

## 新潟県 新潟市

市町村名等	地区名	伝統野菜名 地方野菜名	野菜の種類	出荷時期	特徴	来歴	主な調理法	伝統野菜・地方野菜ブランド (選定・認定・認証団体)
5 新潟市	鳥屋野女池	めいけな女池菜	とう菜	12～4月	甘味と独特の風味があり、おひたしにすると最高です。「とう菜」の一種ですが、とうがまだ短く、蕾もほとんどできていないものが出荷されます。	明治初期頃、女池戸長出身の新田長人が、新潟市にある流作場地区の玄的から種子を持参し、隣人や蒲沢家や佐藤家に伝えたのが栽培の始まりといわれています。	おひたし漬物	
6 新潟市	旧白根市	しろじゅうぜん白十全	なす	6～9月	「本十全」とも呼ばれています。一口漬けは皮が柔らかく、果肉も締まっており、最高の味と言われることから一般流通量は少ないのですが、高級料亭で使われています。	昭和初期頃、十全村(現 五泉市)の篤農家が「泉州水ナス」の種子を導入し、自家栽培したものを白井村(現 新潟市)へ嫁いだ女性が持ち込んだものが始まりです。このことから、「十全から来た嫁さんのナス」=「十全ナス」と呼ばれるようになりました。	一口漬け	
7 新潟市	旧白根市	えんぴつ鉛筆ナス	なす	6～8月	名前の由来は先端が尖っていることにあります。果皮・果肉が柔らかく、当座漬けとして利用されることから30g程度の小ナスで収穫されます。	宮崎県原産である「佐土原」がルーツとされています。	当座漬け	
8 新潟市	西蒲原	しろ白なす	なす	8～10月	西蒲原地域で栽培されています。美しい白肌が特徴で、糖度が高く、加熱すると甘さが一層引き立ち、食感はとろっとまるやかです。	昭和初期から一部農家が自家採種をしながら作り続けてきました。平成19年からは「越後白なす」という名称でも販売されています。	焼きなす等	
9 新潟市	新潟市西近郊の砂丘地	すな砂ネギ	ねぎ		分けつが多く、大型にはなりません。がきわめて柔らかいネギです。地域により「青山ネギ」、「坂井ネギ」、「坂井輪ネギ」とよばれています。	起源については「加賀ネギ」説が有力となっています。明治44年の新潟県農会発表の新潟県園芸要覧の記述によれば240年余りの歴史があるといわれています。		
10 新潟市	旧巻町	ごせんごく五千石ネギ	ねぎ		抜群の耐寒力、耐雪力を持っています。	明治44年の洪水(信濃川の大氾濫)により荒れ地となった旧分水町五千石の水田跡に作付が開始されたことによります。東京の「千住ネギ」を導入し、優良種を自家選抜したものです。		
11 新潟市	旧黒埼町	くろさきぢやまめ黒崎茶豆 (小平方茶豆)	えだまめ	7月下旬～8月中	香りが良く、ピールのつまみとして最高です。新鮮さが味に影響することから、早朝に収穫した朝もぎ豆の人気が高くなっています。「小平方茶豆」とも呼ばれています。	明治末期に山形県庄内産の「ダダ茶豆」が導入され、栽培が開始されたことが始まりといわれています。しかし、「ダダ茶豆」自体のルーツが新潟県であるとの話もあることから定かではありません。	ゆで枝豆	

新潟県 新潟市

12	新潟市	寄居	よりい 寄居カブ	かぶ		春の頃、とう菜として美味しく食べられます。葉質が優れており、間引きによる摘み菜はカブの風味があります。	北前船により関西系の品種が導入され、新潟の風土に適したものが選抜されたものと考えられています。昭和8年当時の書物でも250年前から栽培されていたとの記述があります。		
13	燕市	燕市	こいけ 小池ゴボウ	ごぼう		白茎が重宝される現在では、赤茎の小池ゴボウは過去のものとなっしまい、種子の保存だけになっています。	西蒲原郡小池村で大正3年に東京の滝野川から赤茎の品種を導入し、改良されました。昭和3年には「小池牛蒡採種組合」が組織されました。		
14	下越地方、中越地方		カキノモト (おもいのほか)	食用菊	10月上旬 ~11月下旬	新潟では、ローカルな食生活に密着した大切なおかずになっています。「おもいのほか」とも呼ばれています。花弁はシャキシャキと歯切れがよく、適度なヌメリとうま味があります。	ルーツは不明です。呼び名の由来も農家の垣根の下辺りに栽培されていたから「かきのもと」、思いの外美味しいから「おもいのほか」等々諸説紛々です。	酢の物	