

くらし

↑

誰もが生き生きと働ける社会を目指して  
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
- 1月21日(水)から新潟市ホームページ=右=で申し込み
- 健康増進課(☎025-212-8154)



詳しくは  
こちら



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
- 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 りゅうとぴあ(中央区一番堀通町)



同イベント  
ホームページ



雪への備えは万全ですか？

今が旬 新潟のイチゴ

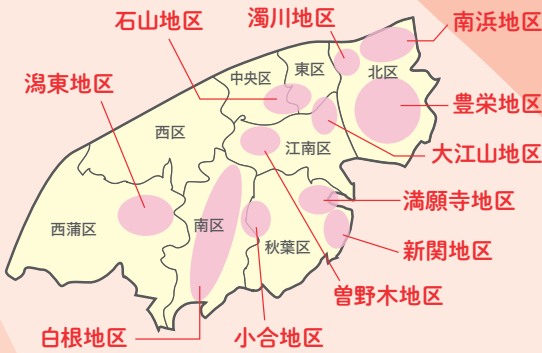
えちごひめ

「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。

新潟市内の主な越後姫生産地



前年10月～9月育苗  
大きな親株から複数の子株を取り、苗床に移して1年ほど育てます。



9月 苗植え  
成長した苗を畝に移し、実のなる向きが一定になるように植えていきます。



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。



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。



新潟市 食と花の銘産品  
越後姫は、新潟市が自信を持って全国に誇る自慢の農畜水産物「食と花の銘産品」に指定されています。

詳しくは  
こちら



■ 食と花の推進課(☎025-226-1861)

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。

食べる

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ば～。



新潟市食育・花育推進キャラクター「まいかちゃん」

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