



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

にしかん

第414号

令和6年(2024年)

7月7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 53,034人 (-81) 世帯数 20,995世帯 (-5) 男 25,707人 (-24) 女 27,327人 (-57)

※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

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。

園産業観光課農業振興グループ (☎0256-72-8407)

販売コーナーのご案内

越王の里 農産物直売所

所在地：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

ネットショップ

Facebook

Facebook

サイト

Facebook

Facebook

7月16日は、なないろ野菜の日 7月14日(日)・15日(祝)・16日(火)フェア開催

今年は2会場!

会場：越王の里 農産物直売所

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、各日先着30人になないろ野菜をプレゼントします。この機会に、なないろ野菜を食べてみませんか。



2 なないろ野菜を使った総菜の販売!

7月14日(日)・15日(祝)に、松野尾地区と漆山地区の割烹による、なないろ野菜の特徴を生かした総菜を販売します(なくなり次第終了)。

▶ 昨年度販売された総菜



3 フレッシュフードシェアを同時開催!

7月14日(日)・15日(祝)にフレッシュフードシェアを開催します。フレッシュフードシェアとは、直売所の売れ残りや規格外などの理由から廃棄されている野菜などを拠点に集め、市内の子ども食堂に提供する取り組みです。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。



▲生産者からの野菜の寄付



▲子ども食堂の弁当

会場：ファーマーズマーケット いっぺこ〜と (西区亀貝 3066)

今年のフェアは西区でも同時開催します。西区へ出かける際はぜひ来てみてください。

1 勝った人にプレゼント!

いっぺこ〜と敷地内の交流施設で開催するゲームに勝った人、各日先着30人になないろ野菜をプレゼントします。



区内4図書館夏休みイベント 「もっと知りたい!にしかん なないろ野菜」開催

なないろ野菜や農業に関する展示を行います。また、ゲーム、くじ引きでなないろ野菜関連景品が当たるスペシャルデーもあります。

詳しくは、新潟市の図書館ホームページまたはX(旧 Twitter) 新潟市立図書館アカウント(下記二次元コード)を確認してください。

7月13日(土)～8月31日(土)

区内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)

▼新潟市の図書館
ホームページ
(スマートフォン用)



▼新潟市の図書館
ホームページ
(携帯電話用)



▼X(旧 Twitter)
新潟市立図書館
アカウント



なないろ野菜キャラクター

区内の小中学校でなないろ野菜を栽培しています!

区内8小中学校で、なないろ野菜の紫のじゃがいも「シャドークイーン」の植え付けを行いました。児童・生徒たちは、なないろ野菜の栽培を通じて植物や農業の学習を行っています。今後、なないろ野菜を学校給食で提供する機会を増やしていきます。



「シャドークイーン」



令和5年度の新作!

中まで紫色のジャガイモ。加熱しても色味はそのままなので、料理のアクセントになります。

【シャドークイーン栽培中の小中学校(順不同)】

小学校：越前小学校、中之口西小学校、岩室小学校、巻北小学校、松野尾小学校
中学校：西川中学校、巻東中学校、中之口中学校

食生活改善推進委員西蒲支部の皆さんと作りました! 季節のなないろレシピ

使用したなないろ野菜

ハーモニー(カラフルニンジン)

紫・白・黄色などさまざまな色があるニンジン。スティックやサラダにすると、色味がよく映えます。



オススメレシピ♪

なないろ野菜の冷製サラダ

材料(4人分)

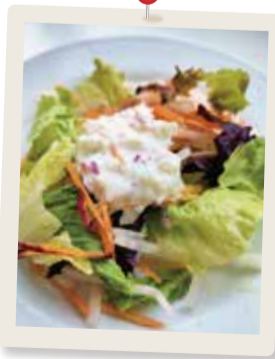
玉ねぎ.....1/8個 レタス.....1/3玉
ワンドレス...1/3玉 ハーモニー1本~2本

【ドレッシング】

無糖ヨーグルト.....大さじ4
マヨネーズ.....大さじ1/2
玉ねぎのみじん切り.....大さじ1/2
塩.....小さじ1/6
コショウ.....少々
粒マスタード.....お好みで

作り方

- 玉ねぎは薄くスライスして水にさらす。
- ワンドレスとレタスは芯を落としてざく切りにし、ハーモニーは細切りにする。
- 玉ねぎの水をきり、野菜をざっくり混ぜて器に盛りドレッシングをかける。



使用したなないろ野菜

パクチョイ

小さなチンゲンサイに似ている中国野菜。火が通りやすいため、サッと炒めるお料理で大活躍します。



オススメレシピ♪

パクチョイと豚肉の和風炒め

材料(4人分)

しめじ.....1パック しらたき...小1袋
まいたけ.....1パック めんつゆ...大さじ
パクチョイ...2株~3株 3~4
豚肉(肩ロース切落し) 油.....少々
.....200g

作り方

- しめじの根元を切り小房に分ける。まいたけは食べやすく切る。
- パクチョイは1枚ずつ葉を洗い、小さければそのまま、大きければ食べやすく切る。
- 豚肉、しらたきも食べやすい大きさに切る。
- フライパンに油を熱し、豚肉、しらたき、パクチョイの茎の順に炒める。しんなりしてきたらしめじ、まいたけ、パクチョイの葉を炒める。
- めんつゆで味付けしてできあがり。

