

# たゆまぬ研究心が生んだ 味覚の宝庫

肥沃な大地が生み出すたくさんの果樹や野菜。南区は新潟県でトップクラスの生産量を誇る農産物の宝庫です。1年を通じて、市場や直売所などで、四季折々の新鮮な農産物が販売されています。生産者のたゆまぬ研究心がもたらした、南区の味覚は格別です。

## ●農産物カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
果物								日本ナシ			西洋ナシ (ルレクチエ)	
							ブドウ					
							モモ					
	イチゴ						メロン					
野菜						枝豆(しろね茶豆等)						
							食用菊(かきのもと等)					
花	チューリップ				サツキ						チューリップ	
	ボケ			ユリ								
穀類								米				
肉									豚肉(しろねポーク等)			

## フルーツ

30種以上のブドウ、糖度の高いイチゴ、県内トップの生産量を誇るナシと桃。肥えた大地と日当たりの良さで、南区は越後の果樹王国となっています。区内の観光農園や直売所でもぎたての味が楽しめます。素材を生かしたジュース、ワインなどの加工品、アイスクリームなどのスイーツも魅力です。



大粒の巨峰



白根白桃



ルレクチエ



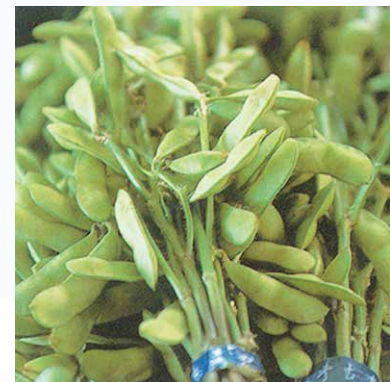
高糖度の越後姫



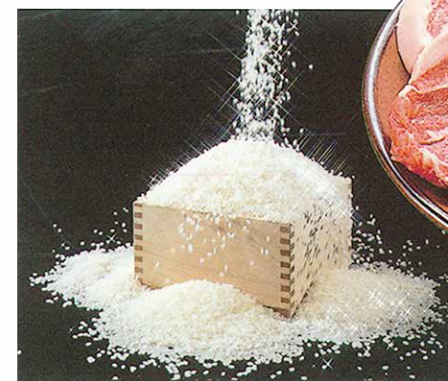
幸水

## 農産物

越後平野の真ん中に位置する南区では、お米が農業産出額の約半分を占めています。豊富な水と肥沃な大地がそのおいしさを支えています。甘味と風味が豊かな「しろね茶豆」は県外でも人気の商品。低コレステロールでヘルシーな「しろねポーク」は、一貫した生産管理と清潔な環境で、柔らかな肉質と高い栄養を誇ります。



しろね茶豆



コシヒカリ



しろねポーク

### クローズアップ

## 食用菊かきのもと

～越後の秋の人気食材～

食用菊は風流な花文化の一つで、越後に秋の到来を告げる食材です。中でもかきのもとは、シャキシャキとした歯ざわりと爽やかな香りが秀逸。

県内の約8割は南区で作られています。手軽にできて、香りが楽しめるおひたしが一般的ですが、サラダ、天ぷらなどにもおいしくいただけます。

### 【おひたしの作り方】

- 1 花びらをつみ取り、沸騰した湯の中へ酢と塩を入れて、ゆでる。
- 2 色が濃くなってゆであがったら、広げて、さます。
- 3 しょう油、だし汁、砂糖を混ぜたかけ汁とあえる。



かきのもとのおひたし