



# ベジシャス第9号 フォトクリップ

@JA 越後中央燕支店

2011年9月1日

金子さん(40歳) 新潟県燕市



取材に伺った9月上旬は、ちょうど稲刈りの季節。

果実の収穫も重なり大忙しの毎日です。

新潟県は米どころとして有名ですが、実は果実や花の生産も盛んです。  
すいかや桃、梨、柿などは生産量が限られることもあり県外出荷されませんが  
チューリップやユリは日本一の出荷量を誇ります。



JA 越後中央燕支店の川島センター長(中央)

稲刈りでお忙しいなか、お世話になりました。

レシピをご提供いただくとともに、地域の農業概況などについて、詳しく教えていただきました。

JA 越後中央燕支店の入り口にはなすの生産を見学に来た小学生の感想文が掲示してあります。

全農新潟県本部では「食育」にも熱心に取り組んでおり、この夏には食品メーカーとの共催でなすの収穫体験イベントを開催しました。

金子さんは、産地を訪れた子供とその親へ収穫方法などを、伝える役割もはたしています。





新潟は、なすの栽培面積日本一！  
 料理によって、使用するなすの種類を変えることができるのは豊富な品種のおかげ。

<丸なす>

越の丸(上越地方)



<巾着型>

長岡巾着  
 “長岡野菜”の代表格



<先が細くとがっている>

やきなす(豊栄市)  
 門外不出のご当地野菜！



写真提供:全農新潟県本部



「十全なす」の浅漬け  
 涼しげな姿は夏の食卓に清涼感を運びます。



油で揚げたなすのとろけるような食感  
 は歯の弱い方やお年寄りにもおすすめです。



なすの蒸し物はレンジで簡単にできる  
 おすすめメニュー！

詳しいレシピはHPに掲載しています。  
 ぜひ、ご覧ください。

[http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01\\_000076.html](http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html)