

ひょうごの農畜水産物

ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目パンフレット



うま FOOD
ひょうごの美味し風土拡大協議会

掲載ページ

多彩なひょうごの農林水産物マップ

農産物

野菜

淡路島たまねぎ

淡路島レタス

神戸葉物野菜

岩津ねぎ

北淡路一宮トマト

丹波篠山山の芋

兵庫県産いちご

穀物

丹波黒大豆

コウノトリ育むお米

丹波大納言小豆

果樹

兵庫県産いちじく

丹波栗

朝倉さんしょ

花

淡河の花（シンテッポウユリ、チューリップ）

畜産物

但馬牛・神戸ビーフ

ひょうごの牛乳

ひょうご雪姫ポーク

播州百日どり

ひょうごの穂々笑実

水産物

兵庫のり

松葉ガニ

マガキ

ホタルイカ

淡路島3年とらふぐ

アカガレイ

明石だこ

明石鯛

アサリ

淡路島サクラマス

兵庫県産農畜水産物カレンダー

ひょうご農畜水産物ブランド戦略について

兵庫県では、商品の優位性（魅力）を明らかにし、それを消費者の評価と期待に結びつけるため、生産から流通、販売までを一連のものとして見据えた、商品の価値を高める行動計画として、産地による「ひょうご農畜水産物ブランド戦略」の策定を推進しています。本パンフレットでは、これらの戦略を策定しているブランド產品をご紹介します。

多彩なひょうごの農林水産物マップ



あわじしま
淡路島たまねぎ

地域団体商標登録

淡路



神戸の西洋料理店で使われていたアメリカ産タマネギが、大阪の泉州地域で生産されるようになり、洋食の広がりによって需要が拡大すると、泉州地域から淡路島に種子や栽培方法を導入して生産が広まったとされています。大正9年頃から販売目的の栽培が始まり、昭和10年頃に栽培面積が増加しました。平成30年産の生産量は89,121tで、全国3位です。

乳用牛や肥育用素牛の良質堆肥の散布や稲わらのすき込みなどの土づくりに励み、収穫は葉が倒れてから1週間後に収穫する完熟収穫を心がけています。収穫したたまねぎの一部は淡路島独特の「吊り小屋」に吊して、太陽の熱と海からの風で乾燥させて出荷します。アメリカ産や北海道産の品種と淡路島の主要な品種を比べると、甘さが強く柔らかいという食味評価及び分析結果が得られています。

4月中旬の極早生品種に始まり、早生品種、中生品種、6月中旬の晩生品種まで収穫が続き、乾燥させた中生品種・晩生品種は翌年3月末まで冷蔵貯蔵されて、ほぼ1年を通じ各地の卸売市場等へ出荷されています。

購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



あわじしま
淡路島レタス

淡路



淡路地域でのレタス栽培の始まりは、一説には昭和30年代に当時の志知農協の組合長のほ場で試作したのが始まりと言われています。

温暖な気候を活かして、10月から翌年5月まで長期間連続出荷できる露地結球レタスの大産地であり、生産量は年間約21,000tで、全国5位です。

乳用牛や肥育用素牛の良質堆肥を用いた土づくりを行い、厳冬期でも畝をビニールフィルム（マルチ）で覆ったり、ビニールトンネルを設置して、温度を高める工夫をすることにより、ボリュームがあり、ふわつとしたレタスができます。

生産されたレタスはJAへ出荷され、真空予冷施設で品温を低下させた後、冷蔵庫で貯蔵し、全国の卸売市場へ出荷されます。

みずみずしくシャキシャキとした食感で甘みがあり、サラダ、レタスチャーハン、レタスのしゃぶしゃぶ等多彩な食べ方ができます。

購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



こうべはものやさい
神戸葉物野菜

神戸



神戸の葉物野菜（ほうれん草・春菊・小松菜等）の栽培は昭和 30 年代から生産が始められました。収穫後、急速に傷み始める葉物野菜は、阪神間の都市近郊での生産が多く、平成 29 年の神戸市内の生産量は、ほうれん草 1,201 t、春菊 516 t、コマツナ 2,728 t、ミズナ 1,068 t、チンゲンサイ 640 t、その他葉物 280 t、合計 6,153 t で近年は横ばい傾向にあります。

温暖な都市近郊で、露地・施設栽培ともに各品目を組み合わせて周年栽培されます。葉物野菜の命は新鮮さであると言われ、生産者は野菜の鮮度を保つための冷蔵庫を導入し、新鮮な野菜を市場（神果神戸青果（株）等）や直売所（農協市場館六甲のめぐみ等）をとおして消費者に提供しています。サラダ、煮物、炒め物など、多種多様な料理に使われ、食卓に欠かせない食材となっています。

購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



いわつ
岩津ねぎ

但馬



江戸時代、生野銀山の鉱夫のために冬の栄養源として栽培が始まったとされ、200 年の歴史がある朝来市の特産品です。商標登録を行い、朝来市内に限定して生産されています。平成 30 年度の出荷量は 255 t です。

栽培期間は 4 月から翌年 3 月のほぼ 1 年にわたり、冬の雪や霜などにさらされることで、葉身部に多量のゼリー状物質を生じ、とろけるような肉質と独特の柔らかさが増します。長さ、太さ、葉の枚数について出荷規格を設け、高い品質を確保しています。

白根から青葉まで美味しく食べることができ、ねぎ独特の豊かな香り、甘み、柔らかさが特長で、鍋をはじめ、てんぷらや焼きねぎ等、多様な食べ方ができます。

購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



きたあわじいちのみや
北淡路一宮トマト

淡路



淡路市北西部の一宮地域では、播磨灘に面した温暖な気候と豊富な日照を活かし、昭和 37 年からトマトの栽培が行われており、平成 30 年の生産量は 270 t です。

食味向上のために堆肥や有機質肥料を使った土づくりに取り組むとともに、減農薬栽培に取り組んでいます。

中でも、1 ～ 4 月に流通する促成栽培のトマトを「淡路島春トマトはるる」と名づけて、商標登録しています。水やりを控え、無加温でじっくり栽培されるので、少し小ぶりですが、味が濃く、甘みと酸味のバランスが良いのが特長です。「はるる」は、昔ながらの品種を使い、味にこだわって栽培しているため生産量が少なく、なかなかお目にかかることができない、さながら「幻のトマト」です。



購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

たんばささやま
丹波篠山 山の芋

丹波



江戸時代から記録の残る丹波篠山市の特産品であり、JA 丹波ささやまでは商標登録も行っています。他の芋と違い、山の芋は子芋（新芋）が親芋（種芋）の下にできるため、親をかつぐ芋＝親孝行芋として縁起物とされてきました。平成 30 年度の実産量は 125 t です。

盆地特有の夏の高温と適度の雨、秋の低温と深い霧（丹波篠山では別名「霧芋」とも呼ばれています）、昼夜の気温差、豊かな土壌が良質の山の芋を育みます。収穫は 11 月ですが、冷蔵貯蔵や冷凍・とうろろにより長期間出荷を行っています。

すりおろしたとうろろは、器を逆さにしても落ちないくらいの粘り強さ、白さ、きめ細やかさが特長であり、定番のとうろろ料理のほか和菓子の原料などにも使われています。



購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※11 月、12 月以外の時期は在庫が不足する場合があります。

兵庫県産いちご

兵庫県全域



あまクイーン



紅クイーン

県内では、消費地に近い立地を活かし、主に神戸、東播磨、淡路などの地域で、章姫、さちのか、紅ほっぺ等の品種が栽培されています。

県では、特に、平成29年3月に品種登録したオリジナル品種「あまクイーン」「紅クイーン」の生産拡大を図っており、商標登録も行っています。

品種登録から3年と日が浅く、生産量もまだ少ない状況ですが、あまクイーンはやわらかく・香り高く・驚く甘さの三拍子揃い、産地近くで味わう採れたてが良いとされ、紅クイーンはボリューム感たっぷりで色鮮やかな濃い赤色、甘みと酸味のバランスが良いという評価を受けています。両品種とも、いちご狩りの他、直売所では完熟の美味しさを味わえると人気があります。



購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

たんばくろだいず 丹波黒大豆

神戸・阪神、播磨、但馬、丹波



丹波地域を発祥とする大粒球形の黒大豆であり、栽培の歴史は古く、江戸時代には、丹波の特産物として篠山藩が幕府へ献上した記録が残っています。生産量は年によって変動がありますが年間約1,400tで、全国トップクラスです。

丹波地域は山間の盆地にあり、昼夜の寒暖差が大きく、霧の発生や夕立などによる適度な雨量があります。実が成熟する秋口には、この寒暖差によって、良質の丹波黒大豆になります。県内の内陸部には、生育に適する条件を備えた盆地が多くあり、各地で盛んに栽培されています。

世界有数の大粒の大豆で、煮ても皮が破れにくくよく膨らみ、漆黒の色つやと広がる芳香、そのもちもちした食感により極上の食味となります。大きさや形の美しさ等から、和食以外にも洋菓子を含めた様々な用途に使われています。

また、莢が若い時期に収穫する枝豆も、豊かなボリューム感と深いコク、独特の風味があり人気です。



購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

枝豆おすすめ時期▲

コウノトリ育むお米

但馬



平成 15 年に豊岡市の生産者 5 名で栽培が始められ、無農薬または減農薬での安全安心なお米の栽培と、生物多様性を育む環境づくりを同時に行う持続可能な農業を目指し、「コウノトリ育む農法」で栽培されています。コウノトリの野生復帰を支える取組として、農薬の使用を控え、有機質肥料の使用、一年を通じた水管理を行い、生産者が愛情を注いで育てた、人と環境に優しいお米です。

生産量は、無農薬が全国最大級の規模で年間約 500 t〔このうち有機 JAS 認証約 110 t (内 GLOBALGAP 認証取得は約 68 t)〕、減農薬が年間約 1,000 t です。

玄米を低温倉庫で保管し、年間をとおして精米したての品質の良いお米を出荷しているため、炊き立てのご飯はもちろん、冷めても美味しく、どんな料理にもよく合います。



購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

たんばだいなごんあずき 丹波大納言小豆

丹波



丹波市春日町が発祥の地と言われ、江戸時代の俳諧論書「毛吹草」に丹波国の産物として記述があり、江戸時代初期には丹波の名品の一つとなっていたと考えられています。「大納言は殿中で抜刀しても切腹しないですむ」ことから煮ても腹の割れないこの小豆を「大納言小豆」と名付けられたといわれています。

流通量は全国の小豆流通量のわずか 1%ほどという希少な小豆で、JA 丹波ひかみでは「春日大納言」で商標登録し、和菓子屋等に提供しています。

盆地で昼夜の寒暖差があり、肥沃な土地という小豆の栽培に適した環境を活かして栽培され、表皮が薄い、大粒、煮くずれしない、光沢が美しい、糖分を含み味が良い、という特長があります。

小豆の赤い色は、古くから邪気を払うと信じられ、赤飯や饅頭など、慶事の食卓と深く結びついています。



購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

兵庫県産いちじく

神戸・阪神、播磨、淡路



大正 14 年、川西市で栽培が始まったのを機に、神戸、阪神、播磨及び淡路地域に広まりました。県で開発された栽培法「一文字整枝法」は全国に普及しています。平成 29 年度の出荷量は 1,484 t で、全国 3 位です。

県南部の温暖な気候を生かした露地栽培が主体であり、朝獲りや完熟出荷など、都市近郊の条件を生かした高品質な果実が生産されており、また、遠距離輸送時には傷みを防ぐため、専用容器が活用されています。

傷みやすく、日持ちしないため、早めに食べることが一番です。

また、生食が主体ですが、一部は加工食品にも用いられており、ピューレ・カット・皮付きいちじく・皮なしいちじくなどの冷凍品もあり、周年利用が可能です。

[神戸地域]

神戸市は県内で最も栽培面積、出荷量の多い産地で、栽培面積は 17ha で、出荷量は年間約 300 t です。

都市近郊の立地条件を活かして完熟いちじくの出荷を行っており、夕方獲り翌日出荷、早朝獲り朝出荷、朝獲り夕方出荷の体制で、質・鮮度とも高い評価を得ています。

[北播磨地域]

昭和 56 年に栽培への取組を開始し、ブランド名「おのこまち」として商標登録している、小野市を代表する農産物です。年間の生産量は市場出荷約 30 t、直売所約 0.3 t、加工用約 4 t です。

パウンドケーキ、羊羹、カレー、ソースなど様々な加工食品が作られています。

[淡路地域]

昭和 55 年に旧五色町に水田の転作作物として導入されたのが始まりで、出荷量は年間約 230 t です。

日照時間が長いので、甘くて美味しいいちじくが収穫できます。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

たんばぐり
丹波栗

丹波



平安時代初期(927年)に記された『延喜式』に朝廷に栗を献上する国として「丹波」の名前が上がるほど古くから知られています。甘みが多く、香りの良い「銀寄」や「筑波」等の品種を中心に栽培し、生産量は年間60～70tで推移。

土層が深く水はけの良い土地で、夏場にも適度に雨が降るなど、栽培に適した条件を活かし、品質の良い栗が収穫できます。さらに、省力化、高品質化のために低樹高栽培を行っています。

甘みがあって美味しいことはもちろん、大粒で色つやも良く、最上級品として市場で高く評価されています。渋皮煮や栗ごはん、焼き栗のほか、様々な和洋のスイーツが作られています。

購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
								下旬		中旬		
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
									下旬	上旬		

あさくら
朝倉さんしょ

但馬



養父市八鹿町朝倉が名前の由来であり、江戸幕府への献上品とされた記録が残っています。令和元年の生産量は18tです。他系統に比べ柑橘系成分リモネンが多いことによる爽やかな香りと実が柔らかいことが特長で、和食以外にも洋食やスイーツに合わせるなど多様な食べ方が注目されており、海外のシェフからも高く評価されています。

枯れにくい優良系統の接木苗を育成し、苗にはタグ付けをして品質管理を徹底しています。枯れにくい接木苗の登場により、水田での植え付けが定着しつつあります。

新スパイス「ASAKURA SANSHO」として欧州などへも輸出されています。

生山椒	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期												
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
加工品	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期												

おうご
淡河の花 (シンテッポウユリ、チューリップ)

神戸



シンテッポウユリ

チューリップ

シンテッポウユリは昭和 28 年頃に神戸市淡河町に導入されました。昭和 35 年頃から生産農家による独自の品種改良が行われるようになり、生み出された門外不出の系統品種は「淡河の新鉄砲ユリ」ブランドとして磨き上げられてきました。淡河系独自系統の育成 3 品種「オリジナルオーゴ」「ミスオーゴ」「プリンセスオーゴ」を商標登録し、平成 25 年に全国応募で愛称「神戸リリィ」が選ばれ、純白のユリとして親しまれています。

チューリップは、昭和 28 年頃に神戸市北区淡河町内の生産者が富山県から球根を仕入れ、試験的に栽培に取り組んだのが神戸市のチューリップ生産の発端です。現在は、オランダ、富山から優良球根を導入し、神戸市北区の農村地域で施設栽培されています。

シンテッポウユリ

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

チューリップ

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



たじま
但馬牛・神戸ビーフ

地域団体商標登録

地理的表示 (GI) 登録

兵庫県全域



約 1,200 年以上前から但馬地域で飼育されてきた但馬牛は、県内だけで改良が進められ、その血統が守られてきました。その優れた肉質で世界的に高い知名度を誇っています。生産量は年間約 2,600 t (6,500 頭 × 0.4 t) です。

県内の繁殖農家と肥育農家により、ストレスの少ない環境下で、健康管理に細心の注意が払われて飼育されています。神戸ビーフは、但馬牛の中でも肉質の厳しい基準をクリアしたものだけが名乗る最高級ブランドであり、神戸肉流通推進協議会がブランド品質基準管理を行っています。

脂肪が筋肉の中に細かく入り込んだ霜降り肉で、脂肪の質が良いため、舌触りが良く、オレイン酸やうまみ成分のイノシン酸を豊富に含んでいます。

購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



ひょうごの牛乳

兵庫県全域



県内の酪農は、明治中頃に三原郡（現南あわじ市）から始まりました。平成30年度の生産量は80,028tで、全国14位であり、近畿地方の牛乳消費を支えています。

地域の酪農家が乳牛の健康状態、牛舎の衛生面等に気を遣い、高品質な生乳が生産されています。県内の牛乳を加工している工場では、HACCPに則った工程管理を行っており、品質管理を徹底しています。

搾乳から牛乳へ加工されるまでの時間が短いため、新鮮で安全安心であることが特長です。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ひょうご雪姫ポーク

兵庫県全域



県畜産技術センターの研究により、パンや麺類などの炭水化物中心の飼料を多く与えると脂肪が一般的な配合飼料で飼われた豚より多く含まれる「霜降り豚」になることがわかりました。平成20年から本格的に生産を開始し、翌年、名称を公募して、「ひょうご雪姫ポーク」と命名し、商標登録しています。生産量は年間約300tです。

肥育期はエコフィード（食品をリサイクルした飼料）を利用し、その内出荷前50日以上は麦由来のでんぷん質飼料（パン屑、麺屑等）を40%以上配合した飼料を与えます。

一般の豚肉に比べ、ロース肉内脂肪が3倍以上含まれるため柔らかく、オレイン酸が多いことで、一般の豚肉よりも低い温度で脂肪がとけます。さらに霜降りが多く含まれることから、調理すると一般の豚肉に比べてやわらかい肉になります。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ばんしゅうひやくにち

播州百日どり

北播磨



昭和 53 年から地元農家で飼育され、生産量は年間約 16 万羽。赤系品種の豊かな旨みと白系品種の経済性を両立したコストパフォーマンスの高い鶏です。

多可町の豊かな森に囲まれ、清流杉原川が流れる大自然の中、解放平飼い鶏舎で、肉のうま味の素であるイノシン酸がピークに達する約 100 日間（通常の 2 倍）じっくりと飼育しています。また、飼育密度を 1 m²あたり 10 羽未満に抑えることでのびのび自由に走り回れる環境を確保しています。一般的な肉用鶏よりも 1.5 倍ほど大きいのが特徴。

肉質は細やかな繊維質で口当たりが良く、歯ごたえはしっかりしています。こくがありパサつきにくい肉質なので焼物、鍋など幅広く使えます。全国銘柄食肉コンテストで「優秀賞」を受賞するなど、各所から高い評価を得ています。



購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

ひょうごの穂々笑実

ほほえみ

兵庫県全域



「ひょうごの穂々笑実」は、平成 26 年に組織された「兵庫県飼料用米を活用した鶏卵・鶏肉のブランド化推進協議会」が認定しているブランドで、商標登録も行っています。一般的な鶏の飼料中に多く含まれている輸入トウモロコシを、一定基準以上、県内産の飼料用米に置き換えて生産された鶏卵及び鶏肉です。

飼料用米を鶏に給与することによって、食料自給率の向上、フードマイレージ（食料輸送に伴う環境負荷）低減が図られるとともに、鶏ふんを肥料として活用することにより、地域の循環型農業を支える環境保全に貢献しています。

輸入トウモロコシに比べて飼料用米を給与した鶏卵・鶏肉には、風味を向上させるとともに、動脈硬化等の生活習慣病予防にも効果があるとされる不飽和脂肪酸の一種オレイン酸が多く含まれています。



購入可能時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

おすすめ時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

兵庫のり

瀬戸内海沿岸部全域



昭和 40 年代にのり網を海面に浮かべる「浮き流し式」を採用したことで、瀬戸内海各地でノリ養殖が盛んになりました。平成 30 年度漁期の生産量は、約 13 億 6 千万枚、全国 2 位であり、全国生産量約 63 億枚のうち 5 枚に 1 枚が県産になります。

「浮き流し式養殖」は、黒くツヤがあり、しっかりとした海苔ができます。消費者に安全安心な「兵庫のり」を届けるため、生産者の加工段階から異物検出器や金属探知機を導入し、徹底した品質管理を行っています。

初摘みの柔らかい海苔はパリッとして旨味が多く手巻き寿司に最適。3 回摘み以降は、しっかりとして破れにくく直巻きおにぎりや巻き寿司に使えばしっとりとした最高の食感です。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

まつば 松葉ガニ

但馬



昭和 30 年代には全国 1 位の水揚げを行うようになり、以来半世紀以上、主産地としてカニ市場をリードしています。生産量は、近年、約 1,000 t (メスガニを含む)、平成 30 年度は約 1,200 t で、全国 1 位 (シェア 29%) です。

漁獲したカニを 100 以上にのぼる細かい等級分けを行うなど、地域内の 4 つの港がそれぞれの特色を競い合い、品質にこだわったブランド化を進めてきました。漁業者による熱心な資源管理と、冬季の荒波の中でも漁が可能な新型漁船の導入などにより、品質の良いカニを 11 月から 3 月まで漁期を通じ、安定して供給しています。

購入の際は活ガニ又は浜茹でが選べ、刺身からカニすきまで様々な用途に使えます。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

マガキ

中・西播磨



昭和 40 年代後半以降、中・西播磨各地でかき養殖が行われるようになり、今では地域の主要産業となっています。生産量は年間約 8,000 t (殻付換算) で、近年は全国 4 位です。

成長に適した播磨灘で、本養殖開始後、半年から 1 年弱の短い期間で大きく成長する「一年かき」を生産しています。生食用カキの生産基準を満たし、品質の良いカキを生産するため、漁場清掃や海底耕耘など、漁場環境を良好に保つ取組を継続するとともに、水質検査やノロウイルス等の検査を徹底して衛生管理に万全を期しています。

癖のない旨味が持ち味で、加熱しても縮みにくく、プリプリの食感です。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ホタルイカ



但馬



但馬では、昭和 60 年代から本格的な漁獲がはじまり、現在では、全国 1 位の産地に成長しています。平成 30 年度の実産量は、6,144 t で、7 年連続全国 1 位です。

漁獲したホタルイカは、時間経過による等級分け、船上で紫外線殺菌冷海水で洗浄しパック詰めした製品や急速冷凍が可能な船内凍結機による製品作りなど、刺身やしゃぶしゃぶに利用できる鮮度と品質にこだわった取組を行っています。

一般的なボイル製品を使った酢味噌和えなどの他、生のホタルイカを使ったしゃぶしゃぶなどの新しい食べ方も提案しています。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

淡路島 3 年とらふぐ

地域団体商標登録

淡路



淡路島の福良湾では昭和 60 年頃からトラフグの養殖が行われてきましたが、他産地より養殖期間を 1 年延ばしたところ、市場関係者等出荷先から「身の質が違う、美味しい」との評判を得て、3 年ものの養殖に取り組むようになりました。生産量は、近年では安定して約 200 t です。

大きくなるよう、通常よりもじっくり時間をかけ、日本一激しい潮流の大鳴門海峡付近で育てています。出荷基準を福良湾で「2 年以上養殖され、1.2kg 以上であること」と定め、1 匹ずつに証明書を添付しています。

じっくり大きく育てているため、身の締まりが良く、凝縮された旨味が特長で、刺身や鍋料理はもちろん、白子も大きく美味です。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

アカガレイ

但馬



但馬では、カレイ類の中で最も多く漁獲され、親しみ深いカレイです。平成 30 年漁期の生産量は（平成 30 年 9 月～令和元年 5 月）836 t で全国トップクラスです。

沖合底びき網漁業では、漁期や漁場の制限など、漁業者による熱心な資源管理が行われています。

煮付けなどの他、新鮮なものが手に入る地元では刺身でも食べられています。中でも、ゆでた真子を刺身にまぶした「子まぶり」は、地域の伝統料理です。

地元以外にも刺身で食べることができる新鮮なカレイを供給できるよう、漁獲後に急速凍結できる船内凍結機の装備など、高鮮度確保のための取組を進めています。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

あかし
明石だこ

東播磨



明石周辺の遺跡や海底から見つかるたこつぼから、古くは弥生時代から利用されていたことがわかります。平成30年の生産量は319tで、全国的に非常に高い知名度を持っています。

明石海峡周辺は潮流が激しく、その中でよく鍛えられたマダコは身が引き締まって歯ごたえがあります。また、この海域は海底の地形が起伏に富み、マダコの餌となるエビやカニなどが豊富で、かみ締めるほどに旨みを感じられます。漁獲されたマダコは生きたまま持ち帰られ、刺身、天ぷら、酢の物、干しだこを使った「たこ飯」など、様々な食べ方ができます。

持続的に漁獲するため、産卵親や小ダコの保護にも取り組んでいます。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

あかしだい
明石鯛

地域団体商標登録

東播磨



明石鯛は古くから名品とされ、羽柴秀吉が織田信長に明石の干鯛を献上したという記録があります。平成30年の生産量は344tで、全国的に非常に高い知名度を持っています。

明石海峡周辺は潮流が激しく、海底の地形が起伏に富んでいてエビやカニなどの餌が豊富で、この海域で育つマダイは、引き締まった筋肉質の身と旨みが特長です。鮮度を保って最高の状態で食べられるように、漁獲されたマダイを活魚で持ち帰り、一晩活け越しし、即殺して血抜き、神経抜きを行っています。

明石海峡周辺で育ったマダイは上品な脂と旨味があり、刺身、炙り、湯引きのほか鯛飯や味噌汁、鯛茶漬けなどが絶品です。



購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

アサリ

中・西播磨



県下でアサリの養殖が始まったのは平成 10 年代のはじめ頃です。砂を入れた箱をイカダから吊ってアカガイなどの二枚貝を畜養していた際、その中に偶然アサリが入り込み、育っていたことがきっかけです。砂とアサリを入れた箱を海中に吊るす方法でアサリの養殖に取り組み、試行錯誤を繰り返して、他地域では考えられないほど身入りの良いアサリを生産できるようになりました。生産量は年間約 15 t です。

夏期にフジツボやホヤなどが箱に付くと成長が悪くなるため、マメに手入れをする必要がありますが、この手間と播磨灘の恵みで、身入りの良いアサリになります。選別を行い、粒の揃ったアサリを出荷しています。

殻からはみ出すくらい身が詰まり、加熱しても身が縮みにくく、甘みと旨味が強いのが特長です。

購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

淡路島サクラマス

淡路



サクラマスはヤマメが川から海に降りて育ったもので、天然物はとても稀少なうえ、養殖に取り組む地域も多くありません。温暖な淡路島にあって、福良湾は水温が低く、サクラマスの養殖に適しているため、平成 27 年から養殖が始められました。生産量は約 15 t です。

毎年 11 月から養殖を開始し、翌年の 3 月から 5 月にかけて 1 kg 程度に成長したものから出荷します。

サクラマスはサケ・マス類のなかで最も美味と言われていて、程よく脂が乗っており、さわやかな旨味があり、身の色は美しいピンク色で、刺身など生食に適しています。また、火を入れると旨味が凝縮され、生とは違った美味しさを感じられます。

購入可能時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おすすめ時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

兵庫県産農畜水産物カレンダー

■ 購入可能時期 ■ おすすめ時期

農産物

野菜	淡路島たまねぎ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	淡路島レタス	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	神戸葉物野菜	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	岩津ねぎ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	北淡路一宮トマト	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	丹波篠山山の芋	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
穀物	兵庫県産いちご	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	丹波黒大豆	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	コウノトリ育むお米	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	丹波大納言小豆	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
果樹	兵庫県産いちじく	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	丹波栗	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	朝倉さんしょ 生山椒	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	加工品	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
花	淡河の花 シンテッポウユリ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	チューリップ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

枝豆おすすめ時期▲

下旬

中旬

畜産物

但馬牛・神戸ビーフ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ひょうごの牛乳	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ひょうご雪姫ポーク	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
播州百日どり	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ひょうごの穂々笑実	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

水産物

兵庫のり	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
松葉ガニ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
マガキ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ホタルイカ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
淡路島3年とらふぐ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
アカガレイ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
明石だこ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
明石鯛	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
アサリ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
淡路島サクラマス	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

発行

ひょうごの^{う ま}美味し^{FOOD}風土拡大協議会

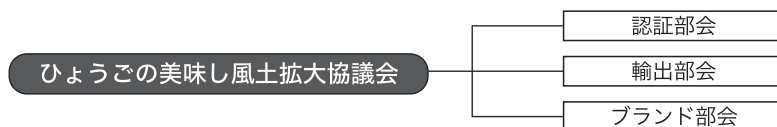
ひょうごの美味し風土拡大協議会の概要

1 目的

食の安全や地産地消に消費者の関心が集まる中、広大な県土で多彩な農林水産業が営まれ、大消費地に近接している兵庫県において、安全・安心で個性・特長を有する農林水産物や加工食品を県自らが確認・認証するひょうご食品認証制度の推進、地域の強みを生かしたブランドの確立による競争力の強化、さらには、海外における県産食品等の販売・PRによる新たな需要開拓を一体的に推進し、兵庫県産の優れた農林水産物・加工食品の生産・流通・消費を一層拡大することを目的としています。

2 主な実施事業

- (1) 兵庫県認証食品をはじめ県産の優れた農林水産物・加工食品の生産・流通・消費の拡大に資する事業（認証部会）
- (2) 兵庫県産農林水産物・加工食品の海外輸出の促進に資する事業（輸出部会）
- (3) 兵庫県産農林水産物・加工食品のブランド化の推進に資する事業（ブランド部会）



3 設立年月日

平成22年4月27日

4 協議会の構成員

兵庫県下の生産・流通・消費・マスコミ関係者と行政等の約40団体で構成。

〔事務局〕 兵庫県農政環境部農政企画局消費流通課

〒650-8567 神戸市中央区下山手通5丁目10番1号

TEL.078-362-9213（直通）

<http://hyogo-umashi.com/>