡市）
- ②川越いも（埼玉県武蔵野地域）
- ③山形青菜（山形県最上川流域）



○学生のコメント

小さな子供たちはよく野菜を食べるのを嫌がり食べないことが多く、私たちも昔の頃は野菜を嫌い、あまり食べていませんでした。ですが野菜にはたくさんの栄養があり、家族はどうしても食べて欲しいと思っています。そこで私たちが考えたのは、子供たちが好きなお菓子に野菜を入れれば子供でも美味しく食べられるのでは無いかという案です。

こういった経緯で野菜クッキーを作ることになりました。

詳細は以下のURL又は右の二次元バーコードからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kantai/231011.html>



【世界農業遺産】佐渡市「トキと共生する佐渡の里山」（H23.6認定）

佐渡市では、トキとの共生を目指して、多様な生きものが生息できる環境を整えるために、トキの主な餌となるドジョウなどが生息する水田において「生きものを育む農法」に島全体で取り組んでいます。水田の水を抜く中干期にも「江」と呼ばれる深みを設置し、生きものの逃げ場となる水辺をつくるなど、1年を通して生きものが生育できる環境をつくっています。

このように、生産の効率化だけでなく、環境に配慮し育てられた米は、「朱鷺と暮らす郷」の名称でブランド化され、販売利益の一部をトキの保全活動に充てることで、食と命を育む生きものと共生した持続的な農業が展開されています。



詳細は以下のURL又は右の二次元バーコードからご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/giahs_3_010.html



女性活躍推進等コンテンツのご案内

『女性が活躍中！ 地域農業の未来をつくる 農業委員の1日』



「女性が変わる未来の農業推進事業」の一環として、女性農業者の活躍を推進する動画コンテンツが制作されました。

動画は、女性農業委員のとある1日を密着取材し、地域での活動の様子や思い、パートナーや周りの農業委員の声などを紹介する内容になっており、新潟県からは阿賀野市の農業委員の笠原尚美さんが紹介されています。

「女性農業者に農業委員の仕事を知ってもらいたい」、「地域の関係者に女性農業者の活躍への理解を促したい」など、農業委員への女性登用に向けた働きかけの場や研修会等で活用いただけるコンテンツとなっておりますので、ぜひご覧いただき、ご活用ください！

詳細は以下のURL又は右の二次元バーコードからご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=LTVN8unvFzU>（外部リンク）



＜編集後記＞

皆さんこんにちは。新潟県拠点の齊藤です。

先日、高田駅前で行われた酒まつりに行ってきました。各酒蔵さんが用意しているたくさんのお酒が試飲し放題で、新潟の美味しいお酒で大満足でした！新潟は各地でお酒のイベントが開催されているので、お酒好きにはたまらないですね。

今月も最後まで読んでいただきありがとうございました。



お問い合わせ

北陸農政局新潟県拠点では、「現場と農政を結ぶ」業務を通じて、地域の皆様にタイムリーに農政に関する情報をお伝えするとともに、農業現場の抱える課題や農政に対する意見をきめ細かに汲み上げ、各種施策につなげていくこととしています。

地域の農業者（地域の担い手や若手農業者、女性農業者など）の方の集まり等で、「農業施策の〇〇について聞きたい。」といったご要望がございましたら、直接伺ってご説明いたします。

ご遠慮なく、お気軽に下記へご連絡ください。

北陸農政局新潟県拠点地方参事官室

〒951-8035 新潟市中央区船場町2-3435-1

TEL 025-228-5216

ホームページ <https://www.maff.go.jp/hokuriku/nousei/niigata.html>

