



JA新潟市いちご部会
部会長 齋藤 茂博さん

新潟ならではの おいしさを届けたい



元々実家が農家を営んでおり、約30年前からコメとイチゴを作っています。以前は露地栽培を行っていま

安全でおいしいイチゴを提供

したが、現在はビニールハウス3棟で越後姫を育て、年間約2トンを出荷しています。生育期間中に病気が発生しないよう、ハウス内の温度や湿度に気を使いながら管理しています。また、うま味や味の濃厚さを増すためにコメのもみ殻を堆肥にして畑にすき込むなど、より安全でおいしい越後姫を消費者の皆さんに届けるための工夫をしています。

越後姫の品質を守る

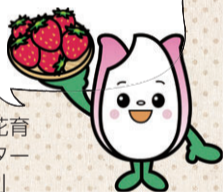
冬の気温が低く晴れの日が少ない新潟は、温暖な他県のイチゴ産地に比べて栽培に向いているとはいえないかもしれません。しかし、越後姫はそれを逆手に取って時間をかけてゆっくり育つので、その分大きくて甘い実ができるのです。6月ごろまで出荷が続きますが、個人的には冬の越後姫が市場に回り始める今の時期の越後姫が一番おいしいと思いますので、皆さんにぜひ食べていただきたいです。

最近はいちご農家の高齢化が進み、担い手が減少しているのが現状です。新潟市の農地を守り、品質の高い越後姫を安定的に提供し続けられるよう、新たに就農する人が増えてほしいと思います。



越後姫の おいしい食べ方

イチゴは実につやがあって、へたの緑が濃いものを選びましょう。そのまま食べる時は、へたを取る前に水洗いをします。甘みが強いのは実の先端部分です。へたの方から食べると、最後までおいしく食べられます。



新潟市食育・花育
推進キャラクター
「まいかちゃん」



手作り
レシピ

いちご大福

材料(8個分)

- 越後姫(中粒).....8個
- 白あん.....160g
- 白玉粉.....100g
- 水.....160cc
- 砂糖.....70g
- 片栗粉.....適量

作り方

- ①越後姫はへたを取り、ぬらしたキッチンペーパーで表面の汚れを取る。
- ②白あんを8等分にして丸め、①をくるむ。
- ③耐熱容器に白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら、だまにならないようによく混ぜ、さらに砂糖を加えて混ぜる。
- ④③にラップをし、電子レンジ(600W)で3分間加熱したら一度取り出してよく練り混ぜ、全体が透き通った色になるまで再度加熱する。
- ⑤④を練り上げてまな板に取り出し、表面に片栗粉を振って8等分にし、②を包んで形よく丸めたら完成。

Point

電子レンジを使って手軽に
おいしく作ることができます。
でき上がりが水っぽくなら
ないように、実を水洗いしな
いのがコツです。



新潟の旬の食材を
使ったレシピを、料理
レシピ投稿・検索サー
ビス「クックパッド」に
掲載しています。

スマート
フォンは
こちらから



イチゴ狩りスポット

開園日や時間、料金など詳しくは各施設にお問い合わせください。訪問時はマスクを着用し、各施設が実施している新型コロナウイルス感染症対策の取り組みに従ってください。



施設名	開催期間	電話番号
タカギ農場観光イチゴ園(北区新崎)	5月下旬まで	025-259-8111
フルーツランド白根グレープガーデン(南区鷺ノ木新田)	6月下旬まで	0120-362-558
池田観光果樹園(南区新飯田)	6月末まで	025-374-2305
そら野テラス(西蒲区下山)	3月中旬～6月中旬(要事前予約)	0256-88-3400

※生育状況などにより、品薄になる場合や開催期間が変更になる場合あり

越後姫を楽しもう

直売所

新鮮な越後姫など市内産の野菜、果物の販売や、県外への発送を承っています。感染拡大防止のため、買い物はすいている時間に最小限の人数で素早く済ませましょう。



施設名	営業時間	電話番号
JA新潟市「キラキラマーケット」(いくとびあ食花内)	10:00～17:00 ※第2火曜休業	025-384-8487
JA新潟みらい「いっぺこ〜と」(西区亀貝)	9:30～18:00 ※水曜休業	025-211-1831
JA新津さつき「ベジランドにいつ」(秋葉区新津東町3)	9:00～17:00 ※年末年始休業	0250-21-1183
JA越後中央「越王の里」(西蒲区竹野町)	10:00～15:00 ※木曜、年末年始休業	0256-72-2332

JA全農にいがたのお
取り寄せ通販サイト
も、越後姫の県外への
発送ができます。



スマート
フォンは
こちらから