



北区・笹山のキラリ☆じまん

「トマト やきなす しるきーも」はすごい!! 笹山小学校



北区・笹山には「キラリ☆じまん」がたくさんあります。



おいしい野菜

瑞々しい梨

北区では昔から梨が栽培されています。私たちの学校園にも、幸水、新皇、新高など7本の梨の木が植えられています。地域の農家の方に教えてもらいながら育てています。とっても美味しいです。

しるきーも (さつまいも)

しるきーもは、「シルクのようななめらかなさつまいも」を表した名前です。北区で栽培され、北区から出荷された「さつまいも」だけにつく名前です。北区の水はけの良い砂丘畑だからこそ、栽培できるのだそうです。



北区の自慢 しるきーも。びっくりするほど甘くて、とてもなめらかです！たくさんの人にこの自慢のさつまいもを知ってもらいたいです！

北区・笹山の「キラリ☆じまん」の特産物

桃太郎トマト

甘さとほどよい酸っぱさが絶妙の味。実もしっかりとっていて、栄養も豊富。昼と夜の温度差が大きい気候が一層トマトをおいしくしているそうです。



もぎたてのトマトは、甘くて果物みたい！

やきなす

北区でも、数少ない農家の方だけが栽培する特別な茄子。ふつうの茄子より3~4倍、最大で30cm300gになるそうです。焼いて食べると柔らかく・ジュシーで、とっても甘いです。



おじいちゃんはやきなすをつくっています。全国でも笹山と内島見でしか生産されていないそうです。数が少ない珍しい茄子なので知らない人もいると思います。たくさんの人においしさを知ってもらえたらいいな。

J A新潟市木崎農センター 大枝 純也 さん



大枝さんは、私たちの「育ててみたい！でも…」という不安や疑問に答えてくれる、しるきーも栽培の先生です。貴重な苗を用意してくださったり、しるきーもが、特別な名前であることを私たちに教えてくださったりしました。(J A新潟市を通して出荷したものだけに付きま)

北区 産業振興課 小林 慎吾 さん



小林さんは、私たちの「北区・笹山の「キラリ☆じまん」を発信したい！けど、どうやって？」と一緒に考え、いろんなことを教えてくれた「キラリ☆じまん」発信の先生です。「しるきーも」が北区・笹山の特産(ブランド)になるように、毎日ががんばっていらっしゃいます。



ノラクチーナさんでは、地元の野菜にこだわり、食材を生かしたメニューづくりを大切にしているそうです。北区だけでなく、市内でも人気のお店です。

北区 レストラン「ノラクチーナ」 長谷川 孝志 さん



メリーズさんでは、季節感と彩り豊かな旬の食材を使い、焼き立て 揚げたて 作り立て(3タテ)を、大事にしているそうです。たくさんのお客さんが毎日来るお店です。



北区 パン「メリーズ」 田中 悟 さん

北区・笹山の「キラリ☆じまん」の人

加藤さんは、私たちにしるきーもの植え方や育て方を教えてくれた、しるきーも栽培の名人です。加藤さんをはじめ、ファーム横土居のみなさんで、「たくさんの人に食べてもらって、喜んでくれる人が一人でも増えるように」と、一つ一つ丁寧に育てているそうです。



ファーム横土居 加藤 國男 さん (しるきーも生産者農家)

北区・笹山の「キラリ☆じまん」を新潟市、全国へ発信

どんな商品にしたらいいだろう。



桃太郎トマト



北区特産の桃太郎トマトを生地にしっかり練り込んだ新感覚のピザです。

やきなす



笹山と内島見でしか栽培されないやきなすが、初めてピザにのりました！桃太郎トマトとの相性もピッタリ！

どのように伝えたらいいだろう。



しるきーも



新潟市北区豊栄産のしるきーもを使った濃厚プリン。しるきーものトロトロと、中に入った角切りのココロの食感が生み出す最高のハーモニー。

しっとり大人なしるきーもとりんごのチーズケーキ



北区特産しるきーものなめらかさとりんごのさっぱりした味が混ざり合いとても贅沢なチーズケーキです。しるきーものふわとした食感とリンゴの柔らかい食感が楽しめます。

ノラクチーナ 長谷川 孝志 さん やきなすもしるきーもすばらしい食材でした。プリン、しるきーもを一度焼き芋にして、豊栄の美味しい卵と生クリームをたっぷり入れました。しるきーものおいしさを生かしました。おいしいと言ってもらいたいです。



メロン しるきーも



一口食べるとふわふわしていて、中にはしるきーもの角切りが入っています。新潟市北区産高級しるきーもを使った贅沢なパンです。しるきーもとメロンパンの味が混ざり合ってもおいしいです。

わたしの しるきーもカスタード



新潟市北区じまんのしるきーもを使ったクリームパンです。パンの生地が柔らかくてゴマがついています。カスタードとしるきーものペーストが2層になって合っていてとてもおいしいです。

しるきーもの ハートパイ



新潟市北区産しるきーものおいしさがつまっています。パイはサクサクとしるきーもはなめらかでココロしているの、一つでいくつもの食感が楽しめる一品です。

メリーズ 田中 悟 さん 子どもたちの思い、しるきーもの甘さと食感を一杯引き出して作りました。伊勢丹、ネスパスに出品でき、感激しました。



新潟三越伊勢丹

「新潟越品」



飯野 晋 北区長さんが、応援に駆けつけてくださいました。



東京 表参道 「ネスパス新潟館」



子どもの声



感謝したい人は、お店の方、区役所の方、先生方、地域の方、生産者の方、テレビ、新聞、J Aの方...このほかにたくさんいます。「みなさんがいたからこそ、できた」という感謝の気持ちを伝えたいです。



私がネスパスでがんばったことは、しるきーものおいさを伝えることです。始まる前はちゃんと伝えられるか心配でした。でも、あきらめないで声を出し続けたら、人が来てくれました。そのときはすごくうれしかったです。試食で食べてもらえるだけでしるきーもを知ってもらえるかなと思いました。