

東区自治協議会では、東区特産の農産物の知名度を高め、生産者や区民に誇りを持ってもらうことを目的とした「東区の農産物魅力発信事業」を実施しています。その事業の一環として、新潟県立大学の学生を対象にした料理アイデアコンテストを実施し、東区特産の馬鈴薯(じゃがいも)を使った新しい料理を考案してもらいました。このレシピ集では、コンテストに応募された55作品の中から入賞作品に選ばれた8作品の料理アイデアを掲載しています。



東区自治協議会の役割

地域と市・区役所をつなぎ、より住みやすい東区にしていくため、地域の代表が地域の課題解決に取り組んでいます。



※このレシピ集は、新潟県立大学の学生が考案したアイデアを元に、料理研究家の石田恭子先生はじめ、食生活改善推進委員協議会東支部の皆さまからご協力をいただきながら制作しました。

本冊子のレシピは、コンテスト入賞作品に若干のアレンジを加えているものがあります。

東区ば れい しよの馬鈴薯は

【品種】男爵いも



JA新潟市全体の約42%が大形地区で生産されています!!

【生産量】

平成29年度の
大形地区の生産量は

65,000kg



新潟市での最初の馬鈴薯栽培は、明治時代初期に行った大形地区の井川作之丞氏だと伝えられています。

つやつやした肌の特徴で、「煮てよし、蒸かしてよし、揚げてよし」と調理法も多彩です。市街化が進んだため、栽培面積は全盛期の1/10に減少しましたが、味は変わらず美味しいものが生産されています。

現在は、ほとんど関東に出荷されていますが、市内でもJA新潟市直売所のキラキラマーケットなどで販売されています。