

春

店先で色鮮やかなイチゴやトマト、
そしてきれいな緑色の春野菜や旬の魚を見つけると
新潟の寒くて長い冬の終わりと、春の訪れを実感します。
力強い生命力を持った春の食材のパワーも
一緒にいただきます。

色とりどりのおいしさつれて、
新潟の春がやってきます。



可憐でみずみずしい
新潟生まれのお姫様



越後姫(イチゴ)

「越後姫」は、新潟オリジナルの作りやすくおいしいイチゴを目標に、6年の歳月をかけて新潟県園芸研究センターが育成しました。果重が15~20グラムと大粒で、甘くほどよい酸味と豊かな香りがあり、「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のような」イチゴです。



高い品質
フルーツのような味わい



トマト(大玉系)



新潟市では昭和30年代から施設栽培によるトマト栽培が盛んに行われています。中でも北区豊栄・濁川地域で大玉系のトマト栽培が盛んで、フルーツトマトに匹敵する甘さが人気です。

豊栄地域は、昭和48年に新潟県を代表するトマト産地として国の指定産地となり、県内第1位の生産量を誇ります。濁川地域では、節水栽培を徹底して食味を向上させるとともに、地域全体で減農薬減化学肥料による安心・安全な生産の取り組みを行っています。





新潟、早春の贅沢 さくらます



日本海に注ぐ大河、信濃川と阿賀野川を遡る「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、大物は炭火で焼くと脂がしたたり落ちるほど、やわらかくふよやかな身は、待ちこがれた春とともに大きな喜びを感じさせてくれます。



ほうれんそう

強い直射日光を嫌うほうれんそうは、春と秋冬が旬でしたが、今ではハウス栽培によって1年中生産され、いつでも気軽に味わうことができます。



きゅうり

水田地帯がもつ蓄積された地力と豊富な地下水に育まれた新潟のきゅうりは、みずみずしさとパリッとした歯切れのよさが特徴です。

ふなべた

他産地ではこれを刺身にする例はないようですが、新潟の優れた漁場が生み出す味のせいなのか、ここ新潟では人気のある刺身魚です。早春の旬の時期にはまったりとした舌触りと旨みを持ち、寒ピラメに劣らないとさえ言われます。骨は干物にして金槌で叩いて潰し、焙って食べます。独特の食文化を持つ新潟のおいしい魚です。



雪が育てた 春一番のおいしさ 女池菜



1月上旬から4月上旬にかけて中央区鳥屋野地域で生産出荷されます。厳しい新潟の寒さに耐え、春の訪れを告げる「春一番女池菜」は、雪と寒さが豊かな甘味とほろ苦さを育てた「とう菜」で、独特の味わいは新潟の味覚の一つです。

