

食と農と  
地域のために  
私たちが  
できること



## 逸品が生まれるところ、県北エリア。

新潟県の北部、いわゆる「県北」と呼ばれる地域は、コシヒカリをはじめ、にいがた和牛、アスパラガス、越後姫、さくらんぼなど、県内外で特に評判の高い農産物が生まれるところ。朝日・飯豊連峰に囲まれた肥沃な大地と山々から流れる清らかな雪解け水により育まれています。何よりも妥協せず、品質と向き合う情熱を持ったつくり手たち。わたしたちJA北新潟は、地域への誇りとつくり手の想いを胸に、北新潟の逸品を地域の皆さまに届けてまいります。



 JA北新潟



農業のために 地域のために 明日のために  
JA共済の地域貢献活動



# NORTH NIIGATA

県北エリア  
4つのJAが合併して誕生しました。

JA北新潟は

## NIIGATA IWAFUNE

朝日連峰や飯豊連峰の雄大な山々に囲まれた大自然と、三面川や荒川の清らかな水が育む農畜産物たち。城下町ならではの人情・気質と文化が残るこの地域で、村上牛、ユリ、岩船米など質の高い逸品が生まれています。

〈管内農畜産物〉  
米、ユリ、ネギ など



## KAMIHAYASHI

JA管内の「やわ肌ねぎ」は甘くてやわらか、つややかな白さが自慢。神林地区では、砂丘地の北新保集落で特に栽培が盛んで、県内外で高い評価を得ています。岩船米はもちろん、原木しいたけの産地としても知られています。

〈管内農畜産物〉  
米、ネギ、原木しいたけ など



## TAINAISHI

胎内川河口に広がる沖積層の肥沃な土壌は、良質なコシヒカリの産地。日本海に沿って広がる砂丘地を活かしてチューリップ、ネギ、ニンジン、サツマイモ、大根などが多く栽培される地域です。

〈管内農畜産物〉  
チューリップ、ネギ、豚肉、ニンジン、サツマイモ など



## KITAECHIGO

聖籠町と新発田市を管内とし、さくらんぼ、越後姫、アスパラガスなど高付加価値の農産物づくりに取り組んできました。砂地で育つブランドサトイモ「砂里芋」はキメ細やかな肉質で高値で取引されています。

〈管内農畜産物〉  
イチゴ、アスパラガス、ネギ、サトイモ など



旧JAにいがた岩船

旧JAかみはやし

旧JA胎内市

旧JA北越後

JA北新潟ブランド  
おいしいものをどうぞ!!



# GOAL

オリジナルこま

サイコロ

山折り	山折り	山折り	山折り
山折り	山折り	山折り	山折り
山折り	山折り	山折り	山折り

こま組立て見本

フ〜ネちゃん

きたっち

**GET!!**

**SAKURANBO**

発祥の地として知られる新発田市五十公野の山王地区と、県内生産90%以上の聖籠町。甘酸っぱい初夏の味は毎年新潟県民が心待ちにしています。

**GET!!**

**ASPARAGUS**

新潟県一の出荷量を誇る新発田産アスパラガスは、太い、甘い、やわらかいと三拍子揃った逸品。このおいしさをぜひお楽しみください。

**GET!!**

**ECHIGOHIME**

新潟県内で圧倒的な人気があるイチゴ「越後姫」。やわらかく繊細なこのイチゴを、JA北新潟では専用のパッケージで大切に首都圏へお届けしています。

**GET!!**

**YURI**

荒川地区と村上地区で栽培がさかんな切花用のユリ。おもに関東、関西方面中心に出荷しており、市場でもトップクラスの評価を得ています。

**GET!!**

**KOSHIHIKARI**

豊かな水と大地で育てられた、県北エリアのコシヒカリ。「岩船米」「北越後米」はブランド化され、高食味米として高い支持を得ています。

**GET!!**

**HARUKANATA**

主に胎内地区の砂丘地で作られているさつまいも(べにはるか)。専用の貯蔵庫で2か月ほど熟成させたあと、「はるかなた」というブランド名で出荷されています。

**GET!!**

**TULIP**

鮮やかでボリュームがあり、花持ちも良いため切り花の定番となっているチューリップ。砂丘地では球根の生産も盛んに行われています。

**GET!!**

**YAWAHADA NEGI**

県北全域の砂丘地などで栽培される長ネギ。ほぼ一年を通して出荷されていますが、特に秋冬ものは甘みがありやわらかいのが特長です。

**GET!!**

**SHIITAKE**

ナラの木に菌を植える昔ながらの方法で栽培。菌床栽培とは異なり、しいたけ本来の香りとうま味が凝縮されています。

**GET!!**

**CHERRY**

水がきれいなことで有名な清流・荒川。イワナ・ヤマメ・アユ釣りが楽しめます。

**GET!!**

**WAGYU**

新潟が誇るブランド牛。村上牛、関川牛、胎内市で生産される「村上牛」と、新発田市で生産される「新発田牛(しばたうし)」があります。

**GET!!**

**SARIIMO**

聖籠町〜新発田市の砂丘地で育てられるサトイモのことで、「さりいも」と読みます。砂地で育てることでやわらかく、上品な甘みの里芋になります。

**GET!!**

**YAWAHADA NEGI**

県北全域の砂丘地などで栽培される長ネギ。ほぼ一年を通して出荷されていますが、特に秋冬ものは甘みがありやわらかいのが特長です。

**GET!!**

**TULIP**

鮮やかでボリュームがあり、花持ちも良いため切り花の定番となっているチューリップ。砂丘地では球根の生産も盛んに行われています。

**GET!!**

**YURI**

荒川地区と村上地区で栽培がさかんな切花用のユリ。おもに関東、関西方面中心に出荷しており、市場でもトップクラスの評価を得ています。

**GET!!**

**KOSHIHIKARI**

豊かな水と大地で育てられた、県北エリアのコシヒカリ。「岩船米」「北越後米」はブランド化され、高食味米として高い支持を得ています。

**GET!!**

**SHIITAKE**

ナラの木に菌を植える昔ながらの方法で栽培。菌床栽培とは異なり、しいたけ本来の香りとうま味が凝縮されています。

**GET!!**

**WAGYU**

新潟が誇るブランド牛。村上牛、関川牛、胎内市で生産される「村上牛」と、新発田市で生産される「新発田牛(しばたうし)」があります。

**GET!!**

**SARIIMO**

聖籠町〜新発田市の砂丘地で育てられるサトイモのことで、「さりいも」と読みます。砂地で育てることでやわらかく、上品な甘みの里芋になります。

**GET!!**

**YAWAHADA NEGI**

県北全域の砂丘地などで栽培される長ネギ。ほぼ一年を通して出荷されていますが、特に秋冬ものは甘みがありやわらかいのが特長です。

**GET!!**

**TULIP**

鮮やかでボリュームがあり、花持ちも良いため切り花の定番となっているチューリップ。砂丘地では球根の生産も盛んに行われています。

**GET!!**

**YURI**

荒川地区と村上地区で栽培がさかんな切花用のユリ。おもに関東、関西方面中心に出荷しており、市場でもトップクラスの評価を得ています。

**GET!!**

**KOSHIHIKARI**

豊かな水と大地で育てられた、県北エリアのコシヒカリ。「岩船米」「北越後米」はブランド化され、高食味米として高い支持を得ています。

**GET!!**

**SHIITAKE**

ナラの木に菌を植える昔ながらの方法で栽培。菌床栽培とは異なり、しいたけ本来の香りとうま味が凝縮されています。

**GET!!**

**WAGYU**

新潟が誇るブランド牛。村上牛、関川牛、胎内市で生産される「村上牛」と、新発田市で生産される「新発田牛(しばたうし)」があります。

**GET!!**

**SARIIMO**

聖籠町〜新発田市の砂丘地で育てられるサトイモのことで、「さりいも」と読みます。砂地で育てることでやわらかく、上品な甘みの里芋になります。

**GET!!**

**YAWAHADA NEGI**

県北全域の砂丘地などで栽培される長ネギ。ほぼ一年を通して出荷されていますが、特に秋冬ものは甘みがありやわらかいのが特長です。

**GET!!**

**TULIP**

鮮やかでボリュームがあり、花持ちも良いため切り花の定番となっているチューリップ。砂丘地では球根の生産も盛んに行われています。

**GET!!**

**YURI**

荒川地区と村上地区で栽培がさかんな切花用のユリ。おもに関東、関西方面中心に出荷しており、市場でもトップクラスの評価を得ています。

**GET!!**

**KOSHIHIKARI**

豊かな水と大地で育てられた、県北エリアのコシヒカリ。「岩船米」「北越後米」はブランド化され、高食味米として高い支持を得ています。

**GET!!**

**SHIITAKE**

ナラの木に菌を植える昔ながらの方法で栽培。菌床栽培とは異なり、しいたけ本来の香りとうま味が凝縮されています。

**GET!!**

**WAGYU**

新潟が誇るブランド牛。村上牛、関川牛、胎内市で生産される「村上牛」と、新発田市で生産される「新発田牛(しばたうし)」があります。

# 北新潟の逸品あつめ

# すごろく

一番先にゴールした人ではなく、JA北新潟自慢の「逸品」をたくさん集めた人が勝ちです!

- コマを通るのではなく、そのコマに止まった時にゲットできます。
- 「7つもどる」などで戻って再び止まった時も、ゲットできます。
- ほかに、自由にルールを決めて遊んでみてね!

# START



城下町めぐりが  
楽しすぎる!  
2つすすむ

**GET!!**

**NIIGATA WAGYU**

新潟が誇るブランド牛。村上牛、関川牛、胎内市で生産される「村上牛」と、新発田市で生産される「新発田牛(しばたうし)」があります。

**GET!!**

**SARIIMO**

聖籠町〜新発田市の砂丘地で育てられるサトイモのことで、「さりいも」と読みます。砂地で育てることでやわらかく、上品な甘みの里芋になります。

**GET!!**

**YAWAHADA NEGI**

県北全域の砂丘地などで栽培される長ネギ。ほぼ一年を通して出荷されていますが、特に秋冬ものは甘みがありやわらかいのが特長です。

**GET!!**

**TULIP**

鮮やかでボリュームがあり、花持ちも良いため切り花の定番となっているチューリップ。砂丘地では球根の生産も盛んに行われています。

星空観察で  
流れ星を見た!ラッキー!  
1つすすむ

胎内平にある  
胎内自然天文館は  
星が綺麗に見える  
絶好のスポット!

乙宝寺で  
お参り!  
2つすすむ

もう一度  
チューリップが  
観たい!  
4つもどる

村上茶を飲んで  
ひとやすみ  
1回やすみ

「北限のお茶」として知られる  
村上茶は、  
渋みが少なく  
上品な甘さがあります。

黒柳に囲まれた  
小路と町屋を歩けば、  
レトロな時代に  
タイムスリップ!

山形県との県境にある  
雄大な朝日連峰  
三面川はここを源とし、  
日本海へと注ぎます。

眺望が自慢の  
瀬波温泉  
石油掘削中に  
噴出しただけあり、  
お湯は熱め!

いくつも集められるかな?  
さあ、  
しゅっぱーつ!



猫ぢぐら作り  
挑戦!  
む・む・むずかしい!  
1回やすみ

猫ぢぐら作り  
挑戦!  
む・む・むずかしい!  
1回やすみ

鮭が遡上してきた  
との知らせ!  
6つもどる

「あやめ城」の  
別名を持つ新発田城  
現在はまちのシンボルに。

月岡温泉で  
ゆったり、まったり  
7つもどる

海を満喫  
全力で楽しむ!  
1回やすみ

月岡温泉に湧く  
エメラルドグリーンのお湯で  
お肌がすべすべ!

もう一度  
チューリップが  
観たい!  
4つもどる

村上茶を飲んで  
ひとやすみ  
1回やすみ

乙宝寺で  
お参り!  
2つすすむ

もう一度  
チューリップが  
観たい!  
4つもどる

村上茶を飲んで  
ひとやすみ  
1回やすみ

乙宝寺で  
お参り!  
2つすすむ

もう一度  
チューリップが  
観たい!  
4つもどる

村上茶を飲んで  
ひとやすみ  
1回やすみ





あそびにきてね♪

# JA北新潟の直売所

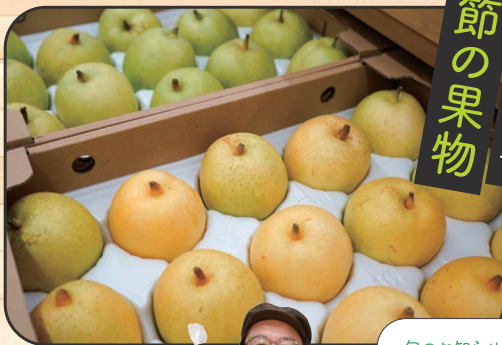
**3店舗共通 ポイントカードが誕生!!**

新発田こったま〜や、胎内ふれあい蓬莱館、村上よれっしゃ・こいっちゃんポイントカードは3店舗共通でお使いいただけます。お得なポイント2倍・3倍デーも実施! 上手にポイントを貯めて、お得にお買物をしましょう。

JAグループオリジナルのエコマーク商品も揃ってます!



地場産農畜産物のほか、梨やブドウなどの季節の果物も店頭に並びます。特にイチジクは新発田市の特産でもある「蓬莱柿」を始めとし、珍しい品種の販売も☆この地域ならではの品揃えです。



オススメはこれ♪  
**季節の果物**  
新発田こったま〜や



住 新発田市島潟1341-1  
☎ 0254-20-8801  
開 9:00~18:00  
休 毎月第2・第4火曜日



新発田 こったま〜や  
窪田 一成 店長

旬のお知らせはこちらから



胎内 ふれあい蓬莱館  
伊佐野 農 店長



オススメはこれ♪  
**イタリア野菜**  
胎内ふれあい蓬莱館

こだわりのイタリア野菜のコーナーは直売所ならではの! 珍しい野菜の食べ方はスタッフに聞いてみてください。また、米粉のふるさとである胎内市ならではの米粉も取り揃えております!



住 胎内市本郷字家の下493-2  
☎ 0254-43-5511  
開 9:00~18:00  
休 (土・日・祝日17:00まで)

写真はイメージです。

## アンケートに答えてプレゼントをゲット!!

### アンケート

①NORTH NIIGATA きたにいがた通信をお読みいただいたご感想をお聞かせください。  
②今後取り上げてほしい農畜産物があれば教えてください。

### 応募方法

はがき又はE-mailでご希望の賞品番号(A・Bいずれか)と郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号とアンケートをご記入の上、下記宛先までお送りください。

### 宛先

[ はがき ] 〒957-0011 新潟県新発田市島潟1184-1 JA北新潟プレゼント係  
[ E-mail ] info@ja-kitaniigata.or.jp

### 応募締切

令和6年9月30日(月) 当日消印有効

※当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。ご応募いただいたお客様の情報は抽選・当選のご連絡、当JAからの情報提供の目的以外には利用いたしません。

**A** JA北新潟  
コシヒカリ10kg (1袋)

**B** JA北新潟  
旬の農産物詰め合わせ

※画像はイメージです

## JA北新潟

〒957-0011 新潟県新発田市島潟1184-1 TEL:0254-26-2600 FAX:0254-22-4979 <https://ja-kitaniigata.or.jp/>

JA北新潟 本店	新発田市島潟1184-1	TEL.0254-26-2600	紫雲寺支店	新発田市真野原外2961-1	TEL.0254-41-3121
にいがた岩船本部	村上市古渡路 648	TEL.0254-52-0511	胎内支店	胎内市本郷字家の下493-2	TEL.0254-43-7402
かみはやし本部	村上市山田930-5	TEL.0254-66-8100	かみはやし支店	村上市山田930-5	TEL.0254-66-8200
胎内本部	胎内市本郷字家の下493-2	TEL.0254-43-7402	関川支店	関川村大字打上321	TEL.0254-64-2115
中央支店	新発田市島潟1184-1	TEL.0254-28-7262	荒川支店	村上市坂町1797-1	TEL.0254-62-2906
新発田支店	新発田市大手町5-2-28	TEL.0254-22-2529	村上支店	村上市田端町8-5	TEL.0254-52-3174
豊浦支店	新発田市下飯塚5-1	TEL.0254-22-6116	朝日支店	村上市岩沢字野村5588-1	TEL.0254-72-0121
聖籠支店	聖籠町大字大夫2166-8	TEL.0254-27-5737	山北支店	村上市勝木68-1	TEL.0254-77-3161
加治支店	新発田市下中26-2	TEL.0254-22-3705			

リアルタイムで最新情報をチェック!

