



生産者の方に教えていただきました



越後姫農家
やまくら かずひと
山倉 和仁さん

甘酸っぱい“お姫様”が、春を運びます♪

お姫さまに接するように、丁寧に育てています

栽培を受け継いで今年で15年。ハウス6棟分の越後姫を栽培しています。美味しく育てるため、温度管理や肥料のあげ方、受粉のためのみつばちの管理など、繊細な調整を日々行っています。

息が白い時間から収穫します

越後姫の特徴の一つが柔らかさ。日光が当たるとさらに柔らかく、傷みやすくなってしまいます。そのため、毎朝5時頃、息が白いうちから収穫をスタートし、実が締まった状態で出荷しています。

プレゼントにも 旬の味を楽しんで

大粒で甘い越後姫は、見た目のインパクトが抜群。何かと変化の多い春、お世話になった人への贈り物や自分へのご褒美にいかがでしょうか。そのまま食べるのも美味しいですし、ヨーグルトに混ぜて食べると甘酸っぱい風味が際立っておおすすめです。



越後姫

旬の時期：1月中旬～6月上旬
主な生産地区：大江山地区

新潟県の気候に合わせて開発された品種「越後姫」。冬の間にじっくりと養分を蓄え、春に旬を迎えます。大粒で甘く、ほどよい酸味と豊かな香りの絶妙なバランスが魅力。可憐でみずみずしい“新潟のお姫さま”のようないちごです。



おいしい越後姫の見分け方

へたと実の間に隙間がある

実にツヤがある

全体的に赤い

江南区の魅力がぎゅっ！ 春の味覚を召し上がれ♪

越後姫と藤五郎梅

園産業振興課 ☎025-382-4816

藤五郎梅

旬の時期：6月上旬～6月下旬
主な生産地区：亀田地区

江戸時代の終わり頃、宇野藤五郎が栽培し、市場に出荷したのが始まりで、その優れた品質から「藤五郎梅」と呼ばれるようになりました。大玉で肉厚、たっぷりの果汁が特徴です。

また、毎年3月には、梅の里通りを中心に、満開の薄紅色の花を楽しむことができます。

おいしい藤五郎梅の見分け方



実にツヤがある

ハリがあってみずみずしい

傷がなく表面がなめらか



生産者の方に教えていただきました

藤五郎梅農家
かたやま ひたか
片山 斐高さん

収穫時期による味わいの変化を楽しんでくださいね!



成長速度や効率を考えて育てています

機械が入れる広い通路を作ったり、木が高くなりすぎないように剪定したりして、効率良く育てています。また、枝の本数を絞ることで実に栄養が行き渡り、大きな藤五郎梅に。天候によって育ち具合が変わるので、様子を見ながら丁寧に育てています。

収穫時期で味わいに変化 適した加工方法で食べて

市場に出始めるのが6月10日頃で、この時期に収穫するものは、硬くて果汁たっぷり。果汁を活かしたシロップやジュース、硬さを活かしたカリカリ梅がおおすすめです。20日を過ぎると、中はとろっと、風味もまろやかになってくるので、梅干しにすると美味しいですよ。

初夏はみんなで梅仕事、いかがですか？

梅の加工は初夏の風物詩。目や香りで季節を感じさせてくれる、昔から大切にされてきた文化です。初めての方も、ぜひ地元・江南区産の藤五郎梅を使って、仲間や家族とチャレンジしてみたいはいかがでしょうか。冷蔵庫にスペースがあるなら、洗った梅と氷砂糖を入れて置いておけばシロップができますよ。色々な種類のお酒で梅酒を作るのも面白いです。

ぜひ、皆さんなりの楽しみ方を見つけてみてください。