

# 「ハウスの中が越後姫の甘い香りでいっぱい!」(齋藤アナウンサー)



常温で食べた方が甘みを感じやすいですよ!

収録にはJA新潟みらいの藤塚大生さんも参加。糖度に関してなど、詳しく教えてくれました。



「バンザイしているみたいなのへたほど、甘い越後姫なのよね」(さとちん)。



食べ頃を迎えた越後姫の収穫をお手伝い。おいしい見分け方を聞くふたり。



生産者の奥様たちから、簡単にできる越後姫料理も教えてもらいました。



「へた側から食べると一層甘く感じます!」

齋藤アナウンサーのこの表情! 「小粒なものは甘みと酸味のバランスがよく、これまたおいしい!」



木越地区では1月から5月までの期間で130トン、約52万パックほどの越後姫が出荷される。

農から食へ。 FROM AGRICULTURE, TO FOOD

## おいしい新潟産のある食卓

まさに今がおいしい、旬の食材を探して新潟県内をめぐります。TeNY「タ方ワイド 新潟一番」とKomachi Kitchenの連動企画シリーズのはじまりです!

### 味の特徴

甘みと酸味のバランスの良さが越後姫の特徴。口に含んだ瞬間、果汁があふれ出すみずみずしさも魅力です。

### おいしい選び方

ヘタが反り上がっているのが、糖度が高い証。ヘタの形と鮮やかな色ツヤに注目して選びましょう。

### 色の違い

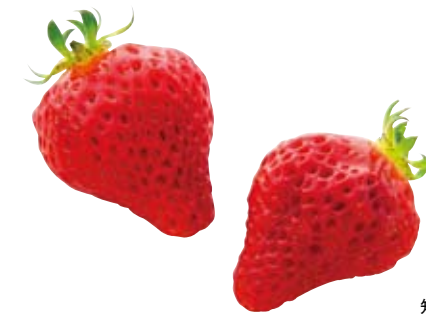
寒候期はオレンジがかかった赤色の甘みが強い果肉に。暖候期は鮮やかな赤色になり、程よく酸味がのります。

### 名前の由来

「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のようだ」と、当時の新潟県知事・平山征夫氏に名付けられました。

今月の食材

## 越後姫



現場から「越後姫」おいしさレポート  
知るほどに食べたくなる、越後姫の豆知識をご紹介します。



**食**べた瞬間、芳醇な香りとジューシーな甘みが口いっぱいに広がる越後姫。イチゴは温暖な地域で栽培されるものですが、「寒冷地でもおいしく育つように」と、ベルルージュ・女峰・よのかの3種を交配して作られ、1994年に品種登録されました。

今回、訪れたのは五泉市にある越後姫の産地木越。清らかな水に恵まれ、肥沃な水はけの良いこの地域は、昔からイチゴの露地栽培が盛んでした。「寒くて日照時間が少ない分、ゆっくり果実が成熟します。そのため、甘みの強い越後姫が育つんです」。そう教えてくれたのは、生産の中心を担う「木越莓出荷組合」の組合長・権平さん。

「甘さの中にも程よい酸味があつて、何個でも食べられちゃう」と、齋藤アナウンサーとさとちんは、真っ赤に熟した越後姫に夢中。「今年の冬は暖かったので出来が良いんです。丁寧に一生懸命育てたかいたがあります」。

1月から出荷がスタートした木越の越後姫。4月後半から5月にかけて最盛期を迎えます。

### フレッシュなおいしさの保ち方

#### 極力触らないようにする

表皮のない越後姫はとてもデリケート。丁寧に扱い、極力触らないように心掛けましょう。

#### 食べる直前まで洗わない

洗うといった原因に。食べる直前まで洗わず、重ならないように並べて野菜室で保存しましょう。

### 今月の案内人 権平稔之さん



今年から「木越莓出荷組合」の組合長を勤める権平さんは、越後姫を育てて10年。「木越莓出荷組合には26名の生産者が加盟し、切磋琢磨しながら育てています。この春、木越の越後姫をぜひ味わってください」。

【取材協力】

JA新潟みらい

新潟市南区七軒字前211-1 ☎025-373-2105 ㊟ja-niigatamirai.jp  
⇒直売所情報はP231へ

【新潟Komachi 連動TV番組】



毎週月曜～金曜、夕方3時48分から生放送中。燕市出身のタレントさとちんと、新潟久美子アナウンサーがレポーターを務めるコーナー「とれたて!満腹レストラン」がKomachiとコラボレート!



### 料理上手な奥様直伝の簡単アレンジレシピ

権平さんの奥様・美知代さんと、越後姫生産者の奥様・新田和美さんにひと味違ったとおきのレシピを教えてもらいました。



#### 越後姫と生ハムのカルパッチョ

越後姫、生ハム、ミニトマトを、レモン汁1個分、ハチミツ大さじ1、オリーブオイル大さじ3、黒コショウ適量と和えた一品。グリーンカールを敷いて、彩り豊かに仕上げましょう。



#### つぶつぶイチゴのソーダ

越後姫300gにきび砂糖大さじ4とレモン汁小さじ1をまぶし、電子レンジで4分加熱。果実ごとグラスに入れ、冷やした炭酸水を注いで、ミントの葉を添えた、オシャレなドリンクです。

食べ頃の越後姫がたくさん!