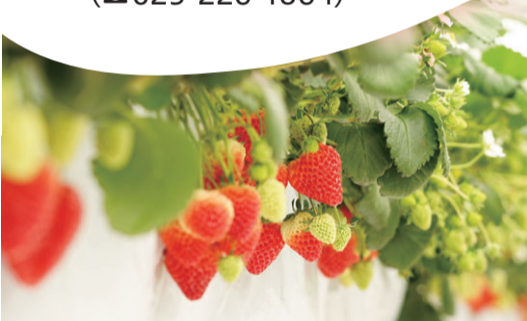


### 春を運ぶ 新潟のイチゴ

# えちごひめ 越後姫

可憐でみずみずしい「新潟のお姫さま」  
のようなイチゴ・越後姫。  
程よい酸味と豊かな甘みを味わい、  
一足先に春を感じてみませんか。

食と花の推進課  
(☎025-226-1864)



#### 目次 CONTENTS

- | 特集 |
- 1・2 春を運ぶ新潟のイチゴ 越後姫
  - 3 にいがたCITY NOW
    - 新型コロナウイルス感染症対策
  - 4
    - 休日保育事前登録
    - 市職員採用説明会
    - 消防団員募集
    - マイナンバーカード出張申請受け付け会
  - 5 連載 子育て応援通信 STOP!感染拡大暮らしの情報館

他3ページは区役所だより「情報ひろば」は別冊で発行しています

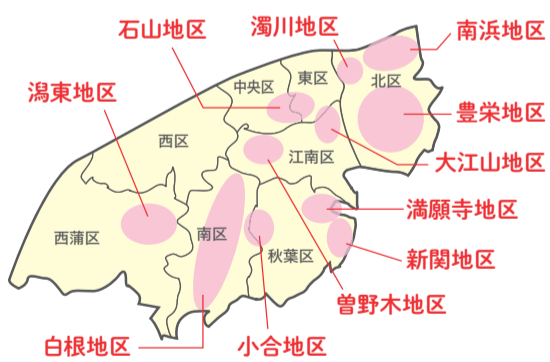


越後姫は、新潟市が自信を持って全国に誇る自慢の農畜水産物として指定されています。



詳しくはこちらから

#### 新潟市内の主な越後姫生産地



越後姫は、主にクリスマスや正月向けに収穫される県外産のもの  
と違い、春に旬を迎えます。冬の間にじっくり養分を蓄えるため非常に糖度が高く、果実は大きいもので40〜50グラムに達します。果皮と果肉はとても柔らかく、口に入れるとみずみずしさと甘みが際立ちます。他品種に比べて香りが強いことも特徴の一つです。

#### どんな特徴があるの？

新潟の気候に合った新品種として新潟県園芸研究センターで開発され、平成8年に品種登録されました。東北地方の品種「ベルルージュ」と関東地方の「女峰」、さらに九州地方の「とよのか」を掛け合わせた、寒さに強く味も良いイチゴです。現在新潟市内で作られているイチゴのほとんどが越後姫です。

#### どのようにして生まれたの？

#### 食べるとどんな効果があるの？

越後姫にはビタミンCが多く含まれており、100グラム食べると1日の必要量の約45パーセントを摂取できることが分かっています。ビタミンCには皮膚や粘膜の健康維持を助け、老化やがん、生活習慣病の原因となる活性酸素を分解する働きがあります。越後姫は平成28年からイチゴとしては全国で初めて、栄養機能食品として販売されています。

JAの担当者に聞きました

## 越後姫って どんなイチゴ？



JA新潟市 中部営農センター 係長 高瀬 亨さん

※特定の栄養成分の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表すことができる

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	44.8kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0.1g
炭水化物	10.3g
食塩相当量	0g
ビタミンC	45mg

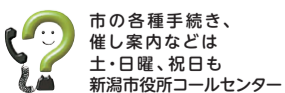
▲越後姫の栄養成分表示(例)

#### 県外では食べられないの？

越後姫は果実が柔らかいので長距離輸送に向かず、生産量も少ないため、ほとんどが新潟県内で消費されています。しかし、果実を傷つけない特殊な輸送用の容器が開発され、最近では首都圏などへの発送も少しずつ増えています。農家の皆さんが愛情を込めて作った越後姫を、ぜひ県外にお住まいの家族やご友人にも紹介してください。



▲越後姫輸送用容器「ゆりかご」



年中無休8:00~21:00

こたえてコール 025-243-4894  
FAX 025-244-4894 Eメール 4894call@call.city.niigata.jp

新潟市の人口・世帯数 (1月末住民基本台帳人口。かつこ内は前月との比較) 人口/778,885人(-728)  
男 375,079人(-365) 女 403,806人(-363) 世帯数/345,416(-140)

#### 市報にいがた・区役所だより アプリ「マチイロ」での配信を終了

スマートフォンなどのアプリ「マチイロ」での市報と区役所だよりの配信は、3月20日号で終了します。新潟市LINE公式アカウント=右=で「市報にいがた・区役所だより電子版」を登録すると、発行日にプッシュ通知を受け取ることができます。 問 広報課(☎025-226-2089)



市LINE公式アカウント