



豊かな自然、歴史と文化のかおりに満ちあふれ、人と人があたたかくつながるまち

# にしかん

第462号

令和8年(2026年)

7月5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  
〒959-0492  
新潟市西蒲区旗屋585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 51,239人 (-40) 世帯数 21,160世帯 (+8) 男 24,778人 (-27) 女 26,461人 (-13)

※5月末現在の住民基本台帳。  
カッコは前月末比



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彩りませんか?

「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」をブランド化したものです。今年が発足から7(なな)周年を迎えました。本号では「なないろ野菜」の「買う、知る、食べる」を紹介します。「なないろ野菜」で食卓を鮮やかにしませんか。

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  
(7月は午後4時まで)

定休日: 木曜日  
連絡先: ☎0256-72-2332  
店舗情報: 公式Facebook



園産業観光課農業振興グループ(☎0256-72-8407)

7月18日(土) 7月19日(日) **なないろ野菜フェア開催**

in越王の里 農産物直売所

越王の里で1,000円以上購入した先着50人に、「にしかん なないろ野菜」関連商品や西蒲区の特製グッズをプレゼントします(なくなり次第終了)。この機会に、「にしかん なないろ野菜」を食べてみませんか。 ※栽培時期により取扱品種数は異なりますが、通年販売しています



関連商品の1つ  
なないろ野菜缶バッジ!



7月18日(土) ~8月31日(月) **夏休みイベント開催**

in区内全図書館

●いっぱい採れたよ! 「にしかん なないろ野菜」

「なないろ野菜のぬり絵」を塗った人が「図書館で本を借りる」または「おはなしのじかん」に参加してスタンプを集めるとプレゼントがもらえます。



●クイズ 種から当てよう! 「にしかん なないろ野菜」

各図書館内に隠れている「にしかん なないろ野菜」の種を探して、どの野菜の種か当ててみてください。



## 「なないろ野菜」を使ったアレンジレシピ(学校給食)を紹介!

使用したなないろ野菜

### ノーザンルビー

鮮やかなピンク色のじゃがいも。加熱しても煮崩れしにくく、しっとりとした食感が特徴!



### シャドークイーン

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



### バターナッツかぼちゃ

ねっとりしており、甘くて美味しいアメリカ発祥のかぼちゃ。種が少なく、皮も薄いので調理がしやすい!



### カラフルポテトサラダのオープンサンド

材料(4人分)

ノーザンルビー、シャドークイーン.....各100g  
バターナッツかぼちゃ.....75g  
きゅうり.....40g ホールコーン水煮...20g  
カレー粉.....小さじ1/4 食パン.....4枚  
塩、酢.....少々 マヨネーズ.....お好み

作り方

- ①ノーザンルビー、シャドークイーン、バターナッツかぼちゃは1cm角に、きゅうりは小口切りにする。
- ②ノーザンルビー、シャドークイーン、バターナッツかぼちゃを水に入れて、中火で加熱する。
- ③茹で上がった後、お湯を捨て塩と酢少々を混ぜて冷ます。
- ④きゅうりをさっと茹で、冷ます。
- ⑤③と④とホールコーン水煮を混ぜる。
- ⑥⑤に塩、カレー粉、酢を和える。
- ⑦食パンに⑥を乗せ、マヨネーズをかける。



### ノーザンルビーのポテトチップス

材料(4人分)

ノーザンルビー.....160g  
揚げ油.....適量  
塩.....少々

作り方

- ①ノーザンルビーは1mm程度の厚さにスライスし、10分間水にさらす(水が濁ったら取り換える)。
- ②水気をふきとり、160度の油で約3分揚げる。
- ③お好みで塩をふる。青のりやコンソメでも◎



## 巻北小学校で植え付け体験を実施しました!

5月11日(月)に巻北小学校2年生が同校敷地内に白なすや紫色に育つミニトマトなど「にしかん なないろ野菜」を含む野菜の苗を植えました。児童はJA新潟かがやき巻アグリセンターの営農指導員や地域のボランティアから苗の植え方を教わりました。肥料には、学校給食の調理くずや食べ残しを原料とした堆肥「まいひらコンボ」を活用しました。植え付けをした児童からは、「いろいろなことを教えてもらえて嬉しかった」「水やりを頑張ったので、大きくなってほしい」といった感想がありました。植え付け体験を通じて、野菜の成長や水・日光・土の大切さだけでなく、食品リサイクルの取組も学びました。育った野菜は順次収穫し、味わっています。



## 栄養士や職員が考えたレシピを公開中!

にいがたの郷土料理、旬の食材を使ったレシピなどを紹介するっぽー♪  
「なないろ野菜」のレシピも紹介しているよ!見てね♪



▲新潟市食育・花育推進キャラクター「まいちゃん」