



大地の恵みと伝統・文化にはぐまれた郷土愛にあふれる、いきいきと暮らせるまち

みなみ風



発行/新潟市南区役所
編集/南区役所地域総務課
〒950-1292 南区白根1235番地
電話 025(373)1000(代表)
FAX 025(373)2385

南区ホームページ <https://www.city.niigata.lg.jp/minami/> Eメール chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和2年7月末現在、カッコ内は前月比)：44,312人(-24) 男：21,519人(-10) 女：22,793人(-14) 世帯数 16,292世帯(+30) (住民基本台帳による)

フルーツ王国
南区

ブドウと日本梨シーズン到来!

今年も南区の美味しい季節がやってきました。南区は県内屈指のフルーツの名産地。生産者のたゆまぬ努力と惜しみない愛情により実りの季節を迎えた、ブドウと日本梨を紹介します。 問い合わせ 産業振興課 ☎372-6525

ブドウ 出荷量県内1位!

白根地区のブドウは驚巻、庄瀬、新飯田地区などで多く生産されており、生産量は県内1位を誇ります。

JA新潟みらいしろね果樹部会ぶどう専門部の生産者は188人、作付面積は51haで東京ドーム10個分以上の広さ。主力品種は巨峰、種なし巨峰、皮まで食べられるシャインマスカット、子どもでも食べやすいデラウェアなどです。出荷は10月中旬まで続き、年間出荷量は約300トンです。

区内の出荷量別ランキング

第1位 巨峰 ブドウの王様!
濃紫の皮に包まれたプリッとジューシーな果肉。種なしを含めると出荷量の約70%を占めます。

第2位 シャインマスカット
丸ごと食べられる! 種がなく、皮ごと食べられるので近年人気が高まっています。

てきりゅう 摘粒ってどういう作業?

生産者が一番手間のかかる作業だという「摘粒」。

出荷時の一房の重さが巨峰は350~400g、シャインマスカットは500~600gとなるように、粒を抜いていく作業です。

もし、摘粒をしなかったら、藤の花のような長い房で小さい粒のブドウになってしまいます。収穫時の重さを想定しながら、良い形になるよう、一房一房行う作業で、熟練した技と経験が必要です。

摘粒なし→



クイーンニーナ

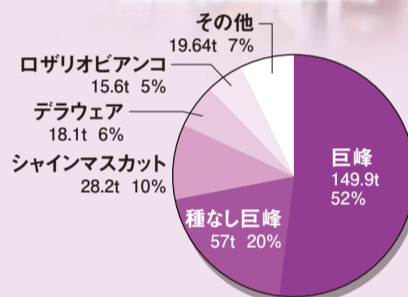
新品種が次々と誕生

おいしくて食べやすいブドウを求めて、品種改良が盛んに行われています。今回は比較的新しくスーパーや直売所などでも購入できる「クイーンニーナ」を紹介します。

あきつ 安芸津20号×安芸クイーンを掛け合わせ2011年に品種登録されました。

大きな粒と鮮やかな赤色が特徴の、糖度が高い種なしブドウです。同部会では、昨年、約830kgを出荷しており、今後ますます人気が高まることが期待されています。

部会の品種別出荷量 令和元年度実績(約300t)



JA新潟みらいしろね果樹部会ぶどう専門部長 丸山 和明さん

今年には気候変動が激しく、異常気象が多かったため、とても苦勞の多い年でしたが、平年どおりの出来具合となり安心してはいます。部会では、種がなく小さいお子さんでも食べやすい品種を多く作っています。ぜひ、旬の時期にブドウを味わってください。

白根の日本梨は味で勝負!!

区内の日本梨栽培は江戸時代末期に始まりました。梅雨前の日照量が多いことや、信濃川、中ノ口川に挟まれ、河川敷を中心に肥沃な土壌であることからおいしい梨を作ることができます。

JA新潟みらいしろね果樹部会日本なし専門部の生産者は260人で、年間出荷量は約1,880トン。10月末まで長期間収穫できるように、さまざまな品種が栽培され、品種ごとの個性を味わうことができます。

赤梨と青梨

日本梨は大きく分けて赤梨と青梨の2種類があります。

赤梨…区内で生産している「幸水」や「豊水」などのように果皮が茶色く表面に小さな丸い果点が見られる梨で、現在の主流となっています。「赤砂糖の甘さ」ともいわれ、濃厚な味わいを楽しめます。

青梨…果皮が緑色で表面がつるつるした梨をいいます。中でも「二十世紀」は「白砂糖の甘さ」ともいわれ、現在でも根強い人気があります。

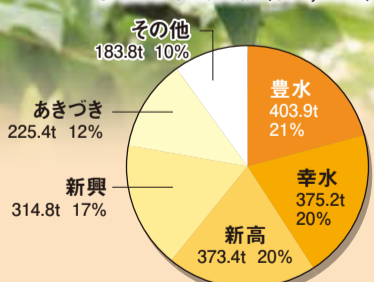
他品種の花粉でないと受粉しない??

栽培する上で要となる作業は花粉付けです。農家の皆さんは、自分の果樹園で採れるさまざまな品種の花粉を「純花粉」に精製して使用しています。

梨はリンゴなどと同様に、同品種の花粉ではうまく受精しないため、他品種の花粉を受粉させます。また、丁寧な受粉作業をしないと実の形がいびつになってしまうため、一つ一つの手によって手間を惜しまず行っています。



部会の品種別出荷量 令和元年度実績(約1,880t)



JA新潟みらいしろね果樹部会日本なし専門部副専門部長 山田 烈矢さん

今年、春先の低温やあられ被害、梅雨の長雨と、生産者は管理に苦勞しましたが、甘味・品質ともに良い出来具合となりました。

新型コロナウイルスの影響で、閉塞した世の中になっていますが、白根のおいしい梨を食べて明るい気分になってもらえるよう、一生懸命作っています。より糖度の高いものを「新潟みらい糖賞」として販売しています。特別な味をぜひ召し上がってみてください。