



西区 人口:155,904人(+10) 男:74,980人(+24) 女:80,924人(-14) 世帯数:69,786世帯(+39) ※令和3年5月末現在(カッコ内は前月比、住民基本台帳による) 面積94.00km²

新潟すいかの 季節になりました

問い合わせ 西区 農政商工課 食と産業振興室(☎025-264-7623)

夏と言えばスイカ! 6・7月に出荷される「新潟すいか」は夏には欠かせない逸品です。新潟すいかの魅力を知って、おいしく食べて、暑い季節を楽しみませんか。



西区の新潟すいか ここがスゴイ

○西区の作付面積は県内No.1

新潟県内スイカ作付面積シェア



新潟県のスイカ作付面積は全国第5位。スイカ栽培に適した海岸砂丘地が広がる西区は、県内の作付面積のうち、45%を占める^{※1}大産地です。

また、新潟市は都道府県庁所在市のスイカ購入数量第3位(購入数量:6.4kg/世帯)^{※2}と、多くの新潟市民に愛されています。

○新潟市が誇る農産品の1つ

新潟すいかは、「新潟市食と花の銘産品」の1つで、本市が自信を持って全国に誇る自慢の農産物です。甘くてシャリ感のある味わいは太鼓判を押されています。



○はずれなしのおいしさ

海岸砂丘地は水はけがよく、気候状況に左右されにくいことから、毎年安定したおいしさで生育します。また、機械で糖度をチェックしているため、どれを選んでも甘くておいしいスイカが出荷されます。

※1 出典:2020年農林業センサス
※2 出典:2019年家計調査

生産者に聞きました!

新潟すいかのおいしい食べ方3原則



JA新潟みらい 新潟西生産協議会 大玉すいか部会 部会長 小竹 光浩さん

3つのコツを実践すると、おいしくスイカを召し上がれます。ことしも、丹精込めて育てた新潟すいかを、たくさんお召し上がりください。

① 切る前のスイカは常温保存

スイカは夏の果物であるため、長時間冷やしていると腐ってしまいます。風通しが良く、直射日光が当たらない場所で保存してください。

② 食べる前は冷凍庫ではなく、冷蔵庫で冷やす

冷やし過ぎると甘さが落ちてしまいます。おいしく召し上がるためには、召し上がりの2時間前に冷蔵庫で冷やすことがコツです。

③ 切ったらすぐに食べる

切ったあと、時間が経過すると、酸味が強くなります。甘くておいしく召し上がるなら、切ったらすぐ食べるのがおススメ。また、スーパーなどでカットされた状態のスイカを購入した場合は、その日のうちにお召し上がりください。

ことしもやります!

Instagramで

西区の美味しいを発信! フォトコンテスト2021



問い合わせ 西区 農政商工課 食と産業振興室(☎025-264-7623)



西区の食の魅力を広く知ってもらうため、西区の食のおいしさが伝わる写真をテーマにしたフォトコンテストをことしも開催します。入賞者の5人に「新潟市の食」詰め合わせセット(1万円相当)をプレゼント!皆さんの応募お待ちしております。詳しくは区ホームページ(右の二次元コード)をご覧ください。



第1回テーマ 新潟すいか くろさき茶豆

応募期間 8月15日(日)まで

応募方法

①フォロー
西区公式Instagramアカウント「にしくらし (@nishikurashi)」をフォロー

②撮影
新潟すいかや、くろさき茶豆のおいしさが伝わる写真を撮る

③投稿
「#新潟すいか」または「#くろさき茶豆」と「#にしくらし」2つのハッシュタグとコメントをつけて投稿



○今号掲載の情報は6月14日時点のものです。状況により催し等を中止する場合があります。
○催しの開催状況はそれぞれの問い合わせ先までご確認ください。
○催しに参加する場合は、マスクの着用などの「新しい生活様式」の実践をお願いします。