



# 柏崎地場特産品



全地区を挙げて栽培に力を注いでいる、全15品目

地場ならではの一般的な野菜類の種類と生産を伸ばすため、まずは「地産地消」に取り組んでいます。



# つららなす

地域独特の取り組みで商標登録。

- 収穫時期 7月～10月
- 食べ方 なす特有のアクがないため、漬物やサラダ、濁りを嫌うお吸い物などに最適。



北条地域で栽培されている長なす。  
地域が独自に取り組みを行い、商標登録された自慢の一品です。

一般的には「万寿満(ますみ)」という品種に分類されます。

アントシアニンが少ないため紫の色素がなく、クロロフィルの色が表面に出ることにより緑色のなすになります。

# マコモタケ

タケノコのような食感と甘みが楽しめます。

- 収穫時期 9月～11月
- 食べ方 炒め物、天ぷら、漬物など。



イネ科の品種。食感がタケノコに似ていることが特徴で、アクやクセのない甘い味わいも人気の秘密。

地域特産物として、矢田地区を中心に栽培の増加を進めています。

独特の食感から消費が伸びており、現在、新しいレシピやアレンジ方法を考案中。

# 新道柿

(しんどうがき)

厳しい環境で育てられた、豊かな風味は絶妙。

■ 収穫時期 10月～11月

■ 食べ方 そのまま皮をむいて食べるのが一番だが、凍らせてシャーベットにしたり、ちょっと工夫してサラダや白和えにしたりするとさらに美味しい。また、柔らかくなってきたらブレンダーをちょっと垂らして大人の味に。



新潟県産ブランドの「おけさ柿」で、柏崎南部地域の新道地区に大きな栽培団地があります。

戦後の農地解放にともない昭和23年頃に「風牧山開墾土地組合」なる団体が開墾し、特産果樹振興として周辺耕地に「平核無柿(ひらたねなしがき)」が植栽されました。これが新道柿団地のはじまりとされます。昭和30年頃から食糧増産にあわせて栽培が始まり、厳しい環境で育てられているだけに、味が濃く風味が豊か。

アルコールの渋ぬきにこだわり、甘柿にはない柔らかい肉質と、とろけるような甘みが特徴。(糖度は15～16度)

農家の軒先に吊るされている干し柿も絶品です。

# 磯之辺トマト

(いそのべとまと)

みずみずしい、高原野菜のひとつ。

- 収穫時期 7月～9月
- 食べ方 生食、サラダ。

高柳町磯之辺地区で栽培されており、黒姫人参とともに、高原野菜として知られています。黒姫山麓の標高400mの立地条件(夏季冷涼気象)を生かした「抑制作型栽培トマト」です。

平坦地栽培の品物が盛りを過ぎた頃に出荷され、昭和40年代頃には中頸城郡妙高地区等と共に「新潟産高原トマト」のブランドで県内外市場に出荷された歴史もあります。

今は、栽培面積が少なく、生産量も限られています。甘くてしっかりした肉質のトマトは、知る人ぞ知る一品です。



# ズイキ

八つ頭の茎の部分を食べ、新潟県の特産品。

- 収穫時期 8月～9月
- 食べ方 酢の物、漬物、干しズイキなど。



里いも類(八つ頭)の茎の部分が食用となる野菜。

新潟県の特産のひとつで、酢をかけると赤くなるので色合いも良く、お盆のもてなし料理として利用されます。

皮をむいて茹でるのが基本ですが、乾燥されたものを食べる方法もあります。

# 土垂

(どだれ)

小粒なサイズで濃厚な味わいが楽しめる里いも。

- 収穫時期 10月～11月
- 食べ方 おいな汁(芋汁)、煮物。

南鯖石地域の西之入地区が元となる里いもの  
在来種。現在、南鯖石地域で栽培されており、  
形が細長く、粘りが強く、味が濃いことから、郷  
土料理「おいな汁」の材料として重宝されてい  
ます。煮くずれしにくいいうえ、柔らかな口あたり  
で人気。学校給食にも利用されており、特産  
化に向けた取り組みも始めています。



## ■ おいな汁とは？

南鯖石地域の郷土料理で、特産の土垂を使い、栄養満点で美味しい具だくさんの芋汁のことです。この名の由来の「おいな」とは、鵜川および南鯖石地域で歌われた盆踊り唄で、「三階節」の祖型といわれています。今では南鯖石地域にだけ伝承されていますが、貴重な唄と踊りは、「柏崎市無形文化財」に指定されています。

# そら豆

(そらまめ)

春の食膳をやさしく彩る、季節の味覚。

■ 収穫時期 5月

■ 食べ方 茹でて酒肴として。スープやかき揚げにも。

水田転作の野菜として、降雪の少ない平坦部で栽培されています。品種は一寸系そら豆で、秋に植えられ、越冬後に収穫開始。桜鯛などの海の幸とともに、酒肴として春の食卓を爽やかに彩ります。





# ゆうごう(夕顔)

どこか郷愁が漂う、さっぱり味と透明感。

■ 収穫時期 7月～8月

■ 食べ方 煮物、鯨汁など。

鯨汁とは、鯨の脂肉を入れた味噌汁で、柏崎地域の代表的郷土料理。

新潟県に伝わる独特の野菜で、郷土食としても有名。味は、冬瓜に近く、夕顔の実を干したものが「かんぴょう」になります。

源氏物語に登場するほど、古くから伝わる野菜で、柏崎市では「ゆうごう」となまって呼ばれています。



# 糸うり

(いとうり)

シャキシャキの食感がクセになる、重宝野菜。

- 収穫時期 7月～9月
- 食べ方 酢の物、サラダ、漬物。

新潟県独特の野菜。

地域によって「なますかぼちゃ」、「そうめんかぼちゃ」などと呼ばれて親しまれてきました。

昔からある野菜で、保存が効くこと、料理法、レシピが豊富なことなどから、大変重宝されています。



# カリフラワー

スープに、つけあわせにお好みで。

- 収穫時期 9月～11月
- 食べ方 煮物、スープ、つけあわせ。クリーム煮やグラタンにもおすすめ。



新潟県産ブランド野菜として、転作田を中心に栽培が拡大しています。秋口から県外市場を中心に出荷。きめ細やかで純白な花蕾で評判です。

西山町、北条・田尻地域など、柏崎市全域で栽培され、特産化を目指しています。

# えだまめ

多様な品種が生産される、新潟県産ブランド。

- 収穫時期 7月～10月（種類によって）
- 食べ方 茹でてビールのつまみに。茹でてつぶしてずんだ和えに。



7月に出荷される極早生品種から、8月の新潟茶豆、10月の晩生品種まで、豊富な種類が生産されています。

転作田を中心に柏崎市内全域で栽培されていますが、近年では食味の良さが評価され、農業法人による大面積での栽培も行われています。

# オータムポエム

余すところなく食べられる、別名アスパラ菜。

- 収穫時期 11月～3月
- 食べ方 調理方法豊富な野菜。炒め物、和え物、おひたし、漬物。味噌汁の具にも。  
茎はアスパラガスと同じようにベーコン巻にしたりグラタンに入れたりするとおいしい。



とう菜の一種で茎・葉・花部分を食用にします。その食感・味わい・風味から、アスパラ菜とも呼ばれることもあります。

市内全域でハウス施設を活用した栽培が多く見られ、冬の味覚を長く楽しめるのも人気の理由です。

# ぜんまい

山の幸の代表。雪国の産物。

- 収穫時期 4月～6月
- 食べ方 干した物をもどして食す。煮物。

以前の山どり出荷から昭和45年頃より団地栽培も進み、形の揃った山菜が生産されてきました。

現在では、高柳町などの山間部で遊休閑地を活用した、人工栽培にも取り組んでいます。

雪国の春の産物として知られています。



# 越後姫

(えちごひめ)

新鮮な色合いと強い甘みで人気。

- 収穫時期 1月～6月
- 食べ方 大粒な果形やまろやかな甘みのある果肉が特徴。

新潟県が平成8年に品種登録したいちご。ここ数年、県内各地で栽培が拡大している人気の品種です。秋季から春季にかけて、ハウス施設で栽培。

特に、地元量販店や、菓子店などでは高い評判を得ています。



# 宝交早生

(ほうこうわせ)

## ジューシーな味わいの「朝どりいちご」

- 収穫時期 5月～6月
- 食べ方 果実は鮮やかな紅色で、柔らかな口当たりが特徴。果肉はジューシーで甘さがあり、また、酸味のバランスもよくジャムなどに向きます。

西中通地域の下大新田地区などを中心に、昔から作付けされていた品種です。共同出荷組合も組織されています。

果実は柔らかく日持ち、輸送性に劣るため、ジューシーな果肉と甘さを損なわないよう、収穫後なるべく早めに食べていただくことをオススメします。

露地用いちごとして市民に多く消費されています。

