



～旬の新潟すいかを召し上がれ～ 「すいか親子収穫体験」のご案内

日本海沿いの砂丘地で栽培される新潟すいかは、太陽の恵みをいっぱい受け、一つ一つ丁寧に育てられます。甘くてシャリ感のある味わいが特徴です。

また、新潟県のすいか作付面積は全国第5位。特に西区は県内の作付面積のうち45%を占める大産地で、水はけが良く気候に左右されにくい海岸砂丘地で栽培されるすいかは安定した美味しさです。

この度、旬を迎える「新潟すいか」の収穫を通して、すいか農家と交流し、地場産の農産物への理解を深めることを目的に、「すいか親子収穫体験」を行います。

「新潟すいか」の一層のPRのため、取材などにご協力をお願いします。



【内 容】市内在住の小学生以下とその保護者を対象に、すいかを収穫・購入できるイベントを実施。

【実施日時】令和6年6月15日（土）8時半～、9時半～、10時半～、11時半～
全4回（各回20組）

【会 場】涌井農園（西区赤塚）

（各回開始時刻に旧メイワサンピア正面（新潟市西区赤塚4627-1）に集合いただいた後、収穫体験圃場までの地図をお渡しいたします。）

※ 取材の際は下記問い合わせ先へ事前にご連絡ください。



○担当・問い合わせ先○

新潟市西区農政商工課 課長 石附 知子

TEL：025-264-7623 FAX：025-260-3899 Email：nosei.w@city.niigata.lg.jp