

## 果物と野菜

佐渡島では各季節それぞれが、数ヶ月しか味わえない新しい味をもたらします。春は主に野菜が旬です。地元の果物は、主に秋と初冬に市場に出回りますが、これらは比較的温暖な気候である島の南西部で栽培されています。おけさ柿という名の品種などのある柿は人気があり、しばしば乾燥してから食されます。ル レクチエ（梨の一品種）やビオレソリエス（イチジクの一品种）などのフランスの果実品種は、おいしいお土産にもなる、ジューシーな旬の味です。もう一つの秋の贅沢であるリンゴは、西三河の名物です。冬には、地元の木材でゆっくりと育った椎茸がメインとなります。

2011年までに工業型農業がほとんど撤退した佐渡では、有機農業が一般的です。これは一部には、かつて日本で事実上絶滅していた鳥、トキを適応させるためでもありました。この鳥は、何十年もの繁殖への取り組みのおかげで、今では佐渡で繁栄しています。この有機栽培に焦点を当てることは、トキの繁栄を助けるだけでなく、大きくおいしい農産物を育てる助けにもなりました。農業と食卓の関係性は佐渡では重要で、農協で販売されている農産物は育てた農家の名前と栽培された地域をラベルに表示しており、消費者は自分が食べているものがどのようなものであるかを知ることができます。