

くらし



## 誰もが生き生きと働く社会を目指して 働きやすい職場づくり推進フォーラム



働きやすい職場づくりや健康経営に取り組む企業  
アローアローを表彰します。また、NPO法人ArrowArrow代表の  
海野千尋さん=写真による基調講演のほか、働きや  
すい職場づくり推進賞・健康経営優秀賞の受賞企業  
らが取り組み事例を発表するパネルディスカッショ  
ンを行います。※「健康経営®」はNPO法人健康経営  
研究会の登録商標

●日時 2月5日(木)13時半~16時半

●場所 東区プラザ(東区役所内)

●定員 先着100人

●参加費 無料

申込 1月21日(水)から新潟市ホームページ右で申し込み

問 健康増進課(025-212-8154)



詳しくは  
こちら

文化  
スポーツ  
観光

市内28会場で約130公演を開催

1/24土 新潟ジャズストリート

古町などにある店やコンサート施設がライブ  
会場となる、新潟ジャズストリートを開催しま  
す。新潟のミュージシャンなどが奏でる、さま  
ざまなスタイルのジャズを楽しんでみませんか。

●時間 12時~23時

●料金 2,000円(500円分のドリンクチケット  
付き) ※全会場・前夜祭共通。中学生以下無料。  
チケットは各会場などで販売。詳しくは同イベ  
ント公式ホームページに掲載

問 文化政策課(025-226-2631)

■前夜祭を開催

●日時 1月23日(金)19時~21時

●会場 りゅーとぴあ(中央区一番堀通町)



同イベント  
ホームページ



今が旬 新潟のイチゴ

えちごひめ

# 越後姫



今、出荷時季を迎えている「越後姫」  
は、6年もの歳月をかけて開発された  
新潟県オリジナルの品種です。冬の間  
にじっくり養分を蓄えるため糖度が非  
常に高く、果実は大きいもので40~  
50gにもなります。果皮と果肉はとても  
柔らかく、口に入れるとみずみずしさ  
と甘みが際立ちます。他品種に比べて  
香りが強いことも特徴です。現在新潟  
市内で作られているイチゴのほとんど  
が越後姫です。

前年10月~9月  
育苗



大きな親株から複  
数の子株を取り、苗  
床に移植して1年ほど  
育てます。

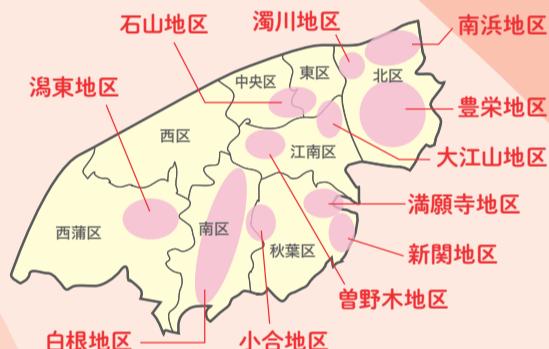
育つまで  
越後姫が

1~6月  
収穫



実が傷付かないよ  
う、1つ1つ手作業で  
摘み取ります。

### 新潟市内の主な越後姫生産地



9月 苗植え  
成長した苗を畠に  
移し、実になる向  
きが一定になるよ  
うに植えていきます。



11月 受粉  
(ミツバチの放飼)  
花にミツバチが止  
まることで、花粉が  
均一になり形の良  
い実になります。



問 食と花の推進課(025-226-1861)

かわい  
可憐でみずみずしい新潟のお姫様  
越後姫を味わおう

### おいしい越後姫の選び方

- 1 果実の色つやが良い
- 2 へたの緑が濃い
- 3 形がふっくらとして太っている



### 保存方法

水気が付いている場合  
は拭き取り、果実が乾燥  
しないように食品用ポリ  
袋に入れて、冷蔵庫の野  
菜室で保存します。



### 食べ方

食べるときは、へたを付けたま  
ま洗うよ。先端の方が甘いので、  
へたの方から食べていくと最後ま  
でおいしく食べられるっぷ~。



### 新鮮な越後姫はココで買えます

施設名	営業時間	電話番号
JA新潟市「キラキラマーケット」 (いくとぴあ食花内)	10:00~18:00 ※1月・2月は 17時まで。不定休	025-384-8487
JA新潟かがやき「ベジランドにいつ」 (秋葉区新津東町3)	9:00~17:00	0250-21-1183
JA新潟かがやき「いっぺこ~と」 (西区亀貝)	9:30~18:00 ※水曜休業	025-211-1831
JA新潟かがやき「越王の里」 (西蒲区竹野町)	10:00~15:00 ※木曜休業	0256-72-2332