









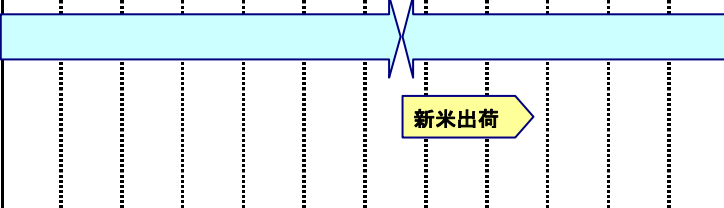

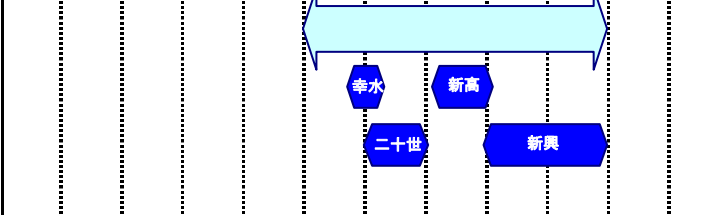

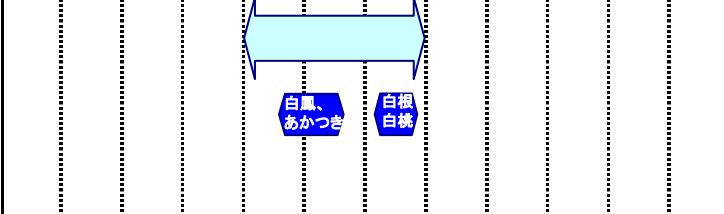

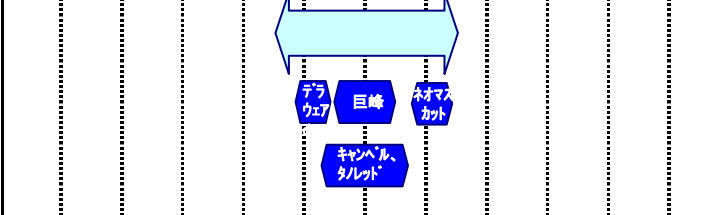

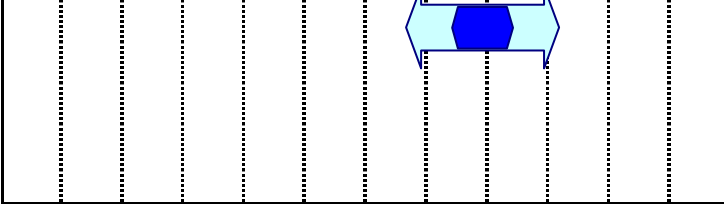

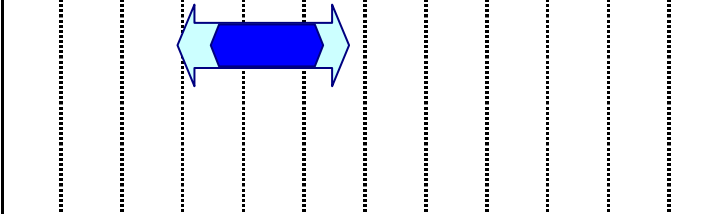

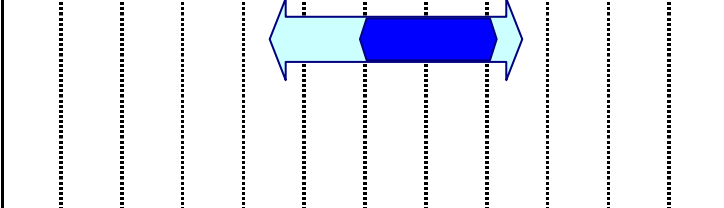


「食の宝庫”にいがた”の旬と自慢の逸品！」 カレンダー 【ブランド対象品目】

品目	主産地 出荷量	特徴	「出荷・供給時期」											
			春			夏			秋			冬		
			3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
 コシヒカリ (米)	県内全域 出荷量 22.3万t (H22.1月末現在 全農、主食集荷 取扱量)	おいしいお米の代名詞として全国的に評判の高い新潟県産コシヒカリ。おいしさの特徴は、炊いたご飯が白くて艶があること、食べたときに粘り、かすかな甘み、香りがあることです。	新米出荷											
 ルレクチエ (西洋なし)	加茂市、三条市 新潟市、佐渡市 出荷量 993t (H21全農取扱量)	フランスで生まれ、新潟で育ったエレガントな西洋なし「ルレクチエ」。初雪が舞い降りる時期に約40日間じっくり追熟することで、果皮はプライトイエローに変化し、豊かな甘味と芳醇な香り、とろける食感の西洋なしに成熟します。	盛期											
 越後姫 (いちご)	新潟市、新発田市 五泉市、佐渡市 出荷量 652t (H21全農取扱量)	県で育成した品種で、県内だけで生産されています。「可憐でみずみずしくお姫様のように」なので「越後姫」と名付けました。寒い冬の間、およそ2か月の日数をかけて一粒ひとつぶ丁寧に育てます。香りが豊かで、寒い冬を乗り越えてじっくり熟した独特の甘みの特徴です。	盛期											
 にいがた茶豆 (えだまめ)	新潟市、弥彦村 長岡市、三条市 出荷量 378t (H21全農取扱量)	新潟の一番の売りは「茶豆」。新潟茶豆は、実の入り(豆の太り)より味を優先するため、7~8分の実の入りときに収穫します。実の薄皮が薄茶色なことから名付けられたこのえだまめは、独特の芳香と、豊かな旨味の特徴です。	新潟茶豆、新潟のま茶豆 (茶豆) 弥彦産、新潟えだまめ (湯上がり類など)、新潟えだまめ (煮豆など) (一般えだまめ)											
 にいがた和牛	県内全域 出荷頭数 1,065頭 (H20にいがた和牛推進協議会調べ)	清らかな水と空気、コシヒカリの稲わらなど良質な飼料によって、肥育名人達が贅沢に育て上げています。霜降りのバランスが絶妙で、コクがありまるやかな味わいのにいがた和牛は、全国肉用牛枝肉共励会において過去2度の全国1位を獲得しています。	盛期											
 にいがた地鶏	関川村、胎内市 長岡市、南魚沼市 津南町、糸魚川市 出荷羽数 9,900羽 (H20にいがた地鶏普及研究会調べ)	新潟県原産の天然記念物「蜀鶏(とうまる)」に在来鶏をかけあわせ、旨味成分や食感を調査。最も美味しいと評価された組み合わせが「にいがた地鶏」です。大量生産を行わず、1羽1羽きめ細かい管理のもとで大切に飼育。お肉はもちろんスープにまで旨味がつまっています。	盛期											
 佐渡寒ブリ	佐渡市 漁獲量 252t (H20佐渡地域振興局調べ)	冬型の気圧配置が強まり、「雪起こし」と呼ばれる雷が鳴り出すと、日本海を南下する寒ブリが佐渡両津湾の定置網に入ります。脂はのっているのに、旨みがあり、さっぱりとした後味は、天然ものならではの。海洋深層水で急速冷却され、鮮度そのままにお届けします。	盛期											
 南蛮エビ (ホッコクアカエビ)	佐渡市、新潟市 糸魚川市 漁獲量 586t (H20水産海洋研究所調べ)	「甘エビ」とも呼ばれますが、新潟では鮮やかな赤い色と形が南蛮唐辛子に似ていることから「南蛮エビ」と呼ばれています。透明感のあるブリツとした食感と口に広がる甘みは絶品です。特に冬が食べ頃とされています。	盛期											
 ヤナギガレイ (ヤナギムシガレイ)	村上市、新潟市 漁獲量 142t (H20水産海洋研究所調べ)	カレーの中でも最も美味と評されている、高級カレイの代表がヤナギガレイです。上品で淡泊な味わいに加えて、まるでヤナギの葉のようなその姿からも柳都新潟の特産品にふさわしいカレイの中のカレイです。	盛期											

「食の宝庫”にいがた”の旬と自慢の逸品！」カレンダー【農産物】









「出荷・供給時期」 「盛期」

品目	主産地 出荷量	特徴	春			夏			秋			冬		
			3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
 こしいぶき (米)	県内全域 出荷量 4.5万t (H22.1月末現在 全農、主食集荷 取扱量)	コシヒカリの血統を受け継いだ早生品種。炊き上がりはコシヒカリと同様にツヤがあり、適度な粘り気があるおいしいお米です。また、冷めてもおいしく、お弁当、おにぎりでもおいしくいただけます。												
 日本なし	新潟市、加茂市 三條市 出荷量 13,400t	新潟のなしは信濃川、阿賀野川の2大河川流域の肥沃な大地の恵みを受け、甘く、みずみずしい肉質と、しゃきとした歯ごたえが人気です。品種は8月下旬の幸水から、豊水、あきづき、新高、新興とバラエティに豊んでいます。												
 もも	新潟市、田上町 加茂市、三條市 出荷量 2,360t	7月、8月の日射量の多さが糖度の高いおいしいものの生産に適しています。8月出荷の「白鳳(日之出)」あかつきから9月中・下旬の「白根白桃」まで、バラエティーに富んだ季節の味を楽しめます。												
 ぶどう	新潟市、三條市 聖籠町、見附市 弥彦村、加茂市 出荷量 2,780t	7月下旬から出荷されるハウス栽培の「巨峰」から始まり、10月上旬まで甘くておいしいぶどうを出荷。特に「巨峰」は、「まっくろで、粒張りが良く、糖度の高いぶどうを」を合い言葉に高品質の生産に取り組んでいます。												
 おけさ柿	佐渡市、新潟市 阿賀野市、村上市 柏崎市 出荷量 9,439t (H21全農取扱 量)	主な品種は「平核無(ひらたねなし)」と「刀根早生(とねわせ)」で、種のない渋柿ですが、炭酸ガスやアルコールで「渋(しぶ)」を抜いて出荷しています。特に、甘柿にはない甘くて滑らかな食感が楽しめるおいしい柿です。												
 すいか	新潟市、南魚沼市 小千谷市 出荷量 15,000t	新潟すいかは、シャリシャリ感のある甘いすいかです。砂丘地では春先が高温・多照なこと、魚沼地方は梅雨明け後の高温・多照と気温の日較差など、栽培に適した気候と農業者の高い技術がこのすいかを育てます。												
 いちじく	新潟市、新発田市 上越市、佐渡市 出荷量 248t (H21全農取扱 量)	世界最古の栽培果樹と言われているいちじく。新発田市五十公野地区では大正初期から今日までいちじくの栽培が盛んに行われ、9月下旬から11月初旬まで収穫されています。												

出典：『新潟農林水産統計年報(H19～H20)』(特記以外)

「食の宝庫”にいがた”の旬と自慢の逸品！」カレンダー【農畜産物】











⇔ 「出荷・供給時期」 ■ 「盛期」

品目	主産地 出荷量	特徴	春			夏			秋			冬	
			3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
 帛乙女 (さといも)	五泉市 出荷量 1,320t (H21JA新潟みらい調べ)	肌が白く、適度のぬめりがあり、煮崩れしないのが特徴。平成2年には天皇即位に伴う大嘗祭の献上品にも選ばれました。五泉は絹織物の産地で、名称は絹の肌の白さとイモの白さをかけて名付けられました。	⇔					⇔	■	⇔			
 雪下にんじん	十日町市、津南町 出荷量 186t (H21JA十日町、JA津南町調べ)	畑に植えたまま雪の下で冬を越すことにより、味がマイルドで甘く、青臭さが少ない歯切れの良いにんじんが収穫されます。3月末から4月末にかけて2メートルもの雪を取り除きながら収穫。まさに、雪国ならではの逸品です。	⇔	■	⇔								
 アスパラガス	十日町市、津南町、新発田市、魚沼市 出荷量 544t (H20全農取扱量)	新潟のアスパラガスは、豊富な雪解け水と春先の日の光をたっぷり浴びることにより、軟らかくて甘く、新鮮さが売りです。生のまま強火で炒める、手軽な「バター炒め」も軟らかい新潟県産からできる料理方法です。	⇔	■	⇔	■	⇔	■	⇔				
 なす	新潟市、妙高市、十日町市、上越市、燕市、糸魚川市 出荷量 2,760t	日本一の栽培面積を誇る新潟県は、いわば「なす王国」。「越の丸」「早生大丸」などの丸なす、浅漬けに最適な巾着型の「十全なす」や「梨なす」、長細型の「干両」、大きな「焼きなす」、先のとがった小さい「鉛筆なす」など品種も多様です。				⇔	⇔	⇔	⇔				
 やわ肌ねぎ	新潟市、新発田市、胎内市、村上市、五泉市、長岡市、十日町市、上越市 出荷量 9,439t (H20全農取扱量)	適度な降雨と高い湿度という本県特有の気象条件を生かして栽培された新潟のねぎは、抜群のやわらかさと真っ白な軟白部、そして甘味の高さが特徴です。色白、柔肌という越後美人のイメージから、「やわ肌ねぎ」というブランド名で販売されています。	⇔	■	⇔	■	⇔	■	⇔				
 かきのもと (食用菊)	新潟市、燕市 出荷量 106t (H21JA新潟みらい、JA越後中央調べ)	新潟の秋のおいしいものの一つに食用菊「かきのもと」があります。これは新潟下越地方の呼び名で、中越地方では「おもいのほか」と呼ばれています。花弁は赤紫で、ほろ苦い味とシャキシャキとした歯ごたえの良さが特徴です。	⇔				⇔	■	⇔		⇔		
 れんこん	長岡市、五泉市 出荷量 1,548t (H21全農取扱量)	新潟のれんこんは肥沃な土壌と良質で豊富な水によって、シャキツとした歯ごたえとさっぱりとした風味が特徴です。夏から翌春にかけて出荷されます。「穴が開いて先の見通しが良い」と正月料理にも欠かせません。	⇔				⇔	■	⇔				
 豚	県内全域 生産量 30,857t	新潟県は豚肉の消費量が全国に比べ多く、各地域で生産者が工夫を凝らした銘柄が多くあります。県では、おいしさとともに安全・安心な豚肉生産をすすめており、HACCP方式の考え方に基づく衛生的な生産方法に取り組むクリーンポーク認定農場は72農場となっています。	⇔	⇔	⇔	⇔	⇔	⇔	⇔	⇔	⇔		

出典：『新潟農林水産統計年報(H19～H20)』(特記以外)

「食の宝庫」にいがた”の旬と自慢の逸品！」カレンダー【水産物】

⇄ 「出荷・供給時期」 ■ 「盛期」

品目	主産地 漁獲量	特徴	春		夏			秋			冬		
			3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
 クロマグロ	佐渡市 漁獲量 97t	初夏の佐渡両津湾の定置網には日本海を北上するクロマグロが入ります。冷凍にはない、生鮮ならではの食感と風味は大変価値が高いものです。6月には「佐渡沖本マグロまつり」も開催されています。			⇄	⇄						⇄	
 サケ (シロザケ)	村上市 漁獲量 462t	新潟の年越しには欠かせない魚で、お正月が近づくと「塩引き」に加工されたサケが店に並びます。寒風にさらすことで低温発酵され、独特の風味と旨味を増した「塩引き」は新潟県下越地区の特産品です。						⇄	■	⇄			
 ノドグロ (アカムツ)	村上市、新潟市 漁獲量 60t (H21水産海洋研究所調べ)	アカムツは体は赤色ですが、口の奥が黒いことから「ノドグロ」と呼ばれています。日本海沿岸で多く漁獲され、新潟ではその美味しさから高級魚として名を馳せています。脂ののった身はまさに「白身のトロ」といった感じで刺身は絶品。中でも延縄で漁獲されたものは鮮度抜群です。	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄	■	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄
 アンコウ (キアンコウ)	村上市、糸魚川市 漁獲量 480t (H21水産海洋研究所調べ)	見た目とは逆に身質は柔らかい白身で癖がなく、上品な味わいです。また、ぶるぶるとした皮やアンキモ(肝臓)も美味しくいただけます。コラーゲンやビタミンAを多く含む食材としても知られています。糸魚川地方のアンコウまつりは冬の風物詩です。	⇄						⇄	■	⇄	⇄	⇄
 マダラ	村上市、糸魚川市、粟島浦村、佐渡市 漁獲量 1,112t	旬の冬には、お店に「マダラ」の1匹ものが並びます。身は特有の光沢をもつ白身で鍋物の定番ですが、その淡泊な味わいは和食だけでなく洋風料理にも良く合います。佐渡では大きいもので1メートルを超えるものがとれることもあります。	⇄							⇄	■	⇄	⇄
 ヤリイカ	佐渡市、粟島浦村 漁獲量 157t (H20水産海洋研究所調べ)	ヤリのように尖った姿をしているので、この名が付けられたといわれています。佐渡と粟島を中心に、中越、上越地区でも漁獲されます。柔らかく薄い身は、旨味が多く、煮ても焼いても美味しくいただけますが、お刺身は特におすすめです。	⇄	⇄					⇄	■	⇄	⇄	⇄
 ミズダコ	新潟市、佐渡市、粟島浦村 漁獲量 549t	新潟県のタコの漁獲は9割以上を「ミズダコ」が占めます。新潟市五十嵐浜から角田にかけての茹でダコ売りは冬の風物詩となっており、新鮮で柔らかく大変美味です。	⇄	⇄					⇄	■	⇄	⇄	⇄
 マガキ	佐渡市 漁獲量 1,702t(殻付)	水温の低下とともに栄養分(グリコーゲン)を蓄える1~2月が最も美味しい時期です。加茂湖や真野湾では養殖が盛んで、各漁協では宅配も行っています。例年2月には佐渡で「カキ祭り」が開催され、直売などでにぎわいます。	⇄						⇄	■	⇄	⇄	⇄
 サクラマス	村上市、長岡市 漁獲量 3t	春、桜の咲く頃に産まれた川に戻り、また身肉が美しい桜色になることから「サクラマス」の名が付いています。マスの中でも最も美味しいと言われており、たっぷりの脂をたくわえる春先に旬を迎えます	⇄	■	⇄								
 マダイ	上越市、柏崎市、粟島浦村、出雲崎町 漁獲量 496t	4月から6月にかけて産卵のためにたくさんエサを食べたタイは一層鮮やかな桜色を帯び、「桜ダイ」と呼ばれ、美味しくなります。特に、粟島の大謀網でとれるタイは有名です。一方、秋に獲れるタイは「紅葉ダイ」と呼ばれ、冬を前に太り身は脂が乗ってきます。	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄	⇄