

新潟の伝統野菜

2-7-8

十全なす



- 6月中旬から9月中旬にかけて新潟市で収穫されるなすです。巾着型で皮は薄く、果実がしっまってやわらかいのが特徴です。煮ても炒めてもおいしいですが、とりわけ浅漬けにするのが色鮮やかでしっとりに仕上がります。
-

女池菜



- 12月上旬から4月下旬に新潟市で収穫される「とう菜」の一種です。冬場、雪をかぶって気温が下がると、凍結から身を守るため糖分を蓄えられ甘みが増えます。女池菜は明治中期から栽培が始まり、100年以上の歴史があります。

いもジェンヌ



- 10月から3月に収穫される新潟県のブランド野菜です。甘さしっとり感があり、「ちょっと上品なさつまいも」をコンセプトに「いもジェンヌ」と名付けられました。水はけがよく、さつまいもの栽培に適している砂丘地で栽培されています。

くろさき茶豆



- 7月下旬から8月下旬に収穫される茶豆です。香りがよく、サクッと碎ける歯ごたえもよく、ビールのおつまみには最高と言われています。栽培が難しいといわれていますが、良好な技術で生産されたものの枝豆でこれほどの味と香りをもつ品種はないと言われ、新潟市の誇る産品となっています。

他にも、たくさんの新潟の伝統野菜があるので、ぜひ調べてみてください！！

