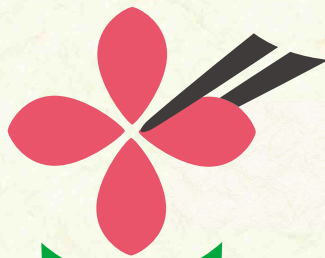
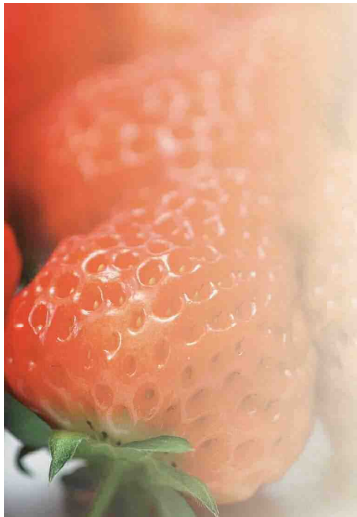


新潟市 食と花の 銘産品

～にいがたが誇る自慢の特産品～





食と花の 銘産品

新潟市

田園と都市が共存する新潟市は、日本を代表する穀倉地域・越後平野を有し、大河・信濃川と阿賀野川、日本海の恵みを受け、一年を通じて四季折々の「食」と「花」を楽しむことができます。

「食と花の銘産品」とは、本市が自信を持って全国に誇る自慢の農畜水産物であり、2019年2月現在で29品目を指定し、全国へ向けて発信しています。



食と花の銘産品 map

日本海最高の美味 のどぐろ

旬の時期

12月上旬～6月下旬

南方に多い魚ですが、新潟はのどぐろ漁場の北限に位置するためか、地物は特に脂がのり、旨みがあるとされています。

やわらかで旨みに富んだ肉質は焼き物や一夜干しなど、どんな料理でも絶品です。一年中美味しい魚ですが、産卵を控えた冬から早春にかけて特に身が充実し脂がのって美味しくなります。



新潟、早春の贅沢 さくらます

旬の時期

3月上旬～5月上旬

新潟市を流れ海に注ぐ大河、信濃川と阿賀野川に遡るさくらますは、新潟の春を代表する高級魚です。その美しい桜色の身は、サケ・マス類の中でも最高に美味とされます。



美しく気品あふれる味 あまだい

旬の時期

5月上旬～8月下旬

美しい姿をしているだけでなく、他の魚にはない、やわらかで極めて上品な味を持っています。砂泥の海底に穴を掘って住んでおり、広大な砂泥の海底を持つ新潟では底曳網が禁漁となる夏に主に漁獲されます。新潟の夏を代表する高級魚です。

上質な秋の味覚 やなぎがれい

旬の時期

9月上旬～12月下旬

信濃川・阿賀野川が長い年月をかけて吐き出した土砂は、かれい類をはじめとする底魚類の優れた漁場を作りだしています。新潟市の前浜で漁獲されるやなぎがれいは特に旨みがあり、新潟を代表する高級魚です。

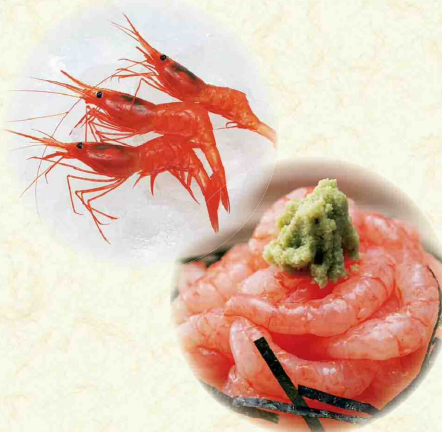


越佐海峡の紅い宝石 南蛮えび

旬の時期

9月上旬～6月下旬

長い年月をかけて信濃川、阿賀野川が吐き出してきた土砂が新潟の沖合いに広大な泥場の漁場を作りだしています。まったりとした豊かな甘み、むき身の紅の美しさは、新潟ならではの贅沢です。



やわらかくて栄養満点！ 食卓の味方 しろねポーク

旬の時期

1月上旬～12月下旬

しろねポークは肉質がやわらかく、脂身に甘みがあり、冷えても豚肉特有の臭みがないため、とんかつや冷しゃぶで美味しさが際立ちます。風通しの良い、広々とした環境でこだわって飼育しているのが特徴です。





高い品質、フルーツのようなあじわい

トマト (大玉系)

新潟市では施設栽培によるトマト栽培が盛んに行われており、中でも大玉系トマトはフルーツトマトに匹敵する甘さが人気です。産地では、節水栽培による食味向上を図り、減農薬・減化学肥料栽培にも取り組んでいます。

旬の時期

4月下旬～11月下旬



甘く香り高い、夏の味覚

くろさき茶豆

黒埼地区で出荷される茶豆で、その芳醇な香りと、優雅で濃い甘み、シャキッとした歯ごたえが醸し出す味のハーモニーは枝豆の王様です。平成29年4月21日に国の地理的表示 (GI) 保護制度に登録されました。

旬の時期

7月下旬～8月中旬

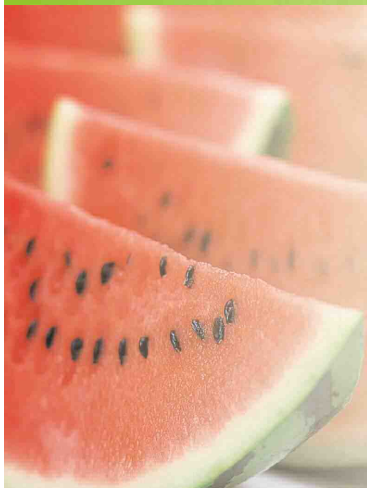
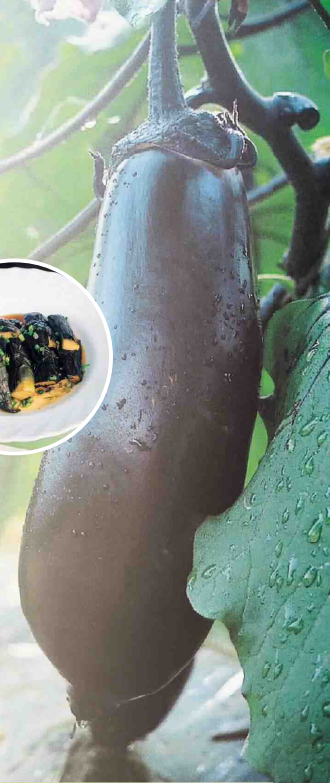
とろけるみずみずしさ、“焼きなす”に最高

やきなす

旬の時期

5月中旬～10月上旬

新潟県内最大級の長なすです。焼くと身がしまって簡単に皮がむけ、非常に美味しくなることから、この名前がつけられました。皮も身もとろけるようにやわらかく、甘くみずみずしいあじわいが特徴です。



シャリッと甘い砂丘育ち

新潟すいか

日本海沿いの砂丘地産のすいかです。太陽の恵みをいっぱい受け、一つ一つ丁寧に育てられます。甘くてシャリ感のあるあじわいは絶品で、蒸し暑い新潟の夏には必須の食べ物です。

旬の時期

6月下旬～7月下旬



新潟の食文化がかおる

食用菊「かきのもと」

旬の時期

9月上旬～11月下旬

菊を食べる食文化は新潟と東北、北陸地方の一部に限られ、食用が始まったのは江戸時代からと言われています。新潟では、おひたしや酢のものとして食され、秋に欠かせない食材となっています。



新潟の雪と寒さが育てる
春一番の美味しさ

めいけな 女池菜

旬の時期

12月上旬～4月下旬

「とう菜」の一種で、新潟の雪と厳しい寒さに耐えることで、豊かな甘みとほろ苦さが生まれます。女池菜の独特のあじわいは、新潟に春の訪れを告げる味覚の一つです。



土に自信あり、味に自信あり

ながいも

旬の時期

10月下旬～3月上旬

阿賀野川沿いの肥沃な土壌に堆肥をすき込み、土づくりにこだわって栽培しています。現在は砂丘地でも、その特徴を活かした栽培が本格的に行われています。



まんまる美味しい、越後の夏の新定番

にいがた十全なす

旬の時期

6月下旬～9月下旬

濃紺でしまった肉質ながら、やわらかく、ほのかな甘さが特徴の巾着型のなすです。とりわけ、浅漬けは新潟の夏の食卓に欠かせない一品となっています。



つややかな白さと
やわらかさが自慢

やわ肌ねぎ

旬の時期

8月中旬～1月下旬

越後美人の「やわ肌」を思わせる、つややかな白さと抜群のやわらかさから「やわ肌ねぎ」と名づけられ、砂丘地を中心に新潟市全域で栽培されています。

湿潤な気候と農家の細やかな目配りが甘さを作りだします。



ちょっと上品なさつまいも

さつまいも「いもジェンヌ」

旬の時期

10月上旬～2月下旬

水はけが良く、さつまいもの栽培に適している新潟市西区の砂丘地で栽培されています。

甘くてしっとりしたあじわいとなり「上品だけど親しみが持てる女性」をイメージして「新潟砂丘さつまいも『いもジェンヌ』」と名づけられました。



可憐でみずみずしい
新潟生まれのお姫さま

いちご「越後姫」

旬の時期

1月上旬～6月上旬

より甘く、より香り高く、そしてより美味しいいちごを目指し、6年もの歳月をかけ、新潟県が育成したオリジナル品種です。大粒で甘く、ほどよい酸味と豊かな香りがあります。可憐でみずみずしいお姫さまのようないちごです。



やわらかな果実とジューシーな甘さが好評

いちじく「越の雫」

旬の時期

8月中旬～11月中旬

みずみずしい果実の雫が舞い落ちたイメージから命名され、県内産の約7割が新潟市西蒲区で生産されています。

栄養価も高く、美容と健康にも良いと言われ、つぶつぶの食感と独特の香り、ほのかな甘みが特徴です。



あふれる気品、芳醇な香り、とろける甘さ

西洋なし「ルレクチェ」

旬の時期

11月下旬～12月下旬

100年ほど前にフランスから新潟に苗木を導入し、栽培が始まった品種です。やわらかな甘みで独特の芳醇な香りを持ち、とろけるような舌触りが特徴です。栽培が非常に難しく、生産量も限られているため“幻の西洋梨”と呼ばれていました。現在もそのほとんどが新潟で栽培されています。



旬の時期

10月上旬～11月中旬

わきでる甘さ、新潟の秋の味覚 こしわ 越王おけさ柿

形は扁平で、渋柿ですが種がありません。渋抜きすることによって甘柿にはないやわらかい肉質となり、とろけるような甘さがあじわえます。ビタミン含有量はフルーツの中でもトップクラスです。



旬の時期

8月上旬～10月下旬

大粒・甘口のぶどうの王様 巨峰

黒紫で美しく、大変食味に優れていることから“ぶどうの王様”と呼ばれる巨峰。新潟市の巨峰は、信濃川が運ぶ肥沃な土壌で栽培され、大粒で上品な香りを合わせ持っています。市内全体で生産されるぶどうの約80%を占めています。



旬の時期

6月上旬～7月上旬

梅干や梅酒にも最高 とうごろうめ 藤五郎梅

江戸時代後期に宇野節次郎（屋号：藤五郎）が水戸から苗を持ち帰り、栽培したのが始まりで、その優れた品質から「藤五郎梅」と命名されました。果実が大きいため、梅干や梅酒に適しています。



大玉で肉質やわらか、秋の定番

にいたか 日本なし「新高」

果皮は淡黄褐色、果肉はやや粗めでやわらかく、香りが高く多汁で酸味が少なく甘い、日持ちするなしです。大型品種で、大きいものは1kgにもなり、見た目にも立派で贈答用としても人気があります。



旬の時期

8月上旬～12月下旬

甘くさわやかに香る秋の幸

しんこう 日本なし「新興」

晩生なしの代表品種であり、日本なしの中では最も遅い時期に収穫されます。果肉はやわらかく水分が豊富で、甘みと酸味がバランスよく調和しています。果皮は赤褐色の熟した光沢があり、日持ちが優れていることも特徴です。



旬の時期

8月上旬～12月下旬

春を告げる新潟のシンボル

チューリップ (切花・球根)



旬の時期

切花 11月上旬～4月下旬

球根 4月中旬～5月上旬

切花では、新潟市が全国トップクラスの生産量を誇り、“新潟市の花”にも指定されています。一重、八重、フリンジ咲きなど、バラエティに富んでおり、花色を含めると組み合わせは無限に広がります。



阿賀に咲く白の貴婦人

新テッポウユリ

「ホワイト阿賀」

花はボリューム・バランス・花もちともに良く、その姿から“阿賀に咲く白の貴婦人”と呼ばれています。新潟市の食と花の銘産品第1号に指定されました。

旬の時期

7月上旬～10月中旬



東洋一の生産量、
変化に富んだかわいい花木

ボケ

旬の時期

12月上旬～3月下旬

新潟市が国内生産量の約9割を占め、質・量ともに日本一を誇る花木です。品種改良が重ねられ、今ではその数が200種類以上にものぼります。花形が豊富で、品種によって同じ枝に白花と紅花をつけるものや、花色が変化するものもあります。



冬の室内を彩る鮮やかな色彩

アザレア

旬の時期

9月上旬～4月下旬

新潟市が日本一の生産量を誇る鉢花です。アジア原産のツツジがヨーロッパで品種改良されたもので、別名“西洋ツツジ”とも言われます。八重咲きのものが多く、色はピンク、赤、白、複色、絞りなどバラエティに富んでいます。



清楚な美しさ、冬の貴婦人

クリスマスローズ

旬の時期

12月上旬～4月下旬

キンポウゲ科の多年草で冬から早春の庭を彩ります。白や緑、ピンク、紫などの花はややうつむきがちで、清楚な美しさが魅力です。新潟市は育成の先進地で花色が良く優良品質の品物が揃っていることから、市場から高い評価を得ています。



