



大地の恵みと伝統・文化にはぐくまれた郷土愛にあふれる、いきいきと暮らせるまち

みなみ風



発行/新潟市南区役所
編集/南区役所地域総務課
〒950-1292 南区白根1235番地
電話 025(373)1000(代表)
FAX 025(373)2385

南区ホームページ <http://www.city.niigata.lg.jp/minami/> Eメール chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和2年4月末現在、カッコ内は前月比): 44,351人(-51) 男: 21,543人(-34) 女: 22,808人(-17) 世帯数 16,247世帯(+18) (住民基本台帳による)

キュウリ

区内のキュウリは春・夏秋の二作で栽培しています。艶やかで鮮やかな緑色が特徴で、みずみずしく生でも漬物にしてもおいしく食べられます。JA新潟みらいしろね野菜部会の生産者は56人。年間出荷量は795トンで主に県内市場を中心に出荷しており、県内シェアの約4割を占めています。

キュウリのブランド名募集中!!

JA新潟みらいしろね野菜部会では、令和3年の春から売り出す新しいブランド名を募集します。採用者には記念品を贈呈します。奮って応募してください。
【応募方法】6月30日(火)までにメール(右下の二次元コード)で①~⑥を送ってください。①ブランドの名称 ②名称理由 ③氏名 ④年齢 ⑤住所 ⑥電話番号
メール otake-k@niigata-mirai.or.jp
応募はこちら



おいしいキュウリの見分け方4か条

- 太さが均一
- 緑色が濃い
- 表面のイボイボがとがっている
- へタの部分がみずみずしい

春キュウリと夏秋キュウリ

- 春キュウリ 3月下旬から6月中が収穫期です。実が柔らかく甘味があり、爽やかな香りは春を感じさせます。
- 夏秋キュウリ 7月から11月中が収穫期です。夏の暑さに耐えたキュウリは菌ごたえが良いのが特長です。

ピカピカ鮮やかな緑色はカボチャのおかげ?

白根地区のキュウリはカボチャに接ぎ木をして育てています。接ぎ木とは、根が付いている台木を親木として、同じ属の植物の枝や芽(穂木)を接ぐ方法です。接ぎ木することにより、ブルームという皮の表面に現れる白い粉の発生を抑え、照りを良くする効果があります。さらに連作障害や病害虫にも強くなります。

台木(カボチャ)



茎を下へ半分ほど切り下げる

穂木(キュウリ)



茎を上へ半分ほど切り上げる



切り口をかみ合わせる



県内出荷量 第1位

南区のキュウリとミニトマト

水分たっぷりでみずみずしいキュウリとミニトマトがおいしい季節を迎えています。大郷・鷲巻地区などの肥沃な土地で育ったキュウリとミニトマトを紹介します。問い合わせ 産業振興課 ☎372-6525

ミニトマトとは

150g以上の重さがある大玉トマトと40g以下のミニトマトとの中間の大きさのトマトを指します。大玉トマトとミニトマトをかけ合わせる品種改良により、さまざまな品種が誕生しています。水分を少なくして育てることにより甘みが増したフルーツトマトもミニトマトの一つです。

区内で栽培されている主な品種

- ワンダボール** 生食がお勧め
艶のある濃い赤色でゴルフボールくらいの大きさです。正球形で果重は約50g、糖度が高くうま味があり、生食に適した品種です。
- フルティカ** フルーツのような甘さ
2008年に登録された比較的新しい品種です。果重は約50g、糖度は平均で約7~8度で、水を制限した栽培では12度にもなることがあり、フルーツのような味わいが楽しめます。

どうして今ミニトマトの生産が盛んなの?

- 近年フルーツトマトのような糖度の高い品種が出回り、人気が高まっている
- 白根地区の肥沃な土壌がミニトマトの栽培に適している
- 大玉やミニに比べて作りやすい

ミニトマト

白根地区では大玉・ミニ(中玉)・ミニの3種類のトマトが栽培されています。中でもミニトマトは大玉より甘味が強く、ミニトマトより食べ応えがあり人気が高まっています。JA新潟みらいしろね野菜部会の生産者は16人。5月から11月まで県内中心に出荷が続き年間出荷量は44トンです。

おいしいミニトマトの見分け方3か条

- 球形が滑らかで角張っていない
- 全体的に赤く色付いている
- ひび割れない



西笠巻新田農家組合長 錦澤 政伸さん

キュウリを20アール(約600坪)、ミニトマトを8アール(約240坪)作っています。キュウリはとても繊細な作物。適量の水分と、実に葉やつるを当てないなど細かな管理が必要です。ミニトマトは量より品質を求め、じっくり育てています。栽培している品種はフルティカで、水分を減らし、甘くなるようにしています。私たち生産者は一つ一つ丁寧においしくなるように生産しています。ぜひ、白根地区のキュウリとミニトマトを召し上がってください。

目指せASサイズ!

キュウリは夜間も成長します。生産者は気温や湿度などを考えて、翌日の朝、100~120gになるものを残しながら収穫します。このサイズはASサイズといい、消費者に好まれ一番値段が高くなるサイズ。いかにASサイズで収穫できるかが腕の見せどころです。

トマトは乾燥に強い!?

トマトの原産地は南米ペルーのアンデス高原地帯です。本来、高温多湿を嫌い、乾燥した気候を好みます。家庭で栽培する際も、水のやり過ぎに気を付け、少し乾燥した状態で栽培の方が甘くておいしいトマトができます。

キュウリとトマトを使ったレシピは3面で紹介しています