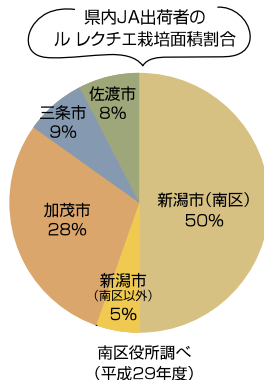




# ルレクチェ 日本一のまち

新潟県のルレクチェ栽培面積は全国第1位。しかも約8割を占めるという圧倒的シェアを誇る。南区はそのうち約半分の栽培面積を持つ。まさにルレクチェ日本一のまちだ。

ルレクチェは美しいシルエット、溢れ出る芳醇(ほうじゅん)な香り、メルティング質と呼ばれる滑らかな食感が大きな特徴である。ルレクチェを味わえる期間は冬の約1カ月だけ。「幻の西洋ナシ」と呼ばれるゆえんである。また、ルレクチェは樹上では完熟しないため、収穫後に約40日間の追熟が必要。その間に果実は淡い黄緑色から鮮やかな黄色に変わり、出荷時期を迎える。また県の「フード・ブランド」、市の「食と花の銘産品」にも指定され、新潟を代表する冬の味覚の一つである。



## 主な農畜産物



### ブドウ

巨峰を中心にデラウェア、ネオマスカット、ロザリオピアンコ、シャインマスカットなどが栽培されている。南区は平坦で日較差(にちかくさ)がないので、時間をかけてじっくり熟した味に仕上がる。「巨峰」は「新潟市食と花の銘産品」指定。



### ルレクチェ

その美しさから「西洋ナシの貴婦人」とも呼ばれる。10月に収穫し、約40日追熟して果実の色が緑色から明るい黄色へ変わると食べ頃。「新潟市食と花の銘産品」指定。

### 日本ナシ

早生の「幸水」、果肉の柔らかい「豊水」、糖度の高い「あきづき」、さっぱりみずみずしい「二十世紀」、大玉の「新高」、「新興」まで、大郷地区を中心に栽培されている。「新高」「新興」は「新潟市食と花の銘産品」指定。



### モモ

早生で果肉の柔らかい「日の出」、大玉の「川中島」、晩生で果肉の引き締まった「白根白桃」など、時期によって様々な品種が、中ノ口川流域を中心とした地域で栽培されている。



### イチゴ

(越後姫)

平成8年に誕生した新しいブランド。大粒で甘く果肉が柔らかい。「新潟市食と花の銘産品」指定。



### しろね茶豆

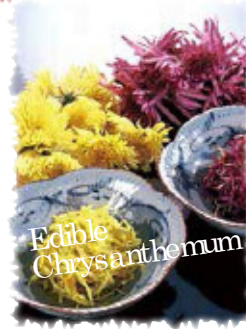
(新潟茶豆)

白根産の茶豆は程よい甘味が特徴。ブランド豆「黒崎茶豆」にも迫る勢い。

### かきのもと

(食用菊)

県内生産量の8割が南区産。菊の花びらを食べるのは、新潟や山形など一部の地方に限られ、全国的には珍しい。おひたしや和え物で食べるのが一般的。「新潟市食と花の銘産品」指定。



### しろねポーク

国産牛のように柔らかく、臭みのない肉質が特徴。秀逸な味に加え、コレステロール値が低い。「新潟市食と花の銘産品」指定。

