



スマホのカメラをかざすだけ!



南区役所だより 音声版

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

風と大地の恵みに新たな希望が芽吹く、郷土愛あふれるまち～みんなで作る暮らし続けたい南区～

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](mailto:chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp) (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和8年3月末現在、カッコ内は前月比): 41,336人(-154) 男: 20,189人(-72) 女: 21,147人(-82) 世帯数 16,906世帯(+10) (住民基本台帳による)



可憐でみずみずしい新潟のお姫様

当たりはずれのない! しろねいちご部会の越後姫

「県内で一番おいしい越後姫を作る」を合言葉に切磋琢磨しています!

1966年、新潟生まれ新潟育ちのブランドイチゴとして、関東地方の「女峰」や九州地方の「とよのか」、東北地方の「ベルルージュ」といった品種の特徴を引き継ぎ「越後姫」が誕生しました。芳醇な香りと甘くジューシーなおいしさ、柔らかい果肉が特徴の越後姫は、口に入れた瞬間に幸福感が広がります。

今号は南区産の越後姫を支える「しろねいちご部会」について紹介します。

## しろねいちご部会

白根の越後姫のおいしさをさらに広めるため、1998年に「いちご研究会」が発足しました。2002年から「しろねいちご部会」として、日々おいしい越後姫を栽培するため、惜しみない努力を続けています。



### 栽培の流れ

12月～6月末 収穫時期

6月末 栽培終了

7月 新しい苗の準備開始

9月末～10月初旬 苗を植える

## 衛生・管理にこだわっています



地面と栽培棚を離れた高設栽培を取り入れています!

地面と離すことで越後姫の株に病気が付きにくくなるとともに、柔らかい果肉を傷めないように設計されています。そして、液体肥料と水を混ぜて与えることで、成長に必要な栄養が適切に行き渡ります。

また、腰の高さほどの位置になるため、作業もしやすくなります!



地面ではなく、高い位置で栽培しています。



土があると、そこから病原菌が付きやすくなりますが、この栽培方法はロックウール・ヤシ殻などに苗を植えることでそれを防ぎます。

ハウスの中は、きれいに保たれていました!

部会全体でスマート農業に取り組んでいます!



温度や湿度、CO<sub>2</sub>濃度などハウス内の環境をセンサーで計測し、部会員同士で数値・情報をスマートフォンでいつでも確認と共有ができるようになっています。長年の経験により引き継がれてきた高い栽培技術をデータ化して分析することで、全体の品質向上と収量の拡大を図っています。

データが共有できると、他の会員からのアドバイスがもらいやすくなるから、新規栽培者も安心だね!



機械頼りなことだけじゃない! 花が咲いた時に、まんべんなく花粉付けをしてくれる「蜜蜂」たちの力は大きいんだって! ハウス内には蜜蜂が飛んでいました。

## 品質にこだわっています

しろねいちご部会のおいしさはここから生まれる



だからこそ当たりはずれがない!

12月下旬～6月までの出荷期間中は、8人の生産者全員が集まり毎週糖度検査をしています。独自の糖度検査は先端だけでなく、一粒丸ごと絞って糖度10.5度以上が合格で、基準に満たなかった生産者は翌週まで出荷停止にするなど、厳しい自主基準を設けています。この厳しさから「おいしさ」が生まれています!



月に1回以上、部会員全員でお互いのハウスを巡回し、データと実物を見比べながら、情報交換・意見交換をしているんだって!



しろねいちご部会 部会長 小田 信一 さん

イチゴ栽培を始めて20年になります。作り始めた頃から比べると技術的な変化はかなり大きいですが「糖度にこだわる」、この一点に関してはブレずに、変わらず追い求めています。そのための努力は部会員全員が惜しみなく続けています。今シーズンの越後姫栽培は順調にスタートし、量的にも問題なくきています。あと2カ月ほど、ぜひ「しろねいちご部会」の越後姫を楽しんでください。

## みつけた!

その1 イチゴの食べ方は大きく分けて、次の2種類でしょうか?

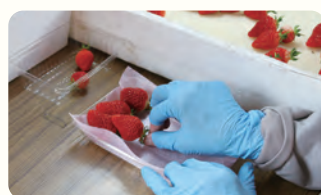
- ①へたを持ち、先端の方から食べる
- ②へたを取り、へたの方から食べる

さあ、どちらがおいしくイチゴを食べることができるかな? イチゴは先端の部分の糖度が一番高くなっています。先端を最後に口に入れると甘い部分が最後に口に入り、その甘味を強く感じます。ということは②がベストということになりますね!

ちなみに... 購入後の保存は、冷蔵庫の「野菜室」がオススメ!



その2 越後姫は新潟のお姫様♪ パックには、人の手で一粒ずつ丁寧に詰めています。



新潟のお姫様は、優しく優しく扱われています♪