

北区は県内有数の トマト王国

北区は県内でも有数の出荷量を誇るトマトの産地です。豊栄地区と濁川地区を合わせた出荷量は約755トン(令和元年度のJA出荷量)。この量は、県産トマトの全出荷量の約6割を占めています。5・6月に旬を迎えるトマトの魅力や取り組みを紹介します。

問い合わせ 産業振興課農業振興グループ(☎025-387-1365)

北区が誇る大玉系トマト「桃太郎」・「麗容」



新潟市では昭和30年代から施設栽培によるトマト生産が盛んに行われています。

豊栄地区では主に「桃太郎」、濁川地区では主に「麗容」が栽培されています。いずれも農薬や化学肥料の使用を減らすことで安心・安全なトマト作りを追求し、かつ、より甘くおいしくなるように栽培方法を工夫しているところが特長です。

両品種は大玉系トマトとして「新潟市食と花の銘産品」にも指定されています。

店頭用POPとポスターでPR

北区トマトを広くPRするため、店頭用POP(店頭販促物)とポスターを新たに作りました。区内のお店などで、POPやポスターを目印に北区産のトマトを探してみてください。生産者の思いが詰まったパンフレットも設置しています。ぜひご覧ください。



情報通信技術導入で担い手対策



北区では、「特色ある区づくり事業」として平成30年度から「次世代農業推進事業」を進めています。同事業では、情報通信技術(ICT)導入による農業所得の増大や担い手の確保を目的に、生産者や関係機関を中心とした検討会議などを開催。令和元年度は農業従事者を対象にICT導入に関するアンケート調査を実施しました。アンケート調査の結果では「興味はあるが費用が高く導入できない」という意見が多くありました。

市では農業用機械・施設の導入に必要な経費の一部を補助しています。引き続き、これらの支援によりICT導入を推進していきます。

トマトを使ったレシピを紹介 肉巻きトマトステーキ

材料(4人分)
 トマト …………… 2個
 豚バラ肉 …… 8枚(12cm)
 オリーブオイル… 大さじ1
 塩 …………… 少々
 黒コショウ …………… 適量



≪1人分当たりの栄養計算≫
 エネルギー 194kcal、タンパク質 6.1g、脂質16.9g、炭水化物2.9g、食塩相当量0.5g

- ① トマトはヘタをとり、1cm幅の輪切りにしておく
- ② ①に豚バラ肉を巻き、塩・黒コショウで下味をつける
- ③ フライパンを熱し、オリーブオイルを入れ、中火で豚バラ肉の両面を焼き目が付くまで焼く
- ④ 両面に焼き目が付いたら、弱火にしてトマトがしんなりするまで焼く

もともとは観賞用だった!? ～学ぼうトマトの歴史～

トマトの生まれ故郷は、南米アンデス山脈の高原地帯であると言われています。

日本には、18世紀のはじめにオランダ人によって伝えられました。鮮やかな色合いから、当初は食用ではなく観賞用としていたようです。

多くの人が食べるようになったのは昭和に入ってからで、そこから多くの品種が栽培され、消費量も増えました。

生まれ故郷の高原は砂漠に似た乾燥地帯です。北区が県内有数の産地に発展した理由も、北区に広がる砂丘地帯が大きく関連していると考えられています。

今では身近なトマトも、長い道のりを旅してきたんじゃな



新型コロナウイルス感染予防のために 北区長からのお願い

- 人との間隔は**2メートル**
- 外出時は**マスク**を着用
- 帰宅したら、まず**手や顔を洗う**
- 買い物は**すいた時間に素早く**
- ジョギングは**少人数**で
- 食事は**横並び**で、会話は**控えめ**に

自分は感染しないと思わず、大切な人の命を守るためにも、「新しい生活様式」の実践を