



令和7年(2025年)12月7日

毎月第1・3日曜日発行

編集・発行 新潟市 西区役所 地域課

〒950-2097 西区寺尾東3丁目14番41号

☎025-268-1000(代表) FAX025-269-1650

<https://www.city.niigata.lg.jp/nishi/>

西区 人口: 151,069人(-47) 男: 72,687人(-3) 女: 78,382人(-44) 世帯数: 70,868世帯(+32) ※令和7年10月末現在(カッコ内は前月比、住民基本台帳による) 面積93.87km<sup>2</sup>

## 12月は いもジェンヌ 月間だよ



12月は、西区特産農産物『いもジェンヌ』が最盛期を迎えることから、いもジェンヌ月間としています。この期間は、多くの人に知ってもらい、食べてもらうためのイベントや取り組みを企画しています。

問 西区 農政商工課 食と産業振興室 (☎025-264-7623)

### こだわっています!『いもジェンヌ』

『いもジェンヌ』は、新潟市西区・西蒲区の砂丘地で栽培されているブランドさつまいもです。

品種は『べにはるか』です。JAで苗を統一し、土壌分析を行い、栽培から貯蔵にかかる全期間において、取り決めたルールを守り、定期的な食味調査を行ったうえで出荷を行っているため、ほかのさつまいもとは一味も二味も違います。

また、温度・湿度が一定に管理された貯蔵庫で、収穫後1カ月程度貯蔵し、追熟させることで、焼き芋にするとジャムに匹敵するほど糖度が増し、舌触りはしっとりなめらかで、口の中でとろけます。ぜひ、ご賞味ください。



### ことしも開催!

### いもジェンヌまつり 2025

#### いもジェンヌグルメの特別出店ブースとイベントのご案内

##### 特別出店ブース

45°



ブリュレラテ

2539kitchen



Angel Chiffon



BLACK BIRD



IMOROYA



あかしま



おいもクレープ



ヤキイモスター  
いもジェンヌ  
たいやき  
みたらし  
ジェンヌ



meli-melo  
プリン  
台湾カステラ



いも奉行ごせん



高野酒造  
×  
新潟大学いもジェンヌ  
プロジェクト  
日本酒リキュール  
『うたたねいもジェンヌ』



ここで紹介した以外  
にもたくさんの商品  
があるよ  
会場に遊びにきてね

各お店の詳細は、掲載の二次元  
コードからご覧ください。

12月13日土・14日日 午前9時30分～午後3時

JA新潟かがやき ファーマーズ・マーケット いっぺこ～と(亀貝3066)

##### イベントブース 商品や賞品がなくなり次第終了

##### 小芋つめ放題

当日いっぺこ～とで  
3,000円(税込)以上  
お買い上げの人限定



##### ガラポン抽選会

いもジェンヌちゃんのインスタグラムをフォロー、ストーリーズ投稿で  
グッズがあたる抽選会  
いもジェンヌちゃんのインスタグラムは右の二  
次元コードから



##### おえかきコンテスト



ステキなドレスを  
デザインしてね

受賞者にいもジェンヌ  
ちゃんグッズプレゼント

##### 焼き芋・生芋販売



##### 西区農産物くじ

西区で育った大根・  
ネギ・ニンジンなど  
が当たります。

生芋1袋購入ごとに1回参加

##### いもジェンヌちゃんグッズ販売

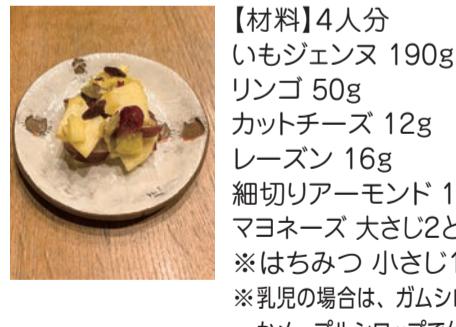
抽選会やキャンペー  
ンでしか手に入らなか  
ったグッズを数量限  
定販売!

##### ご家庭で! いもジェンヌレシピ

12月15日に西区内19の全小学校・西幼稚園で『いもジェンヌ』を使った給食、12月1日～19日の間に、西区内54の保育施設で『いもジェンヌ』を使ったおやつが提供されます。

子どもも大人も食べておいしいメニューです。ご家庭でも作ってみませんか。

##### いもジェンヌとりんごのデザートサラダ



【材料】4人分  
いもジェンヌ 190g  
リンゴ 50g  
カットチーズ 12g  
レーズン 16g  
細切りアーモンド 16g  
マヨネーズ 大さじ2と1/2  
※はちみつ 小さじ1弱  
※乳児の場合は、ガムシロップ  
かメープルシロップで代用

- ①いもジェンヌを良く洗い、皮ごと1～1.5cmの角切りにして塩ゆでし、冷ます
- ②リンゴの皮をむき、食べやすい大きさにイチョウ切り
- ③マヨネーズとはちみつを混ぜる
- ④①②③とレーズンをあえる
- ⑤アーモンドとチーズを加えさらにあえてできあがり

##### いもジェンヌガレット



【材料】4人分  
いもジェンヌ 400g  
片栗粉 大さじ4  
塩 2つまみ  
バター 40g  
メープルシロップ 適量

- ①いもジェンヌを良く洗い、千切りにして水にさらす
- ②①の水を良く切り片栗粉と塩を入れよく混ぜる
- ③②をフライパンに広げ焼きひっくり返しバターをのせさらに焼く
- ④お皿に盛りメープルシロップをかけてできあがり