

# 大地の恵みとともに 伝えていきたい食文化

## 新潟市各区で生産されている農産物

新潟市は、豊かな自然環境や広大な農地を生かした農業の盛んな都市(まち)です。平成19年4月からは政令市に指定され、8つの区ができました。

お米はもちろんのこと、それぞれの区では特色豊かなたくさんの野菜や果物が生産されています。

このレシピ集では、新潟ならではの食材を利用して作る郷土料理や伝統料理をご紹介します。

### 中央区(ちゅうおうく)

市街地が多くを占めますが、農業も行われています。明治20年ころから栽培されてきた「女池菜」はとう菜の一種で、独特の甘みとほろ苦さがほどよく調和した冬場のビタミン源です。

### 西区(にしく)

西蒲区にまで連なる海岸砂丘地ではすいかや大根・ねぎなどが生産されています。近年ではかぶの生産も盛んです。また、黒埼地域のくろさき茶豆は全国的にも有名で、「えだまめの王様」と呼ばれています。

### 西蒲区(にしかんく)

弥彦・角田山を望むこの地域は自然環境に恵まれており、県内でも有数の農業地域となっています。砂丘地では大根・ねぎ・ながいも・ごぼう・すいかなどが生産されています。その他、柿・桃・梨・ぶどうといった果樹や、そらまめなどの野菜が生産されています。

### 南区(みなみく)

信濃川と中之口川沿いの肥沃な土地で、レクチエ・桃・ぶどうなど果樹栽培が特に盛んで、桃やぶどうの生産は県内一。観光果樹園も多くあります。食用菊の栽培も盛んです。



※各地域のイラストマップ上におかれた産物のイラストは、限定地域としてではなく主立った生産地として紹介しております。