



大地の恵みと伝統・文化にはくまれた郷土愛にあふれる、いきいきと暮らせるまち

みなみ風



スマホのカメラをかざすだけ!



南区役所だより 音声版

発行/新潟市南区役所
編集/南区役所地域総務課
〒950-1292 南区白根1235番地
電話 025(373)1000(代表)
FAX 025(373)2385

南区ホームページ <https://www.city.niigata.lg.jp/minami/> Eメール chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和4年8月末現在、カッコ内は前月比): 43,300人(-32) 男: 21,086人(-11) 女: 22,214人(-21) 世帯数 16,555世帯(+2) (住民基本台帳による)

日本でも珍しい 食用菊「かきのもと」



菊は古くから日本人に愛されてきた花です。観賞用が主ですが、新潟県などの限られた地域では、食用としても栽培されてきました。その中でも白根では特に「うまみと香りが強い」「シャキシャキとした食感」「紫色が強い」ものを長年かけて増やし、大切に育ててきました。こうして誕生したのが「かきのもと」です。

JA新潟かがやきでは9月から11月の収穫量は36トンと予想しています。

秋にしか味わえない、独特なおいしさをもつ逸品を味わってください。

「かきのもと」の由来って何だろう?

農家の垣根の下辺りに昔から栽培されていたからという説があります。



かきね ねもと 垣根の下(根元)だから「かきのもと」なんだって!



びっくり! 「かきのもと」って2つの種類があるんだよ



「かきのもと」に種類があることを知っていますか?

収穫開始時期	9月上旬	9月下旬
名前	夏かおり	今井系

この2種類が農家さんの手で一つ一つ摘み取られ、12月頃まで、食卓を彩ります。

JA新潟かがやき しろねかきのもと部会 副会長 小柴 雄作さん

今年の「かきのもと」は順調に成長しています。このまま台風など、風雨の被害がないことを祈ります。スーパーなどで見かけたら、ぜひ食べて秋を感じてください。



旬のものを食べるのは健康にもいいんだよ



みつげたか



写真を見てください。花びらがクルッと筒状になっていますよね。この形が「かきのもと」特有のシャキシャキとした食感を生み出します。機会があったら、花びらをじっくり観察してみてください。



さあ、おいしい「かきのもと」を食べましょう!

基本編 茹で方

- ①熱湯4リットルに対し、大さじ1杯の塩と60~80ccの酢を入れる
- ②つばいた「かきのもと」(150g)を入れ、浮いているものをかき混ぜずに菜箸などで2回程度沈めたら、すぐにお湯から上げて水にさらす

ポイント かき回すと、花びらが絡んでほぐれにくくなるのでかき回さないこと。

まずはガクから花びらを摘み取り(つばく)洗っておきます。



応用編① 「かきのもと」のマヨネーズサラダ

【材料】 かきのもと、市販の海藻サラダ、マヨネーズ、しょうゆ(ポン酢)

- ①茹でた「かきのもと」、水で戻した「海藻サラダ」はよく水切りをする
- ②皿に海藻サラダを敷き「かきのもと」を乗せ、お好みに合わせてマヨネーズとしょうゆ(ポン酢)を掛ける

ポイント 海藻サラダ以外にも、キュウリや大根、カブの千切りや薄切りでも楽しめます。

逸品レシピを紹介



応用編② 保存する

- ①水気のない、乾いた「かきのもと」をつぶく
- ②ジップ袋に入れ、空気を抜いて閉める
- ③ジップ袋を新聞紙に包み冷凍庫に入れる(変色を防ぐために上に物を置かない)

ポイント 冷凍すると1年間の保存が可能です。解凍せずに「基本編 茹で方」で茹でましょう。

保存するなら生のまま!



10月9日(日)開催

みんなおいでよ! 南区味わい市場

地元の農産物や特産品などが並び秋の南区を味わう特設市場を、300年の伝統ある露店市と同時間開催します。

時間 午前9時~正午 場 左工門小路(白根市場会場付近)

- 内 ○区内の採れたて野菜や果物の販売 ○焼き魚、ゴマ豆腐、笹団子、こんにゃく、おやき、ホットサンド、フルーツフラッペ、おこわ、キムチ、シフォンケーキなどの飲食の販売
- 大風キャラクター、風っこグッズの販売 ○白根商工会によるガラポン抽選会 ○射的

問 南区自治協議会事務局(地域総務課内) ☎372-6605 ※出店内容は当日変更となる場合があります



詳しくはこちら

同時開催

○南区あじわい市場 まち歩き
~人には教えたくないおいしいものを教えます~
南区のおいしいものを六斎市やお店を巡りながら紹介します。
時間 午前10時~正午
¥1000円(飲食代含む) 先着40人
問 南区観光協会(産業振興課内) ☎372-6505

○なぞとき まち歩き
~なぞを解きながらまちを巡ります~
知恵を絞って、まちのあちこちにあるなぞを解こう!
時間 午前9時~11時半 ¥500円
先着70人 問 駄菓子屋まるごへメール(右二次元コードから)



走れ!かぼちゃ電車 23年ぶりの出発進行!

1999年の電車線全線廃止以来、23年ぶりに「かぼちゃ電車」が走ります。懐かしの電車に乗って小さな旅に出ませんか。

時間 午前10時~午後4時半
走行距離 片道約50メートル(往復運行)
場 旧新潟交通電車線 月潟駅
¥大人(中学生以上)200円、子ども(3歳~小学生)100円(3歳未満無料)
問 予約サイト(右二次元コードから)
問 かぼちゃ電車保存会
☐kaboden@hotmail.com
運休や時刻、その他内容を変更する場合があります。

発車予定時刻	
10:30	13:45
11:15	14:30
12:00	15:15
13:00	16:00

