

新潟県 下越地方

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)
1 村上市	旧山北町	あか 赤かぶ	かぶ		焼畑で栽培したものが最も美味しいといわれています。	焼畑という原始的な農法で栽培されることから、伝統はかなり古いとされています。	漬物	
2 新発田市	旧豊浦町 久保	くぼ 久保なす	なす		果皮が柔らかく、当座漬け用として「小ナス」で収穫されますが、大きくして焼きなすにしてもおいしいです。「鉛筆ナス」とは兄弟ですが、長ナスとしての特徴を持っています。	「佐土原なす」の系統と推定されますが、昭和初期からの自家採種により独自の進化をとげていると考えられます。	当座漬け	
3 阿賀野市	旧 笹神村	しろ 白なす	なす		薄緑色で米なすに似た形をしています。果肉がよく縮まり、煮くずれしにくいナスです。	昭和初期から栽培されています。	煮物、漬物	
4 新潟市	旧 豊栄市 笹山	やきなす	なす	6 ~ 8月	種が邪魔にならず、皮と果肉が柔らかく、ジューシーで焼きナスに最高のナスです。250g程度の大きさで収穫されます。	昭和30年代に白根市の鉛筆ナスを導入し、改良が加えられたといわれています。形状・特性などから宮崎県の「佐土原長」が元祖と推測されています。	焼きなす	