



豊かな自然、歴史と文化のかおりに満ちあふれ、人と人とがたかたかにつながるまち

にしかん

第438号

令和7年(2025年)

7月6日

毎月第1・3日曜日発行

【編集・発行】新潟市西蒲区役所 地域総務課
〒953-8666
新潟市西蒲区巻甲2690番地1
電話 0256-73-1000(代表)
FAX 0256-72-6022

≪ 西蒲区ホームページ ≫
<https://www.city.niigata.lg.jp/nishikan/>

● 西蒲区データ 人口 52,037人 (-93) 世帯数 21,060世帯 (+6) 男 25,221人 (-44) 女 26,816人 (-49)

※5月末現在の住民基本台帳。
カッコは前月末比

夏特集



西蒲区特色ある区づくり事業 「にしかん なないろ野菜」消費拡大支援事業

なないろ野菜

にしかん なないろ野菜で食卓を飾りませんか？

「にしかん なないろ野菜」とは、西蒲区で生産された「色や大きさ、形などに特徴のある珍しい野菜」をブランド化し、販売をしているものです。令和元年から栽培を始め、年間30品種ほどを栽培しています。JA新潟かがやきの越王の里 農産物直売所で販売しています。

関産業観光課農業振興グループ (☎0256-72-8407)

販売コーナーのご案内 越王の里 農産物直売所

所在地：竹野町 2435-1
営業時間：午前10時～午後3時
定休日：木曜日
連絡先：☎0256-72-2332
店舗情報：公式 Facebook



7月16日は、なないろ野菜の日 7月12日(土)・13日(日) なないろ野菜フェア2025開催

越王の里 農産物直売所でなないろ野菜フェア2025を開催します。1年で最もなないろ野菜が揃う2日間にぜひお越しください。

1 購入者にプレゼント！

直売所で「なないろ野菜」を含めて1,000円以上購入した人、各日先着50人に「なないろ野菜」をプレゼントします(なくなり次第終了)。この機会に、なないろ野菜を食べてみませんか。



2 「なないろ野菜」を使った総菜の販売！

松野尾地区と漆山地区の割烹による、「なないろ野菜」の特徴を生かした総菜を販売します(なくなり次第終了)。



過去に販売された総菜2種

「なないろ野菜」を使ったレシピを紹介

学校給食として提供された「なないろ野菜」のカレーライスとミルクスープをご紹介します！

使用したなないろ野菜

シャドークイーン

中まで紫な北海道生まれのじゃがいも。加熱しても色味はそのままだので、食卓を華やかに彩るのに大活躍！



アロマレッド

バラと同じ香り成分を含む、フルーツのような香りが特徴のにんじん。苦みや青臭さが少なく食べやすい！



バターナッツカボチャ

ねっとりしており、甘くておいしいアメリカのカボチャ。種が少なく、皮も薄いので調理がしやすい！



オススメレシピ (中之口中学校・中之口西小学校・中之口東小学校で提供)

なないろ野菜カレー



材料(4人分)

★シャドークイーン.....150g
★アロマレッド.....100g
★バターナッツカボチャ100g
玉ねぎ.....250g
なす.....100g
豚肉こま切れ.....100g
トマト水煮缶.....100g
カレールウ.....80g
レバー入りウインナー.....50g
中濃ソース.....7.5g
サラダ油.....5g
にんにく.....2.5g
水.....200ml

作り方

- ①レバー入りウインナーは輪切りにする。
- ②玉ねぎは薄切りに、なすは一口大に切る。他の野菜は皮をむいて大きめの角切りに切る。
- ③鍋にサラダ油を熱し、にんにくを炒めたら、豚肉を入れ、カレー粉で香りをつける。
- ④玉ねぎを入れてよく炒めたら、アロマレッドを加えて炒める。
- ⑤シャドークイーンと水を加え、火が通るまで煮る。トマトの水煮を加えてさらに煮込む。
- ⑥バターナッツカボチャ、レバー入りウインナー、なす、を加え、ルウを溶かしたら、調味料で味を調える。

オススメレシピ (西区木山小学校で提供)

バターナッツカボチャのミルクスープ



材料(4人分)

★バターナッツカボチャ...140g
牛乳.....120g
玉ねぎ.....100g
バター.....4g
サラダ油.....4g
食塩.....3g
しょうゆ.....2g
コンソメ(顆粒).....1.2g
こしょう.....少々
乾燥パセリ.....少々
水.....450ml

作り方

- ①バターナッツカボチャはいちょう切りにし、玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋にバターとサラダ油を熱し、玉ねぎを加えて炒め、最後にバターナッツカボチャを加えて炒める。
- ③水を加えて煮立ったら弱火にし火が通るまで煮る。
- ④コンソメ、調味料、牛乳を加えてひと煮立ちさせる。
- ⑤乾燥パセリをふる。

区内の小中学校で「なないろ野菜」を栽培しています！

5月13日(火)に巻北小学校で「なないろ野菜」の植え付けの授業が行われました。JA新潟かがやきの営農指導員やボランティアの指導のもと、2年生がなないろ野菜のカラフルミニトマトと白なすを植えました。



新潟市のキッチンでレシピを公開中！

新潟市食育・花育推進キャラクター“まいかちゃん”が、にいがたの郷土料理や行事食、家々に伝わる家庭料理、にいがたの旬の食材を使ったレシピを紹介するっぴー♪
「なないろ野菜」のレシピもたくさん紹介しているよ！見に来てね♪



▲新潟市食育・花育推進キャラクター
“まいかちゃん”