



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](mailto:chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp) (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和4年10月末現在、カッコ内は前月比): 43,225人(-45) 男: 21,028人(-29) 女: 22,197人(-16) 世帯数 16,568世帯(+7) (住民基本台帳による)



## 災い転じて福となす



### 肥沃な土壌からの贈り物

その昔、信濃川と中ノ口川の度重なる氾濫により南区は苦しめられました。その反面、肥沃な土砂が上流から運ばれ、堆積しました。地中深く根を張り巡らし、水はけが良く、地面深くまで養分を蓄えている土壌でしか育たないルレクチエにとって最適な土地になりました。それだけでなく、桃、ブドウ、和梨など盛んな果樹栽培が可能となり「フルーツ王国」と言われるまでになりました。

今年<sup>プリムール</sup>のルレクチエ解禁日は11月19日でした。「とろける舌ざわりと気品高く芳醇な香り」を皆さんに届けます。生で食べるほか、加工品も多くあります。

肥沃な土壌からの贈り物「ルレクチエ」をいろいろと味わってください。



**プリムール解禁日とは**  
JAグループ内で品質安定を目的として定めた、自主ルールとしての販売開始基準日です。

### おいしいものはおいしく食べなきゃ!



ルレクチエは生産者の下で9割ほど追熟した後に出荷し、食べる人は残りを追熟させると食べ頃になります。手元のルレクチエが一斉に食べ頃になり「食べきれなかった」なんてことはありませんか?

さあ、今年は食べ頃を調節し、食べたい時に一番のおいしさで食べましょう!

※追熟については、昨年11月21日発行「南区役所だより 第351号」(右二次元コード)をご覧ください



#### 食べ頃を調節

	早く食べる (追熟を早める)	期間を空けて食べる (ゆっくり追熟させる)
保存温度	20℃くらいの暖かい場所	10℃くらいの寒い場所
保存方法	包まれてきたフィルムに包んだまま箱に入れ、追熟に必要なエチレンガスを閉じ込める。	エチレンガスを逃がすように箱から出し、フィルムの口を開き、風通しを良くする。
ポイント	呼吸をしているルレクチエの炭酸ガスを逃がすため、フィルムは密閉せず、逃げ口を作る。	冷蔵庫は乾燥するので入れない。

### うれしい再会♪



昨年9月5日発行「南区役所だより 第346号」



(右二次元コード)で紹介した、梨農家 大野明日真さん(大郷)に会いに行きました。

大野さんは、和梨(幸水・豊水・新興)とルレクチエを栽培しています。作付面積はルレクチエが一番広いそうです。

昨年の記事の反響は大きかったようです。友だちからは「いきなり載ってビックリしたよ!」。農家の先輩たちからは「本当にあんなことを思ってるの?思っていないだろ?お前」と、からかわれたそう。彼の人柄があつてこそだと思います。

たくさんの人たちの助けをいつか後輩たちに還元し、大野さんのような若い農家がどんどん増えてほしいです。



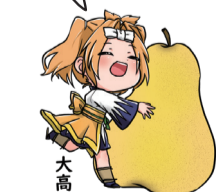
#### あれから1年 大野明日真さんに再インタビューしました!



- 昨年、未来図として「辞めていく人の分も自分が作りたい。そのために技術を高めたい」と話していましたが、それについて変化はありましたか?
- 将来像は変わっていません。分からないこと、困ったことは先輩たちに聞くことが多いです。的確なアドバイスをたくさんもらいありがとうございます。
- 和梨とルレクチエ、作業は違うのでしょうか?
- 全くの別物だと思っています。ルレクチエの方が手間暇が掛かり大変です。
- 私たちに贈答用、高級品というイメージのルレクチエですが、身近にあった大野さんにとってルレクチエとはどういうものですか?
- 幼少期から口にしていたので、皆さんのような高級品という考えはありませんでした。子どもの頃はよく食べていました!
- 昨年インタビューをした場所は加工場でしたが、何を作っていますか?
- 祖母がルレクチエのコンポートとジャムを作っています。
- 今年の出来はどうですか?消費者の皆さんに一言お願いします。
- 今年の出来は良いと思います。たくさん農家さんが一生懸命、手間暇掛けて作っています。ぜひ大勢の人に手に取り、口にしてほしいと思います。



### みつけた!



#### ～ 明治から昭和初期にかけて ～

手探りの状態で開始したルレクチエ栽培。そのため、せっかく作っても実が落ちたりと失敗が続きました。販売用に生産することが難しいと分ると、多くの農家は試しに植えた苗木を切り、他の作物に植え替えました。しかし、そのおいしさを知っているだけに、自家用に苗木を残して育てました。そんなルレクチエが、いつか当時の新潟市内の高級料亭のデザートとして目見えするようになり、新潟古町の芸者さんの間で、おいしい果物「ロクチ」としてひそかなブームになりました。

芸者さんに好まれた「ロクチ」は、その時と変わらぬおいしさで、今も人々を魅了しています。



### 里親制度で新規就農を



新規就農を希望するが「どうすればいいの?」と思っている人はいませんか? 栽培技術や農業経営に関する知識の指導、就農に必要な農地確保など、里親(熟練農業者)と南区果樹担い手協議会が支援を行っています。

#### 【おおまかな流れ】

- 面接
  - 体験・研修 ※アグリパーク・農業大学校での研修
  - 里親研修 ※研修期間1~2年
  - 就農 ※農地が借りられるまで時間がかかる場合があります
- 圃産業振興課 ☎372-6525

