

## 地産地消のススメ

～五泉の夏を見つけにいこう～

五泉市内には旬の地場農産物を販売している直売所がたくさんあります。夏から秋も五泉の魅力がいっぱい。地元の農家さんたちが真心こめて育てた食材を探してみましょう！

直売所はたくさん！  
五泉市直売所マップはこちら！



QRコード

五泉市で夏から秋(7～9月)に出回る農産物



ねぎ



きゅうり



オクラ



なす



アスパラガス



たまねぎ



れんこん



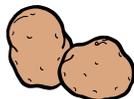
トマト



ぶどう



じゃがいも



メロン



にんじん



ほかに、かぼちゃ、ピーマン、にんにく・・・など

## 特集

# 五泉のねぎを深掘り！

～新鮮な地場農産物で心と体を満たす～

# IMO-KURI

五泉市食育だより -いもくり通信-

# TSUSHIN



## 7月号

令和6年7月  
五泉市食育推進検討委員会発行  
五泉市役所農林課、学校教育課編集

### ～ インフォメーション ～

五泉市の公式LINEと友だち登録がまだの方は、右のQRコードを読み取り、ぜひ、ご登録ください。

給食レシピや食育に関する情報などを配信しています。

### 五泉市公式LINE

五泉市  
公式LINE  
QRコード



# 五泉市は「<sup>はだ</sup>やわ肌 <sup>こ</sup>ねぎっ娘」の名産地

色が白く、やわらかいことが魅力の「やわ肌ねぎ」は春ねぎ・夏ねぎ・秋冬ねぎと新潟県内で年中栽培されています。

五泉市では、夏ねぎの中でも「<sup>はだ</sup>やわ肌 <sup>こ</sup>ねぎっ娘」と呼ばれるねぎの名産地です。



五泉の特産品「やわ肌ねぎ」  
その中でも期間限定で販売  
している「<sup>はだ</sup>やわ肌 <sup>こ</sup>ねぎっ娘」に  
ついて紹介するね。



ねぎっち  
五泉市食育推進キャラクター

## <sup>はだ</sup>やわ肌 <sup>こ</sup>ねぎっ娘 プロフィール

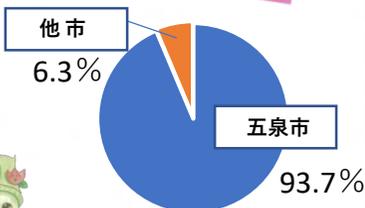
誕生：平成14年(2002年)・・・販売開始

キッカケ：『袋からよっきりとび出したねぎは持ち運びにくい』  
『まるごと冷蔵庫に入りたい』という消費者の声を  
もとに生まれた

大きさ：全長45cm(通常のねぎの約3/4のコンパクトサイズ)

目印：ピンク色の短冊ラベル

出回り：7月～8月頃



合計出荷量：約50,000kg

「<sup>はだ</sup>やわ肌 <sup>こ</sup>ねぎっ娘」の出荷状況

令和5年度「やわ肌ねぎ・やわ肌ねぎっ娘市場販売実績」  
JA全農にいがたより

### 「豆知識」

<sup>ねぎっこ</sup>  
地元アイドル「Negicco」は  
やわ肌ねぎっ娘のPR企画から誕生した  
・・・平成15年(2003年)からPR開始



ほぼ、五泉市  
で栽培されてい  
るよ。

## 『やわ肌 ねぎっ娘』を 栽培している農家さんに インタビュー



### やわ肌 ねぎっ娘の生産者

JA新潟かがやき  
五泉園芸組織連絡協議会  
野菜部会 部長 大湊 弘明 さん



## Q. 「やわ肌 ねぎっ娘」はどうやって作っているの？

7月から出荷できるよう、1月にビニールハウスの中で種をまきます。凍らないように電熱シートを使い大事に育て、3月下旬から4月に畑へ植え替えます。

ねぎは、土にかぶさっている部分は白く、土から出ている部分は緑色になります。白い部分を長くするために、畑の土をねぎに複数回かぶせていきます。

ねぎっ娘の大きさに育ったら、いよいよ畑から掘り起こします。葉先や根っこを切って束ね、鮮度を保つために低温倉庫で一旦冷やしてから出荷となります。

## Q. 栽培で気を付けていることは？

毎年、気候状況は違うため、美味しく育つよう、天気と生育状況を観察しながら栽培しています。また、経験豊富な先輩方から教えてもらいながら、スキルアップをしています。イレギュラーなことも多々あるため、「初心忘るべからず」を大切にしています。



いもっち