

## 燕市産「もとまちきゅうり」県内産では最速の出荷！

の寒い季節で“ゆっくり栽培”ならではの果肉の柔らかさ、甘さ、香りは格別 の

県内生産量2位の燕市の<sup>もとまち</sup><sup>さい</sup>本町そ菜出荷組合の生産農家ではハウスで昨年12月に種蒔を始め、低温時にゆっくり育成し、3月に入り県内最速で出荷が始まりました。柔らかくて、甘くて、香りの高い「もとまちきゅうり」を是非ご賞味ください。

### 【収穫～出荷～店頭へ並ぶまでのスケジュール】

- |                        |               |
|------------------------|---------------|
| ・各生産農家のハウスで収穫・・・取材ポイント | 6:00～ 8:00    |
| ・市場に集荷                 | 18:00～20:00   |
| ・市場から各流通へ配送            | 翌日 4:00～ 6:00 |
| ・流通店頭陳列（ウオロク吉田店など）     | 開店から          |

※3月15日以降より本格的な収穫期を迎えます。

### 「もとまちきゅうり」の特徴・・・低温でゆっくり育成します。

- ① 栽培品種は、甘くて、香りが強く、薄皮で果肉の柔らかいのが特徴の「モンドール」という品種を栽培しています。
- ② 12月から種まきを始めることにより、新潟県内最速で出荷します。
- ③ 低温でゆっくり育てることにより、甘さや旨味、香りが増します。
- ④ 果肉の柔らかい「もとまちきゅうり」を味わってもらうため、21cmを出荷サイズと決めています。



### 『3月 asa カフェ』のご案内

地元名産もとまちきゅうりの収穫・作業体験ともとまちきゅうりを使ったフランス風アフタヌーンティ料理を味わって頂きます。

日時：2018年3月11日（日）9:00～12:00

会場：ひうら農園（燕市吉田本町1604）

※応募定員（20名）に達しました。

本件についてのお問い合わせ先  
燕市産業振興部農政課生産振興係

担当：広瀬

電話：0256-77-8245（直通）

本町そ菜出荷組合

担当：池田

電話：090-7217-7579