

兵庫県産旬の食材カレンダー

参考



- 01 「神経抜き」などの技で保たれる鮮度とおいしさ
明石鯛** 東播磨 9月~12月
潮流が早い明石海峡で育まれた引き締まった身が魅力。漁協による「神経抜き」など様々な技で鮮度と美味しさが保持されています。
- 02 シャキシャキした食感と甘みが魅力
淡路島レタス** 淡路 10月~5月
温暖な気候を生かしながら、乳用牛などの良質な堆肥を用いた土づくりと温度管理の工夫のもとで栽培することで、甘みがありふわつとしています。
- 03 冬の雪や霜でとろけるような肉質と柔らかさ
岩津ねぎ** 但馬 11月~3月
白ねぎと青ねぎの中間種で、白根から葉まで美味しく食べることができます。朝来市のみで栽培され、11月23日の解禁から3月21日まで販売されます。
- 04 逆さにしても落ちない
丹波篠山 山の芋** 丹波 11月~12月
盆地特有の気候によって育まれる江戸時代から続く特産品。すりおろしたところは器を逆さにしても落ちないくらい粘り強さが特長。
- 05 100以上の等級分けを行う
松葉ガニ** 但馬 11月~3月
100以上の等級分けで、津居山、柴山、香住、浜坂の各地域が品質を競い合いながらブランド力をあげてきました。水揚げ量も全国トップクラスです。
- 06 世界有数の大粒の大豆
丹波黒大豆** 神戸・阪神・播磨・但馬・丹波 12月~1月
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、漆黒の色つやともちもちとした食感で極上の食味です。
- 07 激流で鍛えられた筋肉質な足
明石だこ** 東播磨 7月~8月・12月~1月
明石海峡周辺の激流で鍛えられた太く筋肉質な足は「陸でも立って歩く」とも。歯応えがあり、かみ締めるほどに旨みを感じられます。
- 08 全国の小豆流通量のわずか1%という希少さ
丹波大納言小豆** 丹波 12月~2月
丹波市春日町が発祥の地と言われ、江戸時代初期には丹波の名品のひとつに。表皮の薄さや大粒、煮くずれのしにくさ、味の良さが魅力です。
- 09 通常より1年長い3年かけて養殖
淡路島3年とらふぐ** 淡路 12月~2月
潮流の速い鳴門海峡近くで通常2年で出荷するトラフグをさらに長く育てるため、サイズが大きく、身はよくしまり、旨味が凝縮されています。
- 10 朝霧が育む佐用町の特産大豆
佐用もち大豆** 西播磨 12月~3月
佐用町で30年以上前から栽培されており、大粒で、甘みやもちもち感が特長。コクがある味噌や弾力がある豆腐等が各種コンテストでも受賞。
- 11 加熱しても縮みにくく、プリプリの食感
マガキ** 中・西播磨 12月~3月
栄養が豊富な播磨灘で、通常より短い約1年で成長する「一年かき」。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。
- 12 全国トップクラスの漁獲量
アカガレイ** 但馬 12月~3月
白身ならではの、クセのない味わいが魅力。煮付けが一般的ですが、高い鮮度のものが入る但馬では、刺身としても食べられています。
- 13 兵庫県のオリジナル品種も
兵庫県産いちご** 兵庫県全域 12月~4月
県内で章姫、さちのか、紅ほっぺなど様々な品種が栽培され、平成29年にはオリジナル品種「あまクイーン」と「紅クイーン」も誕生しています。
- 14 生産量全国1位
兵庫のり** 瀬戸内海沿岸部全域 12月~4月
のり網を海面に浮かべる「浮き流し式」で瀬戸内海各地でノリ養殖が盛んに。今や全国の5枚に1枚が兵庫県産です。

山の芋から梅の葉まで、
秋冬の兵庫も
「うまいもん」がいっぱい!

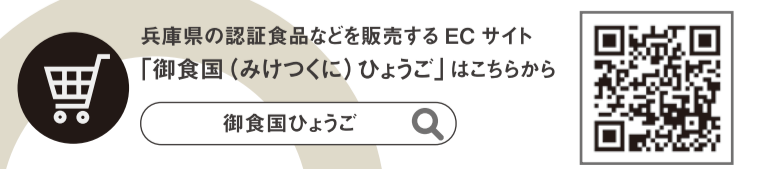
地域
おすすめ期間

HYOGOうまいもん COLLECTION について

コレも兵庫 「日本の縮図」ともいわれる多様で恵まれた自然から、多彩な食材が生み出されている兵庫県。その兵庫の食材をより多くの方々に味わって魅力を知っていただきたいと、兵庫県と株式会社ワールド・ワンが連携協定を結び、当フェアを企画いたしました。ぜひ兵庫の「うまいもん」をご堪能ください。



「ひょうごのうまいもん情報局」では兵庫県産食材の情報を発信しています。ぜひフォローや登録をお願いします。



フェア開催店舗

ひょうご五国ワールド 神戸三宮横丁
 ☎ 078-321-4510
 〒650-0012 神戸市中央区北長狭通 2-1-6 三宮三陽ビル 2F



HYOGOうまいもん COLLECTION

ワールド・ワン×兵庫県 | WORLD ONE X HYOGO PREFECTURE

フェア
第3弾
開催期間
2024年
1月10日(水)~2月12日(月・祝)



- 01 香住ガニ | 但馬
- 02 マガキ | 播磨
- 03 淡路えびす鯛 | 淡路
- 04 丹波赤どり | 丹波
- 05 神戸薬物野菜(みずな) | 神戸・阪神

兵庫をまるごと。「五国鍋」



解説 / 五国鍋の食材を詳しく解説!
 旬ピックアップ / ワールド・ワンで食べられる!兵庫の食材、あれもこれも。
 Information / 兵庫県産食材旬のカレンダー/フェア情報/店舗案内

Vol.03
January 2024