

令和 7 年 3 月発行

上越市の農産物等を集めたガイドブックを更新しました！

市内の生産者が生産する農産物等を掲載しています。

上越産物を使いたい！新商品を開発したい！そんなときにご活用ください。

上越市 農産物等 生産者ガイド

保存版

☆生産者ガイドの使い方☆

- ・生産者紹介ページをご覧になり、気になる農産品がありましたら、生産者に直接お問い合わせください。
- ・掲載されていない農産物をお探しの場合、生産者に生産の可否を確認いただくことも可能です。
- ・上越市ホームページにも本ガイドを公開しています。最新の内容は、市ホームページをご覧ください。



[上越市ホームページ]



～ 掲載生産者一覧 ～

No.	生産者	栽培品目	ページ
1	池田 正文	米、そば、そば粉、ジャガイモ	2
2	有限会社 内山農産	米、餅、漬物、味噌	3
3	株式会社 エー・エフグリーン	トマト、ミニトマト、なす、マクワウリ、カリフラワー、セロリ	4
4	神成石ファーム	米、もち米、ブルーベリー	5
5	一般社団法人 櫛池農業振興会	米、アスパラ菜、赤かぶ、大根、ぶどう	6
6	株式会社農業法人 久比岐の里	米、もち米	7
7	久保田農園	トマト、なす	8
8	三和牛乳	牛乳	9
9	株式会社 桑谷ファーム	米、そば、大根	10
10	一般社団法人 土の香工房	しそ、ハーブ	11
11	富永農産(富永ファーム)	米、もち米	12
12	農家民宿どぶろく荘	米、もち米	13
13	農事組合法人 中谷内	米、自然薯	14
14	ファーム あぜがみ	いちじく、キウイ	15
15	株式会社 蛍の里	米	16
16	ほーりーふぁーむ	きゅうり、大玉トマト、枝豆、リーキ、キャベツ	17
17	農事組合法人 みずほ	米	18
18	山岸 晃一	米	19
19	山本農園	米、なす、アスパラ菜、ぶどう	20
20	雪のふるさとライステラス安塚	米	21
21	横山農園	米、アスパラガス、レンコン、ズッキーニ	22
22	龍池園	ぶどう	23

※50 音順

1 生産者情報

ふりがな 名 称	いけだ まさみ 池田 正文	
住 所	〒942-0535 上越市安塚区真萩平 2572	
連 絡 先	担当者名:池田 正文	
	電 話:090-4614-8210	
	F A X:025-593-2447	
	E-mail:busuno2572@icloud.com	
	その他(ホームページ、SNSアカウント等):	
自由記 載欄		

2 栽培概要(令和_6_年度)

品 目	品 種	作付面積(a)	出荷可能時期
米	コシヒカリ BL、つきあかり、にじのきらめき	約 640a	9 月下旬 ~
そば	信濃 1 号	約 240a	12 月上旬 ~ 9 月下旬
そば粉	石臼挽きしたそば粉	-	12 月上旬 ~ 6 月下旬
ジャガイモ	きたあかり、黄爵、男爵	約 5a	8 月上旬 ~ 1 月下旬

3 PR・特徴・こだわり等

・生産した農産物は、上越市雪中貯蔵施設「ユキノハコ」で貯蔵し、鮮度が維持され、食味が増しているのが特徴です。 ・令和 6 年産のコシヒカリ BL は、東京都米穀小売商業組合が主催する、「東京米スターセレクション KIWAMI 米コンテスト 2024」で最高金賞を受賞しました。
--

1 生産者情報

フリガナ 氏名	有限会社 内山農産 うちやまのうさん
住所	〒942-0251 上越市小泉 543
連絡先	担当者名: 会長 内山 義夫
	電 話: 025-520-8415
	F A X: 025-520-2398
	E-mail: info@uchiyama-nosan.com
自由記載欄	URL: https://uchiyama-nosan.com/
	・家族、従業員を含めて8名で経営しています。(農作業員5名・事務3名) ・稲作を中心に、冬期間の農産加工を拡大中です。漬物及び餅と、味噌加工用の材料は自社生産しています。担当従業員がおりますので、納品方法等についてお問い合わせください。



5人で米・野菜・農産加工品を作っています



2 栽培概要(令和6年度)

品目	品 種	作付面積	出荷可能時期
米	コシヒカリ(特別栽培米)	約1,515a	9月下旬～
米	つきあかり	約970a	9月中旬～
米	こしいぶき	約520a	9月中旬～
米	みずほの輝き	約1,155a	10月上旬～
餅	「杵つき餅」5種類(白餅・豆餅・草餅・玄米餅・黒米餅) 各1パック切り餅4枚入	約50a	11月下旬～1月下旬
漬物	「大根のさっぱり酢漬け」200g	約5a	1月上旬～3月下旬
味噌	「十五夜豆使用・せつこの味噌」850g	約20a	通年



大根のさっぱり酢漬けは大人気商品です

※上記以外にも取り扱う品目があります。

3 PR・特徴・こだわり等

- ・「大根のさっぱり酢漬け」は、天日干しの自家産大根を、酢・砂糖・塩で漬けました。歯ごたえがよく、甘めの酢漬けです。(真空パック包装)
- ・「杵つき餅」は、自家栽培の「こがねもち」をセイロで蒸かし、杵つき製法で搗きました。なめらかでよくのびるお餅です。白餅の他、豆餅、草餅、玄米餅、黒米餅があります。賞味期限は45日間です。(真空パック包装)
- ・「せつこの味噌」は、代々受け継ぐ在来種大豆「十五夜豆」、自家栽培米の米麴、国産塩を使い、手造りで仕込みました。加熱処理をしていない生味噌のため、徐々に発酵が進み、味や色が変化します。(要冷蔵)



餅は5種類。各4枚入の真空パックです



1 生産者情報

ふりがな 名 称	株式会社 エー・エフグリーン	
住 所	〒942-0335 上越市浦川原区今熊 1219 番地	
連 絡 先	担当者名:代表取締役 相澤 誠一	
	電 話:025-599-2161	
	F A X:025-599-2161	
	E-mail: a.f.green@ia0.itkeeper.ne.jp	
	その他(ホームページ、SNSアカウント等):	
自由記 載欄	・直売所を中心に販売しており、他にはないオリジナル性のあるものを栽培しています。 ・新しい品目や昔からの良いものの掘り起こし等で、特産化を目指します。 ・若手が中心となって仕事を進める体制ができています。	

2 栽培概要(令和 6 年度)

品 目	品 種	作付面積(a)	出荷可能時期
トマト、なす	トマト、上越丸えんぴつなす	約 10a	5 月下旬 ～ 11 月中旬
ミニトマト	あかちゃんのほっぺ	約 5a	6 月中旬 ～ 11 月上旬
マクワウリ	ひとくちまぐわ、ウリ坊	約 4a	7 月中旬 ～ 8 月下旬
カリフラワー	カリフラワー	約 20a	10 月下旬 ～ 1 月下旬
セロリ	セロリ	約 6a	11 月下旬 ～ 1 月中旬

3 PR・特徴・こだわり等

- ・上越丸えんぴつなす…上越市の伝統野菜です。蒸す、焼く、揚げる料理に向き、とろりとした食感が特徴です。
- ・ミニトマト(あかちゃんのほっぺ)…他にはない柔らかい食感のミニトマトです。
- ・マクワウリ…ひとくちまぐわ、オリジナルまぐわ(ウリ坊)があります。
- ・カリフラワー…緑、オレンジ、紫の三種類があります。スティックカリフラワーもあります。
- ・セロリ…冬出しにより食味が向上します。匂いが少なくなり、みずみずしさが増します。
- ・雪下・雪室野菜…野菜を雪下・雪室に保存することで食味が向上します。



1 生産者情報

ふりがな 名 称	かみなりいし 神成石ファーム
住 所	〒949-2321 上越市中郷区福田998-2
連 絡 先	担当者名:小島 藤吉
	電 話:090-6952-3450(0255-74-3151)
	F A X:
	E-mail:toki1025@moonsky.org
	その他(ホームページ、SNSアカウント等):上越市ふるさと納税、上越特産市場へ出品中
自由記載欄	・個人農家なので、作付面積は大規模農家と比較すると小さいですが、その分、毎日、自分の目でしっかり判断・管理し、こだわりのお米をお客様に味わってもらいたいと考えています。 ・元肥の半分は有機質肥料を使い、妙高山の自然に育まれたおいしいお米を栽培しています。 ・標高 200 メートルに位置するなだらかな棚田で妙高山と妙高山に連なる山々の恩恵を受け、そこから流れるミネラル豊富で綺麗な雪解け水を田んぼに引き込み、昼夜の寒暖差も 10℃以上とお米の栽培に適している環境で、徹底した管理で「従来コシヒカリ」「つきあかり」「にじのきらめき」「ゆうだい21」の栽培を行っています。 ※用水は矢代川の一歩川上から引いています。 ・ブルーベリーの栽培は、雪の降るこの地では、なかなか大変なものがありますが、生食で食べられるものを手間ひまかけて育てています。



2 栽培概要(令和 6 年度)

品 目	品 種	作付面積(a)	出荷可能時期
米	コシヒカリ	約 256a	9 月下旬 ~
米	つきあかり	約 95a	9 月上旬 ~
米	にじのきらめき	約 263a	9 月下旬 ~
米	ゆうだい21	約 24a	9 月下旬 ~
もち米	こがねもち	約 55a	9 月下旬 ~
ブルーベリー	ハイブッシュ、ラビットアイ	約 25a	6 月下旬 ~ 8 月下旬

3 PR・特徴・こだわり等

- ・ブルーベリーは 2 系統(ハイブッシュ、ラビットアイ)あります。
- ・珍しい品種としてピンクのブルーベリー(ラビットアイ)があります。
- ・ブルーベリーの栽培は、ハイブッシュが 7 割、ラビットアイが 3 割くらいの品種を栽培しています。収穫時期は 6 月下旬~8 月下旬まで可能かと思われます。
- ・もちは加工して販売しています。米は、あるるん畑で今摺り米として販売しています。

1 生産者情報

ふりがな 名 称	一般社団法人 くしいけのうきょうしんこうかい 櫛池農業振興会
住 所	〒943-0523 上越市清里区棚田 239-1
連 絡 先	担当者名: -
	電 話:025-528-7131
	F A X:025-528-3394
	E-mail:kusiiknowa@bh.wakwak.com
	その他(ホームページ、SNSアカウント等): http://www.kusiike.com/
自由記載欄	・清里区では「清里一農場計画」と称し、有限会社グリーンファーム清里を中心に、地域の農業法人と一部の個人が協同体制にて活動しています。これにより、地域内の農業者の生産品・加工品などの紹介が可能です。 ・米はもちろん、野菜や加工品、山菜など、ご要望をお聞かせください。 ・「田舎の親戚」制度により生産者と消費者をつなぎ、みんなが自給農家になる取組を進めています。

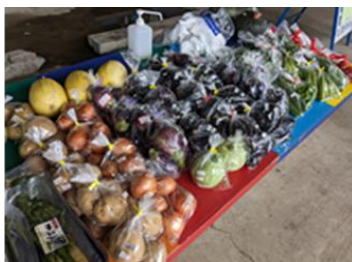


2 栽培概要(令和 6 年度)

品 目	品 種	作付面積(a)	出荷可能時期
米	コシヒカリ他	地区全体で水稲約 60,000a(600ha) 詳しくはお問い合わせください。	
アスパラ菜	オータムポエム		
赤かぶ	つがる紅		
大根	耐病干し理想		
ぶどう	マスカットベリーA		

3 PR・特徴・こだわり等

- ・山の清流に育まれた、中山間地ならではの「味」にこだわり生産しています。
- ・関連法人からの農産物や加工品のご紹介が可能です。また、生産者と消費者が家族のようにつながる「田舎の親戚」の取組を進めています。お気軽に、一般社団法人櫛池農業振興会にお問い合わせください。



1 生産者情報

ふりがな 名 称	株式会社農業法人久比岐の里
住 所	〒942-0106 上越市頸城区上柳町 43-1
連 絡 先	担当者名:代表取締役 柳澤 嘉孝
	電 話:025-530-2304
	F A X:025-530-3199
	E-mail:info@kubikimochi.or.jp
	その他(ホームページ、SNSアカウント等): https://www.kubikimochi.or.jp Facebook「久比岐の里」、Instagram「新潟こしひかり」で検索してください
自由記載欄	・久比岐の里は上越地域で2番目にできた農業法人です。コシヒカリ、こしいぶき、新之助など米どころ新潟に相応しい米を生産し、県認証米を取得しています。 ・生産米こがねもちを使用し、お餅を年間通して製造しています。 ・商品検査の実施や衛生管理などを徹底し、危機管理体制の構築に取り組んでいます。原材料の管理、米栽培記録、原材料入荷記録、製造記録の記帳と保管、品質サンプルの記録とストック、保菌検査、専門業者による鼠族駆除、作業施設の定期清掃、落下菌検査などを丁寧に行うことで、消費者に安心して召し上がっていただけるよう、原材料の栽培から商品加工まで、安全と美味しさを徹底的に追及しています。



2 栽培概要(令和 6 年度)

品 目	品 種	作付面積(a)	出荷可能時期
米	コシヒカリ、こしいぶき、新之助	約 5,000a	10 月上旬 ～
もち米	こがねもち(もち米)		

3 PR・特徴・こだわり等

- ・餅の自社加工による商品づくりは30年を超える実績があり、ギフト商品は「メイド・イン上越」に認定されています。お餅は豆餅や草餅、しそ餅など 11 種類。その他に丸餅やスティック餅、しゃぶしゃぶ餅、香ばし玄米スライスなどバラエティーに富んだ商品ラインアップです。
- ・原材料の餅米は新潟県特別栽培米認証のこがねもち100%を使用しています。
- ・自慢のお餅を干しかきもちにし、米油でカラッと揚げた「こだわりかきもち」「玄米かきもち」も好評です。こちらも「メイド・イン上越」に認定されています。



①食べやすいスティック餅 ②手軽に玄米を！スライス玄米 ③お鍋の定番しゃぶしゃぶ餅 ④米ばっかで揚げかき

1 生産者情報

ふりがな 名 称	クボタノウエン 久保田農園
住 所	〒942-0254 上越市上五貫野1697
連 絡 先	担当者名:久保田 喜隆
	電 話:025-520-3176
	F A X:025-520-3176
	E-mail:kubotanouen@yahoo.co.jp
	その他(ホームページ、SNSアカウント等):Facebook、X で「久保田農園」と検索してください。
自由記載欄	・積極的なメディア展開、SNS 利用など知名度の向上を図っています。 ・物量が比較的豊富であるため、大掛かりなコラボも可能です。 ・上越地域では第1号のエコファーマーとして持続性の高い生産方式の導入とそれに伴う栽培技術の向上を図りながら収量・品質の向上に努めています。 ・自家製発酵肥料を用いた食味の向上に努めています。 ・地下170m からくみ上げる清浄な地下水を使用しています。



2 栽培概要(令和 6 年度)

品 目	品 種	作付面積(a)	出荷可能時期
トマト	トマト	約 60a	4 月下旬 ～ 6 月下旬
トマト	シシリアンルージュ	約 5a	6 月上旬 ～ 8 月下旬
なす	上越丸えんぴつなす	約 10a	7 月中旬 ～ 10 月下旬

3 PR・特徴・こだわり等

- ・トマト:食味に優れ物量も豊富
- ・シシリアンルージュ:食味に優れ、加熱調理に向く今後伸びると思われる食材
- ・上越丸えんぴつなす:在来なすとして優れた食味と、今後の成長性に期待が持てる



1 生産者情報

ふりがな 名 称	さんわぎゅうにゅう 三和牛乳
住 所	〒943-0314 上越市三和区大2042
連 絡 先	担当者名:代表 梨本 一郎
	電 話:025-532-2481
	F A X:025-520-8871
	E-mail:
	その他(ホームページ、SNSアカウント等): https://r.goope.jp/sanwagyunnyu/
自由記載欄	・三和牛乳は創業75年。昭和22年に牛1頭から始まり、現在は3頭飼育しています。 ・代表の梨本一郎は、平成7年に親の代から受け継ぎ、27年の業務実績があります。授乳から牛乳の製造、配達まで一貫して行っています。生産者が見える県内で唯一の牛乳店です。夫婦二人だけで営業しています。以前は一般宅配だけでしたが、近年は飲食店、パン屋、カフェ等々への配達も行っています。 ・ジェラート屋からその先々に出回り、当店の牛乳使用との記載が目につくようになりました。食品衛生法にもとづき徹底的な衛生管理をしています。

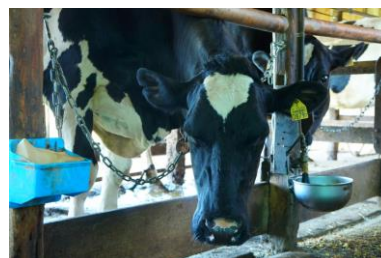


2 栽培概要(令和 6 年度)

品 目	品 種	飼育頭数	出荷可能時期
牛乳	牛乳	3頭	通年

3 PR・特徴・こだわり等

- ・生クリームのようなコクと甘みを保ち、新鮮・濃厚な牛乳です。
- ・牛の健康管理(体調管理)が一番大切です。毎年のこと暑さ対策をしっかりと牛舎の掃除、換気、良質なえさ(干し草)、サプリメントなど飼料業者さんに相談しながら日々努力しています。
- ・牛の健康を保つための対策を徹底し、愛情を込めて育てています。
- ・これからも伝統の濃厚な味を守り続けていきたいと思っています。



1 生産者情報

ふりがな 名 称	株式会社桑谷 ^{ソウヤ} ファーム
住 所	〒949-1705 上越市大字吉浦字梨子平 1821-1
連 絡 先	担当者名:代表取締役社 佐伯 裕一
	電 話:025-531-5450
	F A X:025-531-5455
	E-mail:souya.farm@outlook.jp
	その他(ホームページ、SNSアカウント等): https://souya-farm.com/
自由記載欄	・桑取、谷浜地区の耕作放棄地を開墾して水稻や野菜の有機栽培、ソバの栽培をしています。



2 栽培概要(令和_6_年度)

品 目	品 種	作付面積(a)	出荷可能時期
米	コシヒカリ BL(有機栽培米)	約 130a	通年
そば	そば	約 200a	11 月下旬 ~
大根	大根(有機栽培)	約 50a	11 月中旬 ~ 2 月下旬

3 PR・特徴・こだわり等

- ・有機栽培や減農薬栽培など環境や体に優しい栽培方法で栽培しています。
- ・農産物の生産のほか、有機栽培した大根を切干大根に加工して販売しています。

