



編集・発行：新潟市江南区役所地域総務課
〒950-0195 新潟市江南区泉町3-4-5
電話：025-383-1000(代表)
FAX：025-381-7090
ホームページ：http://www.city.niigata.lg.jp/konan/

江南区 人口：68,149人(-88) 男：33,164人(-32) 女：34,985人(-56) 世帯数：28,150世帯(-13) 面積：75.42km² 令和5年1月末現在(カッコ内は前月比 住民基本台帳による)

江南区は県内有数の梅の生産地

梅開花シーズン到来

亀田地区は「藤五郎梅」および「越の梅」の発祥の地です。

実の収穫を目的とする江南区の梅は、観賞用の花梅と違い、薄紅色の花を咲かせます。開花時期の3月中旬から下旬に合わせて、「梅の花咲くおすすめ散策コース」を歩いてみませんか。

園産業振興課 農政グループ ☎025-382-4816

かめた梅の花めぐりMAP

※MAPは区役所や亀田駅などで配布しています。



①「藤五郎梅」の古木と「越の梅」の原木



②「梅の里通りの由来」案内板



藤五郎梅の歴史

江戸時代の終わり頃、旧亀田町荻曾根の青果問屋、宇野藤五郎が観賞用に植えていた梅の実を市に出したところ「果汁が多く、肉厚で大玉だ」と好評を博し、藤五郎梅と呼ばれるようになったと言われています。

また、現在の「藤五郎梅」は明治の終わりころに、宇野節次郎(屋号 藤五郎)が水戸から優良苗木を持ち帰り、選抜した品種とされ、この梅を新潟市内で売り歩くうちに、品質が特に優れていたため、時の県令がこの梅を「藤五郎梅」と命名したとされています。

昭和30年に果実酒が自由化され、梅がブームとなり県内各地で栽培されるようになりました。亀田では藤五郎梅を梅干、梅酒、梅肉エキス、梅シロップ、梅ゼリー、梅酢など様々な加工して利用しています。

YouTubeで

江南区の特産品を使った動画を公開中！



地元生産者や農産物への理解を深めるとともに江南区の知名度アップを図ることを目的として、「農」を紹介する動画を公開しています。今回新しく十全なすの料理動画を公開しました。モデルの大塚椎菜さんが、江南区親善大使の十全さんと一緒に楽しく作り方を紹介します。気軽においしく作ることができるので、ぜひお家でお楽しみください。

▶ 十全なすのオリジナル料理



動画は区ホームページから視聴できます

これまでに公開している動画

- ▶ 梨のハンバーグ
- ▶ 白玉だんごの梅ソースがけ
- ▶ 江南区特産 越後姫 おいしいいちごができるまで
- ▶ いっしょに作ろう「夏野菜おひさまピザ」

園産業振興課 農政グループ ☎025-382-4821

