



豊かな自然、歴史と文化のかおりに満ちあふれ、人と人があたたかくつながるまち

第390号

令和5年(2023年)

7月2日

毎月第1・3日曜日発行

【編集・発行】新潟市西蒲区役所 地域総務課  
〒953-8666  
新潟市西蒲区巻甲2690番地1  
電話 0256-73-1000(代表)  
FAX 0256-72-6022

西蒲区ホームページ  
<https://www.city.niigata.lg.jp/nishikan/>

西蒲区データ 人口 53,853人 (-26) 世帯数 20,914世帯 (+10) 男 26,121人 (-6) 女 27,732人 (-20)

※5月末現在の住民基本台帳。  
カッコは前月末比



### 夏特集

西蒲区特色ある区づくり事業「にしかん なないろ野菜」ブランド強化・販路拡大事業

岡産業観光課農業振興グループ  
(☎0256-72-8407)

## なないろ野菜

にしかん なないろ野菜で食卓を飾りませんか？

にしかん なないろ野菜(以下、なないろ野菜)とは、西蒲区で生産された「色や大きさ、形などに特徴のある珍しい野菜」をブランド化し、販売をしているものです。令和元年から栽培を始め、現在、約30品種の野菜を30人ほどの生産者が生産しています。JA新潟かがやきの越王の里 農産物直売所で販売しています。

### 販売コーナーのご案内

越王の里 農産物直売所

所在地:新潟市西蒲区竹野町2435-1

営業時間:午前10時~午後3時(7月は午後4時まで)

(定休日:木曜)

連絡先:☎0256-72-2332

店舗情報:公式 Facebook



Facebook

ネットショップ  
サイト

## 7月16日は、なないろ野菜の日

7月16日(日)・17日(祝) 午前10時~午後4時フェア開催

会場:越王の里 農産物直売所 特設会場

### 1 購入者にプレゼント!

直売所でなないろ野菜を含めて1,000円以上購入した人、先着50人になないろ野菜をプレゼントします(なくなり次第終了)。この機会に、なないろ野菜を食べてみませんか。

### 2 割烹によるなないろ野菜を使った総菜の販売!

松野尾地区の「割烹えびすや」と漆山地区の「割烹魚真」による、なないろ野菜の特性を生かした総菜を販売します(なくなり次第終了)。

昨年販売された総菜▶



### 3 フレッシュフードシェアを同時開催!

フレッシュフードシェアとは、農家や家庭菜園で余っている野菜などの寄付を受け付け、子ども食堂へ提供する取り組みで、食品ロスの削減にもつながるものです。自宅で余っている野菜などはありませんか。ぜひ持ってきてください。(受付品目:野菜・お米)



◀フレッシュフードフェアで寄付された野菜など



▲寄付された野菜を使った子ども食堂の弁当

## 7月15日(土)~8月31日(木) 区内4図書館でなないろ野菜イベント開催

7月15日(土)~8月31日(木)まで、区内の4つの図書館(西川図書館・岩室図書館・潟東図書館・巻図書館)で、なないろ野菜や農業に関する資料展示を行います。なないろ野菜を使った料理レシピ集の展示やクイズの開催、なないろ野菜の人気投票など、楽しいイベントが盛りだくさん!ぜひ参加してください。

### 7月30日(日) スペシャルデー

クイズに参加した人を対象にくじ引きを行います。

- なないろ野菜詰め合わせ引換券:各館1人
- なないろ野菜缶バッチ:各館20個
- 「なないろ野菜」のしおり



## 巻北小学校の生活の授業で、なないろ野菜を栽培しています

5月12日(金)、巻北小学校2年生が生活の授業でなないろ野菜の植え付けを行いました。JA新潟かがやき営農指導員の岡田さんから指導を受けながら、児童はカラフルミニトマトと白なすの苗を学校の農園へ植え付けました。



## 農業と福祉の連携を行っています

なないろ野菜の活動は、福祉作業所や特別支援学校から支援をいただいています。これまで、なないろ野菜の配送や野菜苗の水やり、ノベルティグッズの作成、マルシェ出店の準備など、さまざまな活動で協力していただきました。



▲なないろ野菜缶バッチ制作の様子

## 夏のオススメなないろ野菜を紹介します!

### ミニキュウリ

大きく成長させても約10cmほどしか育たない、小さくてかわいらしいサイズ感のキュウリ。引き締まった食感が特徴です。



オススメレシピ▶

### ミニキュウリの塩にんにく一本漬け

- 材料
- ミニキュウリ……5~6本
  - 粗塩……大さじ1~2
  - 酢……大さじ1
  - にんにくスライス……適量
  - 鷹の爪……適量

### 作り方

- ①ミニキュウリをよく洗い、包丁で表面に細かく筋を入れる。
- ②大きめのタッパーにミニキュウリを入れ、すべての調味料を入れる。
- ③タッパーのフタを閉め、よく振り、ミニキュウリと調味料を馴染ませる。
- ④冷蔵庫で半日~1日おいて、完成。(棒を刺すと食べやすい)  
※粗塩の分量はお好みで加減してください



### カラフルミニトマト

トスカーナバイオレット・ピッコラカナリアなど、複数の色のミニトマトを合わせて販売しています。食卓に取り入れて鮮やかな料理に!



オススメレシピ▶

### 蜂蜜漬ミニトマト

- 材料
- カラフルミニトマト……10~15個
  - 蜂蜜……大さじ2

### 作り方

- ①ヘタを取ったミニトマトを熱湯で20秒~30秒ほど茹で、冷水にひたし、皮を剥く。
- ②保存容器にミニトマトと蜂蜜を入れ、冷蔵庫で1~2日寝かせる。

### アレンジレシピ

- ▶食パンにホイップクリームと蜂蜜漬ミニトマトを挟み、フルーツサンド風にしたり、アイスクリームやヨーグルトのトッピングに使ったりすると美味しく食べられます。
- ▶百花蜜を使うと濃厚に、アカシアはちみつを使うとあっさりした味わいになります。

