

# にいがた農産物マップ

約38の海岸線が続く本市は、海岸部の砂丘地と内陸部の平野でとれる農作物もさまざま。生産地と消費地が近いので、新鮮でおいしい農産物を口にすることができます。

さあ、本市でとれる農産物を手にとってみませんか。

農業就業者数 6,006人(本市就業者数の2.3%)  
〔平成12年国勢調査〕  
耕地面積 田:6,300ha(県内1位)  
畑:1,380ha(県内1位)  
〔平成12~13年農林水産統計年報〕

**大坂昌子さん**  
(女池)

女池菜

野菜は雪をかぶるとうま味が増す、と言われています。女池菜は、新潟の厳しい冬の間に成長するので、甘味とうま味が強いんです。寒さで虫がつかないので、使う農薬はほんのわずか。安心して食べてください。

今の農業は女性が支えているのではないのでしょうか。情報交換をしたり、グループを作って直売所で野菜を販売したりと、一生懸命に取り組んでいるんですよ。

**中原和夫さん**  
(山崎)

昭和30年代から、市内の砂丘地で栽培されているチューリップ。うちでは球根から育て、切り花を出荷しています。

球根を作るために摘み取った花びらは、にいがた花絵プロジェクトにも使われているんですよ。繊細な花の色や、葉と花のバランスの美しさを楽しんでください。

**鷲澤秋雄さん**  
(竹尾)

竹尾地区では、主に菊やユリを作っています。この地区の花き生産の歴史は古く、100年以上前から。しかし生産者は30代の若手が多く、活気があります。最近では新しい品種の栽培に取り組んだり、首都圏や関西方面にも出荷したりしています。

**田中誠一さん**  
(河渡)

郷土料理の「のっぺ」に欠かせない野菜、サトイモを作っています。私が作っているのは、大和早生という品種。ぬめりがあり、柔らかいのが特徴です。

ごはんにサトイモを炊き込んだ「サトイモごはん」もおいしいですよ。ぜひ、試してみてください。

**此村和也さん**  
(神谷内)

品質の同じものができるように、地区で肥料を統一して、夏の風物詩・スイカを作っています。

6月半ばから出回るハウス物は、シャリとした食感を楽しめるのが自慢。7月20日ころまで味わえる露地物は、ちょっと固めで、切り売りしても形のくずれないものを作っています。

新鮮でみずみずしいスイカを、暑い夏にまるごと食べてください。

**八木信一さん**  
(西山)

越後姫は甘味が強く、粒が大きいいちごです。いちごは水が大好き。水をたくさん吸収する砂丘地で作りたいいちごは、うま味をたっぷり蓄えています。

しかし、病気に弱いので、管理には気を使います。越後姫という名のとおり、「お姫さま」扱いをしています。

**氏田啓治さん**  
(舞潟)

稲にやさしい肥料を使って、高品質で味のよい米を作ろうと努力を重ねています。

稲作は、二千年も前から脈々と培われてきた歴史あるもの。日本の食文化の一翼を担っている使命感で、ますますやる気が出ます。

農業は、命をはぐくむ重要な産業。若い人も積極的に取り組んでほしいですね。

**藤由智さん**  
(板井)

茶豆は、ちょっとした天候の変化でも収穫に大きく響き、作りにくいもの。しかし長年の努力のかいあって、品質が向上し、県内外にも広く知られるようになりました。うれしいことです。これからは茶豆のおいしさを守り、また新しい品種の開発も手がけていきたいです。

**小熊清一さん**  
(明田)

ビニールハウスで、甘味があって割れにくいミニトマト「サンチェリー」を作っています。有機肥料を使っていて、味がいいとなかなかの評判です。

夏の野菜ですが、意外と暑さに弱いので、温度管理には細心の注意を払っています。



**知ってる? 県内No.1の野菜たち**

本市は、米の出荷量はもちろん、野菜の出荷量も県内で一番の大産地。県庁所在地でありながら、農業がこれほど盛んな都市は、全国的に見ても珍しいとか。“野菜供給地・新潟”が誇る、出荷量県内1位の野菜を紹介します。

砂丘地の野菜		露地の野菜	
カブ (61.0%)	ブロッコリー (40.1%)	エダマメ (36.7%)	サヤエンドウ (36.4%)
メロン (45.7%)	スイカ (44.8%)	ダイコン (44.1%)	ホウレンソウ (24.2%)
ダイコン (44.1%)	パレイショ (24.0%)	ネギ (21.4%)	レタス (22.0%)
パレイショ (24.0%)	ネギ (21.4%)	ハクサイ (18.1%)	カボチャ (17.3%)
ネギ (21.4%)		キャベツ (15.9%)	

ハウス栽培の野菜  
イチゴ (29.7%)

**農業のあゆみ**

県内一の出荷量を誇る本市の農業は、先人のたゆみない努力とともに培われてきました。

阿賀野川や信濃川水系の最下流地帯にある現在の新潟市域は、かつては全国有数の水郷地帯でした。

江戸時代初めには、河川の自然堤防や海岸の砂丘地などに村が点在していたものの、田畑は少なく、人々は水と闘いながら、低湿地を開拓。自然堤防や砂丘地では、土地の特性を生かした畑作・果樹の栽培が盛んになりました。しかし、繰り返される水害に苦しめられ、不安定な生活を余儀なくされていました。

明治中期には、動力排水機を導入。さらに本格的な治水対策として、大河津分水の開削に取り組みました。

戦後の農地改革と、大排水機場の設置に伴い、湿田の乾田化や耕地整理が行われ、農業機械の導入などが進み、生産力が急速に向上。現在の新潟市では、広大な平野と砂丘部で、都市近郊型農業が盛んに行われています。

横越町には、本市の両川地区、亀田町、横越町のナシ生産者が広域的に利用する選果施設「梨の実館」があります。

平成12~13年新潟農林水産統計年報より  
( )内は県内産に占める比率

