

北 区役所 だより

自然・活力・安らぎにあふれるまち 一住みたくなるまち 北区

令和2年(2020年)

11月1日号

毎月第1・3日曜日発行

Vol.326

編集・発行 新潟市北区役所地域総務課

〒950-3393 新潟市北区葛塚3197番地 ☎025-387-1000(代表) FAX 025-387-1020
ホームページ <http://www.city.niigata.lg.jp/kita/> 電子メール chiikisomu.n@city.niigata.lg.jp

北区 人口 73,435人(-58) 男 35,935人(-49) 女 37,500人(-9) 世帯数 29,541世帯(-6) ※令和2年9月末現在 カッコ内は前月比 住民基本台帳から

食欲の秋!

しるきーもの秋!



10月上旬、ファーム横土居の畑で園児がサツマイモ掘りを体験しました。

北区の特産品「しるきーも」はシルクスイートという品種のサツマイモです。11月に旬を迎える「しるきーも」の魅力などを紹介します。

問い合わせ 産業振興課農業振興グループ(☎025-387-1365)

おいしさの秘密 その1 シルクのようななめらかさ

「しるきーも」には繊維がほとんどありません。しっとりとしたシルクのようななめらかさが特長です。

おいしさの秘密 その2 上品な甘さ

一般的なサツマイモの糖度が約6.9%であるのに対して、「しるきーも」は約8.8%です。なめらかな食感と相まっておいしさが口いっぱいに広がります。



生産者の声

農事組合法人
ファーム横土居
加藤 和彦さん

おいしく立派に育ちました

「しるきーも」の生育で大切なのは水の量です。5月中旬に苗を植えた後、初期生育の段階でたくさんの水が必要になります。そのため、梅雨時の雨量がとても重要です。その後、夏季も適度な雨量と日照があると生育が良くなります。

ことしは梅雨にしっかりと雨が降ったので、生育は良好です。お店で「しるきーも」を見かけたら、ぜひ買って食べてもらいたいです。

多くの人に知ってほしい

「北区といえば、しるきーも」と言ってもらえるよう認知度を上げていきたいです。おいしい「しるきーも」を作るのはもちろんのこと、一年を通して味わえるよう加工品の開発などにも取り組んでいます。

ことしの2月には「しるきーも de ガリット」を発売しました。外はガリットとして、中は干し芋のような食感の焼き菓子です。「しるきーも」のおいしさがそのまま味わえます。道の駅豊栄などで販売しているので、ぜひ食べてみてください。



加藤さんの思いが詰まった「しるきーも de ガリット」

農協職員に聞きました

新潟市農業協同組合 木崎宮農センター 大枝 純也さん

「シルクスイート」と「しるきーも」って何が違うの?

10月に収穫したシルクスイートを適切な環境で1カ月以上追熟し、JA新潟市を通じて出荷したものが「しるきーも」として販売されます。シルクスイートは追熟するほど甘さやなめらかさが増します。理想的な追熟期間は2カ月です。自宅ですら追熟させる場合は、サツマイモを新聞紙にくるんで居間など人がいる場所に置いておきましょう。追熟期間の違いによる、味や食感の変化を楽しんでみるのも面白いと思います。

おいしいサツマイモの選び方を教えて!

サツマイモの先端を見てみてください。先端から蜜がにじみ出ているものがあれば、熟成している証拠ですので甘い可能性が高いです。

おすすめの食べ方は?

焼き芋です。「しるきーも」の特長である食感を楽しんでほしいですね。



しるきーも(シルクスイート)が買える場所

- ・北区内の直売所
- ・キラキラマーケット(中央区清五郎)
- ・市内の一部スーパーマーケット ほか

出荷時期 11月上旬～2月末

おいしい焼き芋を食べるならここ!

絹いもや(葛塚、市場通り)



焼き芋のみ販売(100g 150円)

営業日時 土・日曜午前10時～午後4時 ※芋がなくなり次第終了
問い合わせ 同店舗(☎025-384-5152)

「絹いもや」が教える! 自宅で作る「おいしい焼き芋」の作り方

電子レンジ

洗って水気をきり、ラップにくるんで600Wで1分30秒加熱する。その後、200W(なければ解凍モード)で10～15分加熱する

オーブン

洗って水気をきり、そのまま200～220℃で60分加熱する

※大きさにより加熱時間は異なります。固い場合は再度加熱してください

