

Le Conseil pour la promotion des produits alimentaires de Hyôgo

Le Conseil pour la promotion des produits alimentaires de Hyôgo est constitué de producteurs, de distributeurs, de consommateurs, des médias et des autorités locales qui se rassemblent afin d'étendre la consommation des délicieux produits de la terre et de la mer ainsi que des produits alimentaires transformés de Hyôgo.

Hyogo Foods Promotion Council

Hyogo Foods Promotion Council is a council of producers, distributors, consumers, media, and local administration that comes together in order to expand the production, distribution and consumption of delicious food from both the land and sea as well as processed products from Hyogo.

[Bureau]

10-1 Shimoyamate-dori 5 chôme
Chuo-ku, Kobe, Hyogo 650-8567, Japon

[Office]

10-1 Shimoyamate-dori 5-chome
Chuo-ku, Kobe, Hyogo 650-8567, Japan

TEL:+81-78-362-9213

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



Guide

Guide des produits alimentaires de
haute qualité de Hyôgo (Japon)
Hyogo Premium Foods Guidebook
(Japan)

Les produits alimentaires de la préfecture de Hyôgo

Healthy and Safe! Foods in Hyogo

Santé et sécurité ! « La cuisine de Hyôgo »

What are the “Certified Foods of Hyogo”?

Marques de produits alimentaires certifiés

The mark of Certified Foods

Où peut-on les acheter ?

Where are they sold?

Aperçu des produits alimentaires de la préfecture de Hyôgo

- (1) Le fondement : **le règlement relatif à la sécurité alimentaire et à l'éducation alimentaire** (entré en vigueur le 1er avril 2006)

(2) Les produits concernés : les produits de l'agriculture, de la sylviculture et de la pêche de la préfecture de Hyôgo ainsi que les produits alimentaires transformés dont les ingrédients principaux sont constitués de ces produits

(3) Les critères de certification : * **l'inspection et la certification sont octroyés en se basant sur l'avis d'un organisme indépendant par rapport aux critères de ① à ③.**

① « L'individualité et les caractéristiques » : La méthode de production doit être respectueuse de l'environnement et le produit doit posséder des caractéristiques ainsi qu'une qualité individuelle, par exemple.
Il faut qu'au moins l'un des éléments suivants de I à III puisse être confirmé.

 1. Que le produit possède une individualité, des caractéristiques relatives à la méthode de production (respectueuse de l'environnement, par exemple).
 2. Que le produit possède une individualité, des caractéristiques relatives à la qualité (teneur en sucre, par exemple).
 3. Que le produit possède une individualité, des caractéristiques qui lui permettent d'obtenir une forte confiance de la part des habitants de la préfecture (régionalisme, manière de manger, par exemple).

② « **La garantie de la sécurité** » : Les critères de la législation comme la loi relative à l'hygiène des produits alimentaires, par exemple, sont respectés.
* L'inspection est effectuée par la préfecture lors de l'étape de la candidature ainsi que lors des étapes d'expédition et de vente au détail.

③ « **Favoriser un sentiment de sécurité** » : Les producteurs doivent aménager un dispositif qui permet la divulgation de l'historique de production.

La préfecture de Hyôgo recèle des trésors d'ingrédients de la plus haute qualité, à commencer par le bœuf de Kobe, le riz qui permet d'élever des cigognes, les oignons de l'île d'Awaji, le soja noir de Tamba, la daurade d'Akashi, le nori de Hyôgo ou le saké de Nada.

Notre vœu le plus cher est de vous faire parvenir à tous dans le monde entier les riches ingrédients des quatre saisons ainsi que la « culture alimentaire » dont Hyôgo est fière.

alimentaire » dont Hyôgo est fière.
Nous souhaitons absolument que vous goûtiez la « cuisine de Hyôgo »

Nous souhaitons absolument que vous goûtiez la « cuisine de Hyogo » qui est saine et savoureuse.

Hyogo Prefecture in Japan is a treasure trove of the very best quality food produce from land and sea, including Kobe Beef, Stork Natural Rice, Awaji Island Onions, Tamba Black Soybeans, Akashi Sea Bream, Hyogo nori seaweed, Nada Japanese sake and other special brands. Our wish is to share these rich and seasonal treasures, together with our proud culinary culture, with people all over the world. I invite you to come and appreciate 'Hyogo Food Products' - everything is safe, healthy and utterly delicious!



Toshizo Ido
Préfet de Hyôgo
Governor of Hyogo Prefecture

Outline of the Certified Foods of Hyogo

- (1) Legal basis: **Ordinance Concerning Safety of and Confidence in Foods, and Dietary Education** (implemented on April 1, 2006).

(2) Subject: Agricultural and fishery products from Hyogo and processed foods which are made mainly from such agricultural and fishery products.

(3) Standards: Hyogo Prefecture **examines and accredits the objectives under the standards ①～③, based on the opinions of third-party organizations.**

① Uniqueness or special features: The foods should have unique or special features, such as eco-friendly production methods and high quality. The foods should have at least one of the following:

 1. Uniqueness or special features concerning production methods (environmental consideration, etc.).
 2. Uniqueness or special features concerning quality (high sugar content, etc.)
 3. Uniqueness or special features that the local citizens have faith and trust in (localness, way of eating, etc.).

② **Ensured safety:** The foods should satisfy legal standards including those in the Food Sanitation Act.
*Hyogo Prefecture carries out examinations at the stages of application and shipment/distribution.

③ **Fostering confidence:** Producers of the foods should have a system to disclose traceability.

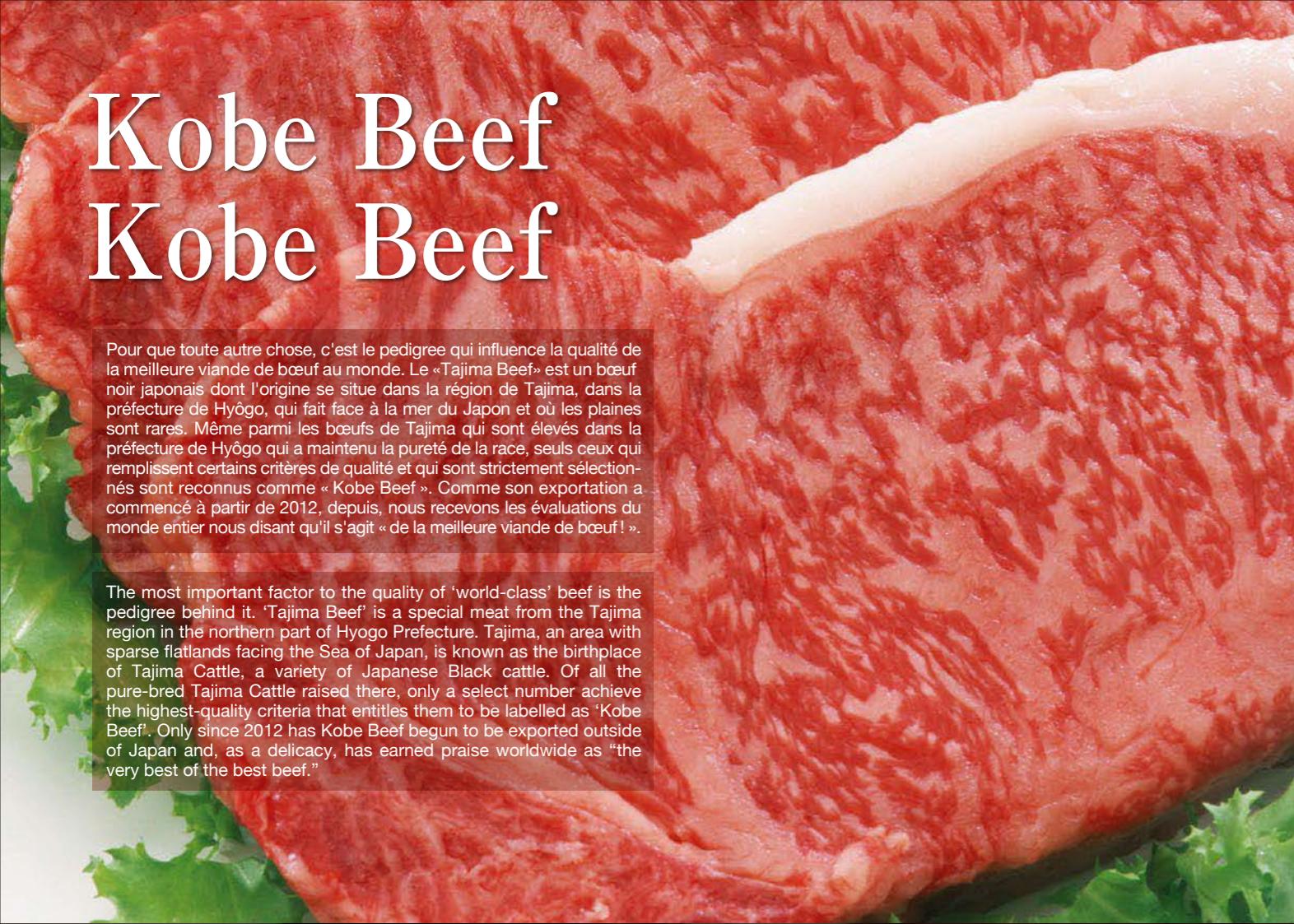


Kobe Beef

Kobe Beef

Pour que toute autre chose, c'est le pedigree qui influence la qualité de la meilleure viande de bœuf au monde. Le «Tajima Beef» est un bœuf noir japonais dont l'origine se situe dans la région de Tajima, dans la préfecture de Hyôgo, qui fait face à la mer du Japon et où les plaines sont rares. Même parmi les bœufs de Tajima qui sont élevés dans la préfecture de Hyôgo qui a maintenu la pureté de la race, seuls ceux qui remplissent certains critères de qualité et qui sont strictement sélectionnés sont reconnus comme « Kobe Beef ». Comme son exportation a commencé à partir de 2012, depuis, nous recevons les évaluations du monde entier nous disant qu'il s'agit « de la meilleure viande de bœuf ! ».

The most important factor to the quality of 'world-class' beef is the pedigree behind it. 'Tajima Beef' is a special meat from the Tajima region in the northern part of Hyogo Prefecture. Tajima, an area with sparse flatlands facing the Sea of Japan, is known as the birthplace of Tajima Cattle, a variety of Japanese Black cattle. Of all the pure-bred Tajima Cattle raised there, only a select number achieve the highest-quality criteria that entitles them to be labelled as 'Kobe Beef'. Only since 2012 has Kobe Beef begun to be exported outside of Japan and, as a delicacy, has earned praise worldwide as "the very best of the best beef."



Caractéristiques

C'est tout d'abord la graisse qui détermine la saveur distinguée du Kobe Beef. Comme son point de fusion est bas, il fond sur la langue. En outre, on appelle « marbrure » l'état dans lequel la graisse est finement imbriquée dans la viande et, dans le cas du Kobe Beef, cette marbrure est fine, créant une texture douce. Afin de maintenir la finesse des fibres, le poids de la carcasse parée est limité et donc la qualité est privilégiée par rapport à la quantité.

La méthode de production

Les jeunes veaux de race pure Tajima qui ont été élevés pendant environ 9 mois après leur naissance dans la préfecture de Hyôgo sont vendus sur les marchés aux veaux de la préfecture de Hyôgo puis ils sont de plus élevés pendant 2 ans dans des fermes d'engraissement dans la préfecture de Hyôgo. La viande est expédiée au centre de boucherie de consommation, le degré de marbrure est évalué et les pièces qui sont conformes aux critères de qualité sont certifiées comme Kobe Beef.

Le système de gestion de la marque

Comme la gestion de la marque est stricte, un système d'enregistrement désigné et de production intégrée dans la préfecture a été mis en place. Tous les intervenants, en commençant bien entendu par les producteurs, les distributeurs, les détaillants et jusqu'aux restaurants, doivent être enregistrés auprès de l'Association pour la promotion du marketing et de la distribution du Kobe Beef qui est l'autorité de délivrance des certificats.

Characteristics:

The monounsaturated fats contained within the meat are what gives Kobe Beef its sophisticated flavor and aroma. The melting point of the fat is so low, it actually melts on the tongue when eaten. The way in which the red meat and fat is distributed within the beef, the marbling, is extremely fine in Kobe Beef. It is this fine marbling that gives the meat such a smooth texture. Furthermore, so that a certain fineness to the muscle fibers in the meat can be ensured, restrictions are placed on the dressed carcass weights, an approach that demonstrates how quality is always considered more valuable than quantity.

Production Method:

After being born and raised for about 9 months in Hyogo Prefecture the calves of all pure-blood Tajima Cattle are sold at markets within the prefecture to fattening farms, also in Hyogo Prefecture, where they are raised for another 2 years. Their meat is then sent to meat centers where the marbling is evaluated and graded to strict standards. Only the meat achieving the highest standard is crowned with the 'Kobe Beef' certification.

The Brand Management System:

In order to ensure the authenticity and quality of 'Kobe Beef' brand, all production procedures are undergone in Hyogo, and a certification registration system is applied.

The Kobe Beef Marketing and Distribution Promotion Association issues the certifications and it is not only the beef producers who must be certified. Distributors, wholesalers, and even shops and restaurants must all be registered with the Association.

Il n'existe pas de bovin qui naîsse en tant que Kobe Beef.
No cow comes into this world and begins its life as Kobe Beef

Même parmi les «bœufs de Tajima», seuls ceux qui remplissent certains critères de qualité et qui sont «strictement sélectionnés» obtiennent le titre de «Kobe Beef».

Even among Tajima Cattle, only the chosen few that satisfy specific quality criteria deserve the title 'Kobe Beef'.

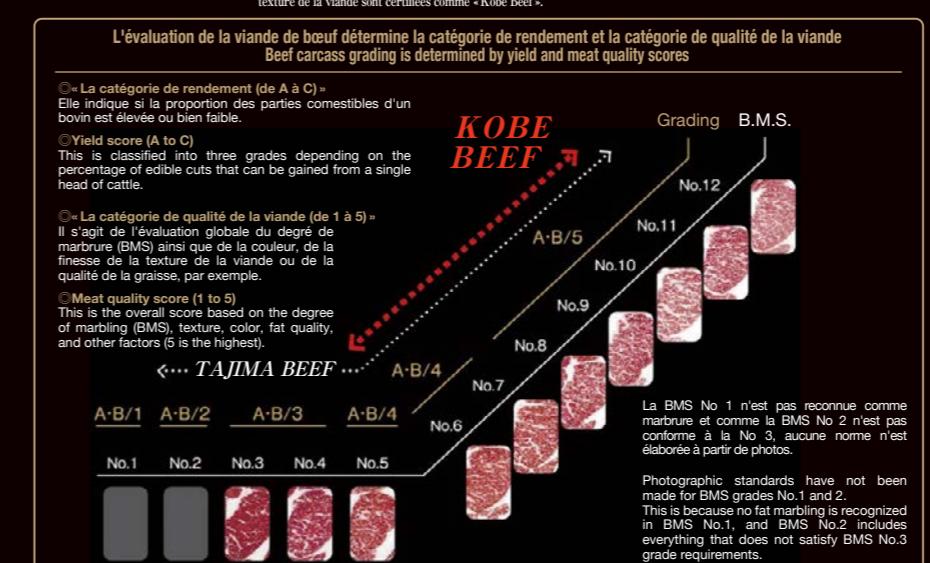
Pour que toute autre chose, c'est le « pedigree » qui influence la qualité de la viande de bœuf.

What affects the quality of beef above all else is its pedigree

L'origine du Tajima Beef se situe dans la région montagneuse de Tajima, qui fait face à la mer du Japon et où les plaines sont rares. Même parmi les rares espèces originales du Japon de bœuf noir japonais, il occupe le sommet et il est utilisé comme «bovin de reproduction» pour les croisements sélectifs des bœufs japonais de tout le pays.

Tajima Cattle originally came from Tajima, a mountainous region with sparse open fields located along the Sea of Japan.

Tajima Cattle is regarded as the pinnacle of even the Japanese Black domestic breeds of which only a few now exist, and is used as the breeding cattle for many Wagyu cattle nationwide.



Le riz de Hyôgo Hyogo Rice

La préfecture de Hyôgo est l'un des meilleurs lieux de production de riz dans le Japon de l'Ouest. En plus des 3 variétés de « Hikari » : Hinohikari, Kinuhikari et Koshihikari qui est un riz de bonne qualité méritant et populaire et qui possède la plus forte notoriété parmi les variétés de riz, d'excellentes variétés de riz telles que le Kinumusume sont cultivées.

Hyogo Prefecture is one of the best rice producing areas of Western Japan. As well as the excellent-quality Koshihikari rice, the most popular and famous brand of all, Hyogo grows two other high quality varieties, namely Hinohikari and Kinuhikari. In addition to these 3 hikari types, there are also several other tasty rice varieties grown in Hyogo, such as Kinumusume.

Les caractéristiques et la méthode de production

« Un riz bon pour les gens et pour l'environnement »

Dans la préfecture, grâce aux producteurs enthousiastes, la culture du riz est effectuée au travers de l'agriculture régénérative sûre (*) qui a un faible impact écologique en limitant l'utilisation des engrains et des pesticides. Dans la banlieue de la ville de Toyooka est pratiquée la « méthode d'élevage des cigognes » qui est une culture à l'aide de l'élevage d'animaux qui servent de nourriture aux cigognes. Le fait d'élever des animaux et de créer de la terre en gérant l'eau, par exemple en ajoutant de l'eau en hiver et au début du printemps, permet de stimuler le retour des cigognes sauvages grâce à une culture sans pesticide ou avec peu de pesticides.

* Qu'est-ce que l'agriculture régénérative ?

Les méthodes de production agricole récentes, en recherchant l'amélioration du rendement et de la productivité, ont un impact négatif sur l'environnement en raison de leur dépendance excessive en pesticides et en engrains de synthèse. C'est à partir de là que la préfecture de Hyôgo a créé une « agriculture respectueuse des gens et de l'environnement » avec pour doctrine de promouvoir une production durable d'aliments de qualité, sains et sûrs, elle a nommé l'agriculture dont l'utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse « agriculture régénérative » et elle l'a promu en tant qu'agriculture de base de la préfecture.

Characteristics and Production Method:

Rice that's good for people, and good for the environment!

In Hyogo Prefecture there are many enthusiastic rice farmers practicing safe and secure 'environment-creation' farming. This agricultural method uses pesticides and chemical fertilizers in very limited quantities, thereby causing minimal stress to the environment. For example, 'stork-friendly farming' has been established in areas in and around Toyooka City. By careful management of the field water during winter and spring, the aquatic and other organisms that Oriental White Storks thrive on grow to be plentiful. As this farming also uses no pesticides and fewer chemical fertilizers, such practices have successfully led to the reintroduction of the storks in the wild.

* Environment-creation farming

Due to modern-age needs for high efficiency and high yields, agricultural production has depended heavily on chemical fertilizers and pesticides. However, while productivity has successfully increased, concerns began to grow about damage to the environment. Therefore, Hyogo Prefecture now aims for an agriculture that is both good for people and for the environment through policies promoting sustainable production of safe and healthy food. The name given to agricultural practices discouraging the use of chemical fertilizers and pesticides is 'environment-creation farming'. This is the foundation of agriculture in Hyogo Prefecture.

Le riz qui permet d'élever des cigognes

Présentation

La cigogne constitue le symbole de la création de l'environnement des villages agricoles du Japon et, en cultivant du riz qui permet d'élever des cigognes dans cet environnement, nous obtenons un riz qui est respectueux à la fois des gens et de la nature en élevant divers animaux qui peuvent servir de nourriture aux cigognes.

Il s'agit d'un riz savoureux qui a été cultivé afin de restaurer une nature riche dans laquelle les cigognes également puissent vivre.

La cigogne qui vit avec les êtres humains dont la nourriture est constituée par les animaux qui vivent dans les rizières et près de l'eau proche des rizières, constitue le symbole de la richesse naturelle.

Caractéristiques

« Qu'est-ce que le riz qui permet d'élever des cigognes ? »

- Pas d'utilisation de pesticides ou bien une réduction de 75 % de leur utilisation
- Pas d'utilisation d'engrais chimiques
- La désinfection à l'eau chaude (désinfecter dans l'eau chaude les semences de riz)
- Un assèchement intermédiaire différé (laisser l'eau dans les rizières inondées jusqu'à ce que les têtards deviennent des grenouilles et les larves deviennent des libellules)
- Immersion précoce en hiver (inonder les rizières 1 mois avant de planter le riz et pendant l'hiver)
- La gestion de l'eau profonde (une grande profondeur d'eau dans les rizières inondées permet le contrôle des mauvaises herbes et augmente le nombre d'environnements dans lesquels peuvent vivre les animaux)

Définition

« L'agriculture qui permet d'élever des cigognes »

Il s'agit d'une agriculture qui a pour objectif de créer un environnement local ainsi qu'une culture riche où les cigognes puissent également vivre en élevant de nombreux animaux et en cultivant du riz (agriculture qui permet d'obtenir simultanément du riz sain et de faire grandir des animaux)



Stork Natural Rice

Outline:

The symbol of Japanese agriculture and of environment-creation farming in agricultural villages is the Oriental White Stork. Rice grown in 'stork-friendly' environments does not rely on chemical fertilizers, pesticides or similar artificial products. As such, the rice paddies provide an ideal habitat for the various organisms that storks feed on. The rice grown in such fields is good for both people and nature.

In order to recover the ecological richness that storks need, great care and attention is taken to growing the rice naturally. The end product is both chemical-free and delicious.

An environment where storks can feed on creatures that thrive in and around paddy fields and where they can co-exist with people represents nature in its richest sense.

Characteristics:

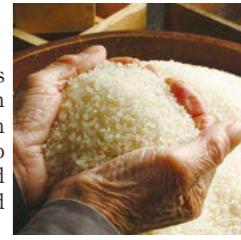
What is different about stork-friendly rice farming?

- Pesticide usage reduced by 75% or eliminated completely
- Chemical fertilizers not used at all
- Rice seedlings disinfected using hot-water
- Mid-summer field drainage not performed (the paddy-field water allows tadpoles and dragonfly larvae to mature).
- Fields filled with water one month before planting and during winter
- Water-depth is carefully managed (to discourage weeds but encourage living organisms)

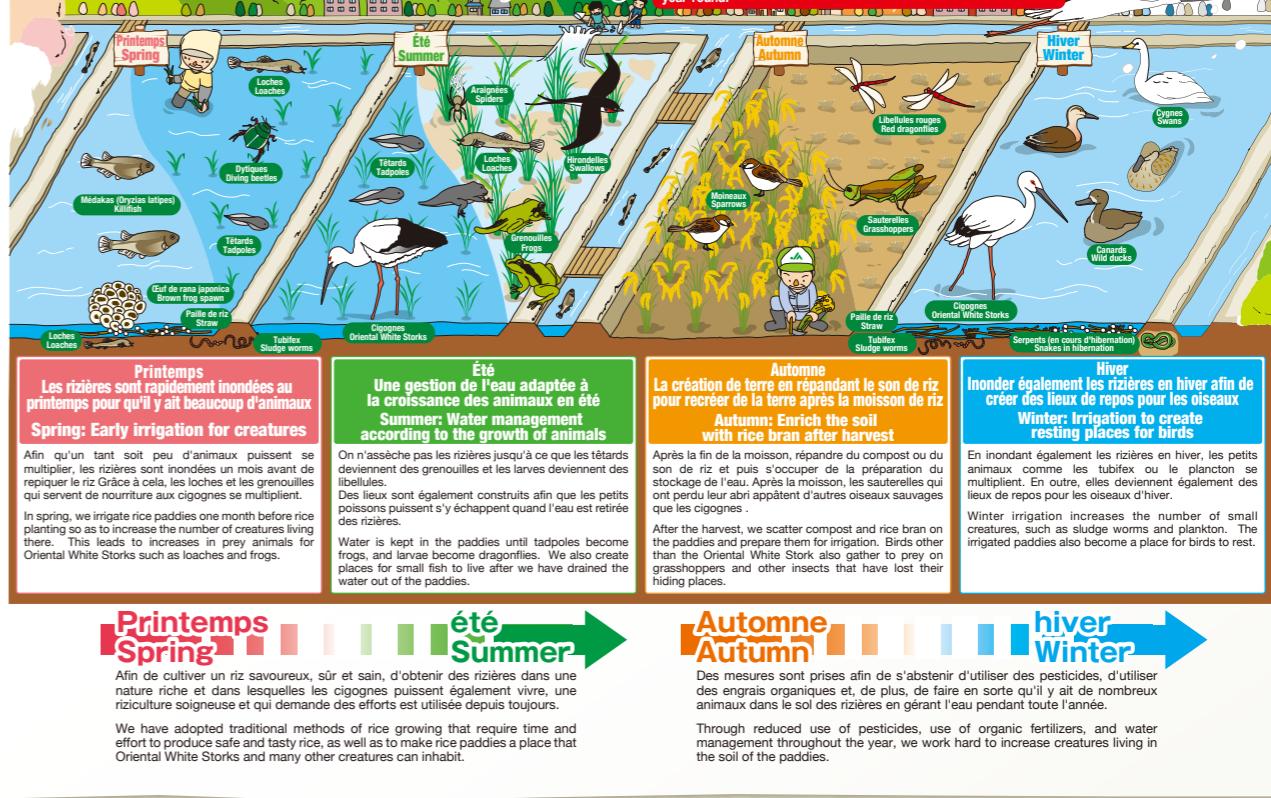
Definition:

Stork-Friendly Farming

A farming method that produces tasty rice while encouraging an ecology of organisms on which storks can feed on and, in so doing, aims to realize an enriched farming culture and improved environment for people.



Une année du riz qui permet d'élever des cigognes A Year of Oriental White Stork Friendly Farming



Le riz à saké Sake Rice

La préfecture de Hyôgo est la première zone de production de riz à saké au Japon. La préfecture de Hyôgo cultive depuis longtemps du riz à saké qui est adapté à divers environnements naturels et elle a donné naissance à de nombreuses variétés, à commencer par celui que l'on appelle le roi du riz à saké, le « Yamada Nishiki » ainsi que le « Hyôgo Yume Nishiki » ou le « Hyôgo Kita Nishiki ». Le volume de riz à saké expédié représente environ 30 % du volume total du pays et le riz à saké qui est produit n'est pas uniquement expédié vers les brasseries de saké de la préfecture mais également dans les brasseries de saké de tout le Japon et de nombreux sakés qui sont fabriqués à l'aide du Yamada Nishiki sont également expédiés à l'étranger.

Hyogo Prefecture is Japan's number one producer for the rice used in making Japanese sake. Since ancient times the farmers have been growing sake rice that reflects and matches the diverse natural environment in Hyogo. The leading rice variety is Yamada-nishiki, the so-called "king of sake rice", a cross-bred variety which has also been used to develop several other new cultivars (strains selected for their desirable characteristics) such as Hyogo Yume-nishiki and Hyogo Kita-nishiki. Shipment volumes amount to approximately 30% of Japan's total output, a harvest then distributed to sake brewers all over the country. Sake made from Yamada-nishiki is now exported internationally.

Le saké japonais (le saké de Nada) Japanese Sake

Présentation

La préfecture de Hyôgo, qui possède parmi les meilleures brasseries de saké du Japon, est fière d'avoir la production de saké la plus importante du Japon. Que ce soit Itami, que l'on dit être le berceau du saké, ou bien Nadagogô qui est connu pour le Nada no Ki-ippón ...

La préfecture de Hyôgo qui possède parmi les meilleures brasseries de saké du Japon concentre tous les éléments qui sont nécessaires à la fabrication du saké : un riz adapté, à commencer par le « Yamada Nishiki », une eau adaptée, celle de « Miyamizu » ainsi que les maîtres brasseurs talentueux de Tajima et de Tamba.

Hyogo Prefecture is proud to not only have the most prominent sake brewing companies, but also to be the country's top producer by amount. Itami City within the prefecture is reputedly the birth place of sake and the Nada-gogo (literally, 'five districts of Nada') area is famed for its Nada-no ki-ippón (pure, un-mixed Nada sake).

Hyogo Prefecture has the best of everything for making sake – the most suitable rice variety (Yamada-nishiki), the most suitable water (miyamizu) and the excellence of master brewers from the Tajima and Tamba regions.

Les types de tokuteimeishoshu (noms de sakés spécifiques)
Types of Premium Sake

Le nom des sakés spécifiques Types of Sake	Ingredénts utilisés Material	Proportion de polissage Rice-polishing rate*	Exigences de saveur, etc Character	Proportion de koji-mai (riz pour faire du koji) utilisé Ratio of koji rice**
Honjôsho Honjozo	Riz, komekoji (koji à base de riz), alcool de brassage Rice, Koji rice malt, distilled alcohol	70 % au maximum 70% or less	La couleur et le parfum, la couleur et la brillance sont satisfaisants Fine aroma Good color with luster	15 % ou plus 15% or more
Tokubetsu Honjôsho Tokubetsu Honjozo	Riz, komekoji (koji à base de riz), alcool de brassage Rice, Koji rice malt, distilled alcohol	60 % au maximum ou bien une méthode de fabrication spéciale (l'affichage des explications est nécessaire) 60% or less, or Specially processed	La couleur et le parfum, la couleur et la brillance sont particulièrement satisfaisants Excellently fine aroma Excellent color with luster	15 % ou plus 15% or more
Junmai Junmai	Riz, komekoji (koji à base de riz) Rice, Koji rice malt	—	La couleur et le parfum, la couleur et la brillance sont satisfaisants Fine aroma Good color with luster	15 % ou plus 15% or more
Tokubetsu Junmai Tokubetsu Junmai	Riz, komekoji (koji à base de riz) Rice, Koji rice malt	60 % au maximum ou bien une méthode de fabrication spéciale (l'affichage des explications est nécessaire) 60% or less, or Specially processed	La couleur et le parfum, la couleur et la brillance sont particulièrement satisfaisants Excellently fine aroma Excellent color with luster	15 % ou plus 15% or more
Ginjôshu Ginjo	Riz, komekoji (koji à base de riz), alcool de brassage Rice, Koji rice malt, distilled alcohol	60 % au maximum 60% or less	La fabrication au riz poli, la couleur et le parfum uniques, la couleur et la brillance sont satisfaisantes Ginjo production method Distinctive aroma Good color with luster	15 % ou plus 15% or more
Junmai Ginjôshu Junmai-Ginjo	Riz, komekoji (koji à base de riz) Rice, Koji rice malt	60 % au maximum 60% or less	La fabrication au riz poli, la couleur et le parfum uniques, la couleur et la brillance sont satisfaisantes Ginjo production method Distinctive aroma Good color with luster	15 % ou plus 15% or more
Daijinjôshu Daijinjo	Riz, komekoji (koji à base de riz), alcool de brassage Rice, Koji rice malt, distilled alcohol	50 % au maximum 50% or less	La fabrication au riz poli, la couleur et le parfum uniques, la couleur et la brillance sont particulièrement satisfaisantes Ginjo production method Distinctive aroma Excellent color with luster	15 % ou plus 15% or more
Junmai Daijinjôshu Junmai-Daijinjo	Riz, komekoji (koji à base de riz) Rice, Koji rice malt	50 % au maximum 50% or less	La fabrication au riz poli, la couleur et le parfum uniques, la couleur et la brillance sont particulièrement satisfaisantes Ginjo production method Distinctive aroma Excellent color with luster	15 % ou plus 15% or more

*How much, by weight, is left after polishing
**How much, by weight, rice in a batch was previously used to produce koji rice malt

Caractéristiques

« Yamada Nishiki, le roi du riz à saké »

Yamada Nishiki a été créé artificiellement en 1923 à l'institut de recherche agricole de la préfecture de Hyôgo en utilisant comme mère un plant de « Yamadaho » et comme père un plant de « Tankanwataribune » et comme cela a donné une variété excellente, elle est devenue une variété encouragée en tant que « Yamada Nishiki » en 1936.

Si en général le poids du riz à saké est compris entre 25 et 29 grammes, comme celui-ci a un poids compris entre 27 et 28 grammes, il est possible d'obtenir une grande quantité de riz poli et une faible quantité de brisures de riz. En outre, les grains de riz sont de grande taille et, comparativement aux autres riz à saké, le taux de protéines et d'acides aminés est faible tandis que le cœur blanc est grand. Grâce à ces caractéristiques, sa capacité d'absorption de l'eau et sa digestibilité sont bonnes, ce qui fait qu'il possède des caractéristiques excellentes qui permettent d'obtenir un koji avec un très bon « hazekomi » (le degré de multiplication du mycélium des kojis dans le cœur du grain de riz). La saveur des sakés qui sont fabriqués à partir du Yamada Nishiki est excellente, son grain fin et suave et l'on dit que cela donne un saké corsé. Comme le Yamada Nishiki a été cité comme exemple représentatif des sakés adaptés pour le brassage du saké, depuis qu'il figure dans cette liste, il occupe toujours la première place pour la société d'évaluation des nouveaux sakés du Japon. Lors du concours de vin international « International Wine Challenge », dans la catégorie SAKE ainsi que lors du concours international de saké japonais « International Sake Challenge », le riz à saké qui est le plus souvent utilisé pour les marques qui remportent des prix est ce roi du saké, le Yamada Nishiki.

La méthode de production

La taille de la tige jusqu'à son extrémité est d'environ 130 cm, comparativement plus longue que celle des autres riz à saké.

Pour cette raison, il se couche facilement et il résiste mal aux maladies ou aux insectes nuisibles et constitue une variété qui nécessite une grande technicité à cultiver, rendant nécessaire une connaissance profonde de la riziculture pour le cultiver. Yamada Nishiki étant une variété à floraison tardive, les semis et la culture des plants commencent chaque année vers le mois de mai, le repiquage du riz a lieu entre le début et le milieu du mois de juin et la récolte a lieu vers le début du mois d'octobre.

Yamada-nishiki

Characteristics:

« King of sake rice »

Yamada-nishiki was originally created in 1923 at Hyogo's agricultural experiment station using artificial pollination techniques. The Yamada-ho variety of rice was crossed, as the mother strain, with the Tankan Wataribune rice as the father. Recognized for its excellence as a cultivar, this new variety was named Yamada-nishiki in 1936, and became the cultivar of choice.

Sake rice usually weighs between 25-29 grams per 1000 kernels but Yamada-nishiki consistently weighs in the higher end of this range. Polishing the rice into smaller grains is therefore possible with less breakage. The individual grains are bigger and, compared to other sake rice varieties, contain less protein and amino acids while the opaque white core of the grain is also larger. All these characteristics make the rice superbly absorbent and easy to dissolve, both important properties in the making of good koji rice malt with a high degree of hazekomi (the growing of koji mold [Aspergillus oryzae] on the rice grain cores). Sake made using Yamada-nishiki has a good flavor and a fine, smooth texture, creating a product that has both taste and body. Yamada-nishiki is now the standard variety grown and the most suitable for brewing sake. Since first being introduced it has been consistently rated highly at the national new sake contest (Zenku Shinshu Kanpyokai). Most of the Japanese sake brands entered for and winning the Sake Competition of the International Wine Challenge and the International Sake Challenge are made of Yamada-nishiki. This is why Yamada-nishiki is truly "the king of sake rice".

Production Method:

The height of the Yamada-nishiki stem, including the ear-tip, is approximately 130 cm, which is longer than other rice varieties. This means that it is more susceptible to wind damage as well as vulnerable to disease and pests. A great deal of skill and traditional knowledge is therefore required to grow it. The Yamada-nishiki cultivar is a late-ripening variety which is seeded and cultivated in May, planted in early or mid-June and then harvested in October.

SAKE de Nada

Nadagôgô Les Cinq cantons de Nada (dédiés au Sake)

Origine du saké de marque, Nadagogô est une région d'environ 12 km au bord de la mer située entre Imazu dans la ville de Nishinomiya et le quartier de Nada dans la ville de Kobe. L'histoire de la fabrication du saké Nada est ancienne, on dit qu'elle a débuté pendant l'ère Kan'eï (entre 1624 et 1645). Le terme de « Nada » apparaît dans la littérature pendant la 6e année de l'ère Shotoku (en 1716). En 1840, comme « Miyamizu », l'eau la plus adaptée pour brasser le saké, a été découverte, elle a obtenu une renommée nationale. Au fil de son évolution, après la moitié de l'ère de Meiji, les cinq cantons qui sont dans l'ordre, en partant de l'est, Imazu, Nishinomiya, Uozaki, Mikage et Nishi, ont fini par être désignés sous le terme générique de Nadagogô (les cinq cantons de Nada). Le saké qui est fabriqué à partir de Nada sans mélange est appelé « Nada no Ki-ippón », il est devenu la cible très convoitée par les amateurs d'alcool, son nom représentant le saké de la plus haute qualité.

Caractéristiques

« Akibaree » et « Miyamizu »

Lorsque le saké de Nada est fraîchement brassé, comme il est corsé avec une texture extravagante et qu'il a un goût très viril, il est appelé « saké d'homme ». Cependant, il vieillit pendant l'été et son côté extravagant s'estompe, sa qualité se transformant pour laisser flotter un parfum (on appelle ce phénomène « akibare » ou « aki agarî » (éclaircie d'automne)). Si l'un des principaux facteurs de cet akibare provient des faibles températures qui sont provoquées par « Rokkô oroshi », le vent qui souffle en descendant du mont Rokkô vers la mer intérieure du Japon, pourtant, l'utilisation de l'eau « Miyamizu » est très importante. L'eau « Miyamizu » jaillit des puits de surface qui se trouvent près du bord de la mer dans la ville de Nishinomiya, c'est une eau dure qui est riche en potassium, en calcium et en phosphore dont la teneur en fer est faible. Si l'équilibre de ces éléments constitue la saveur du saké Nada, de nombreux mystères persistent scientifiquement quant à leur action.

Characteristics:

Miyamizu water and akibare (clear autumn sky) refining

Freshly brewed Nada sake has a taste that is dry, rough and a little over-strong. As such, it has been dubbed otoko-zake (a man's drink). However, after it has been left to mellow over summer the rough acidity disappears completely to become refreshingly smooth and fragrant. This transformation process is often called akibare (clear autumn sky).

The secrets to akibare sake are the low temperatures brought by the wind blown from the Rokko Mountain range (behind the Nada-gogo districts) down to the Seto Inland Sea, and especially the local miyamizu water which is ideal for brewing sake. Miyamizu water springs from shallow wells near the coast in Nishinomiya City. It is a hard water that contains very little iron but is rich in phosphoric acid, calcium and potassium, making it perfect for making sake. The balance of these minerals is said to be the key to the delightful taste of sake from Nada. However, the exact science still remains unknown.

Les oignons de l'île d'Awaji Awaji Island Onions

Les oignons de l'île d'Awaji ont obtenu l'évaluation de meilleurs oignons du monde dans les restaurants de cuisine japonaise créative de luxe de Dubaï où se joue une lutte féroce entre les oignons du monde entier. Les oignons de l'île d'Awaji sont positionnés en 3e place par rapport au volume d'expédition au Japon, ce sont les oignons de la plus haute qualité au Japon grâce à leur « douceur » et leur « tendresse » qui sont dues au séchage et aux ajustements qui vont de pair avec le stockage et la réfrigération ainsi qu'au climat particulièrement doux et à la richesse de la terre de l'île d'Awaji. Ils sont utilisés pour divers plats, à commencer par les salades, les ragouts, les légumes cuits, les soupes, etc., ce sont les meilleurs ingrédients qui infusent leur profondeur aux plats.

In Dubai, a highly competitive market where onions of the world gather, Awaji Island Onions are ranked among the best in the world by top-class Japanese fusion restaurants. Awaji Island is the third largest producer of onions in Japan and is blessed with a warm climate and rich soil. The harvested onions are dried by hanging and chilled, a process which brings out the characteristic remarkable sweetness and tenderness that makes them the highest quality onions in Japan. They are a coveted food ingredient that bring an additional and very tasty depth to salads, hot pots, stir fry recipes, soups, and many other things.

Tamba guro (noir de Tamba) Tambaguro (Tamba Black Soybeans)

Les Tambas guro (noirs de Tamba), qui sont les meilleurs sojas noirs du Japon, au point que leurs grands grains sont appelés les « diamants noirs » sont particulièrement savoureux, même parmi les haricots noirs produits au Japon, ont pour origine la région de Tamba dans la préfecture de Hyôgo et la surface cultivée ainsi que le volume produit dans la préfecture de Hyôgo sont les premiers au Japon avec 50 % des parts de marché. Comme leurs grains sont grands, ils sont faciles à cuire et même s'ils sont bouillis, leur peau se détache rarement, ils sont tendres et leur saveur est excellente quand ils sont cuits. Grâce à leur beauté qui vient de leur taille et de leur forme, leur texture glutineuse ou leur fort taux de sucre, en plus des grains cuits, ils sont largement utilisés sous des formes variées pour les pâtisseries, par exemple.

Of the varieties of black soybeans produced in Japan, Tamba Black Soybeans are particularly large and especially delicious. Due to these features they are sometimes called "black diamonds." Top quality Tamba Black Soybeans have their origin in the Tamba region of Hyogo Prefecture, the number one producing region in terms of both area and volume (as much as 50% market share). As the bean size is relatively large and as the skin does not peel so readily, Tamba soybeans are very easy to cook, resulting in a tender and flavorful product. Due to their visual beauty in size and shape, plus their doughy texture and higher sugar content, they are used to make an expanding variety of food products including confectionery.

Caractéristiques

« Une longue histoire ininterrompue »

Le soja noir avec ses grands grains sphériques est originaire de la région de Tamba, quand ceux-ci parviennent à maturité, des renflements circueux apparaissent à leur surface. Son histoire est ancienne, pendant l'ère d'Edo, un membre du clan Aoyama de Sasayamahan fa cité dans ses notes au shogunat concernant les spécialités de Tamba. En 1941, l'institut de recherche agricole de la préfecture de Hyôgo a sélectionné une lignée excellente de « Habe kuro » qui existait dans cette région depuis très longtemps et il l'a désignée en tant que variété encouragée sous le nom de « Tamba guro ». Actuellement, en plus des lignées « Kawakita » et « Habeguro » qui ont des caractéristiques traditionnelles, une troisième lignée de Tamba guro, « Hyokei kuro 3 », qui a été obtenue par sélection de sélections pour donner des grains gros et réguliers, sont cultivées activement et vendues.

La méthode de production

La région de Tamba se trouve dans un bassin situé entre les montagnes. Durant la période de croissance, les différences de températures sont très importantes entre la nuit et le jour : comme il fait très chaud et humide pendant la journée mais comme les nuits sont très froides, qu'il y a souvent du brouillard dans cette région et que les précipitations dues aux orages d'été sont également modérées, c'est un environnement propice à la culture d'un soja Tamba guro de qualité grâce à cette topographie et à une terre riche. En général, il s'agit d'une culture de transplantation. La méthode de culture du soja Tamba guro est la suivante : la période des semis est du début jusqu'au milieu du mois de juin, la transplantation a lieu du milieu jusqu'à la fin du mois de juin et l'apport d'engrais a lieu au milieu du mois d'août pendant la période de floraison. La récolte est effectuée graduellement à partir de la fin du mois de novembre et son pic se situe au mois de décembre.

Characteristics:

An unbroken history

The large and round black soybeans originated from the Tamba region and have a wax-like powder when fully matured. The history of black soybean cultivation is very long. Archives reveal that in Japan's Edo period (1603-1868), the ruling Aoyama family of the Sasayama Domain presented these black beans to the shogunate government as a specialty product of the region. In 1941, the agricultural experimental station of Hyogo selected out some especially excellent specimens from the *Habeguro* soybeans grown in the area since ancient times, naming them *Tambaguro*, and certified them as the recommended variety. Today, *Tambaguro* refers to three kinds of soybean that are actively produced and marketed – the indigenous *Kawakita* and *Habeguro*, and the large and stable bean variety *Hyokeikuro* No.3.

Production Method:

The Tamba region is a basin area between mountains. During the summer growing season, the daytime is very humid and the nights very cold. This unusual daily temperature variation, along with the many misty days and soakings from the rain squalls, provides a climate that, together with Tamba's fertile soil, creates a perfect environment for growing high-quality Tamba Black Soybeans. The beans are generally grown by transplantation, by pre-planting the seeds in early to mid-June followed by re-planting in mid- to late-June. When flowering starts in mid-August, fertilizers are applied. Harvesting begins in late November, reaching its height in December.

Caractéristiques

« Douceur » et « tendresse »

D'après les résultats de recherches scientifiques la « teneur en acide pyruvique » qui indique la pseudo-chaleur est au maximum d'environ 60 % par rapport aux produits d'autres régions et la quantité de sucre totale qui donne le goût sucré dans les oignons sautés est d'environ 9 à 10 %, soit au maximum 4 % plus élevée que dans les autres oignons. En outre, lorsque l'on mesure la contrainte (la force appliquée par unité de surface sur une faible superficie) à l'aide d'équipements spécifiques, nous observons que sa « tendresse » est considérablement plus importante que celle des produits d'autres régions. « Les oignons de l'île d'Awaji » sont à la fois plus « doux » et plus « tendres » que les oignons des autres régions.

La méthode de production

Les graines sont semées en pépinière au mois de septembre, les plants sont repiqués entre le mois de novembre et le mois de décembre ensuite, après avoir enduré patiemment un hiver rigoureux, ils gonflent graduellement tandis que le temps alterne chaud et froid et qu'ils accumulent suffisamment de nutriments. Après que les feuilles vertes sont tombées naturellement, la base des feuilles se referme vers le mois de mai à juin, ce qui correspond à la période de la récolte. Une partie de la récolte est expédiée tandis que ce qu'il reste est suspendu dans des cabanes qui sont appelées « tamanegi koya » (cabanes à oignons) afin de leur faire dégager la saveur spécifique des « oignons de l'île d'Awaji » et ils séchent lentement grâce à l'action naturelle du vent. Grâce au séchage naturel, leur douceur augmente davantage de même que leur couleur et leur éclat. De plus, comme ceux qui sont expédiés à partir du mois d'octobre sont conservés au réfrigérateur, ils peuvent être conservés longtemps et expédiés jusqu'au mois de février à mars.



Characteristics:

Sweetness and tenderness

According to scientific research the amount of pyruvic acid – an indicator of the pungent piquancy in onions – in Awaji Island Onions achieves a maximum 60% of that of onions grown elsewhere. When sautéed their sugar content measures between 9 to 10%, up to 4% higher than regular onions. Furthermore, the exceptional tenderness has also been proven using specialized stress-testing equipment to see how sections of onion flesh withstands pressure. All in all, Awaji Island Onions have higher levels of both sweetness and tenderness than onions from other regions.

Production Method:

Seeds are pre-planted in beds during September and then transplanted to paddy fields in November and December where they go through the winter. With the climate repeatedly cooling and warming, the onions begin to grow and their nutritious bulbs form. In May or June when the green leaves naturally collapse and draw tighter the onions are ready for harvesting. Part of the harvest is then sent to market while the remaining produce is hung in onion shacks where, with the island wind used to slowly dry them, the characteristic tastiness of the Awaji Island Onion forms. This natural drying method brings out the onion's sweetness, rich coloring and sheen. Those sent to the market after October are put into extended cold storage. This enables long-term shipment until the following February or March.



Le soja Tamba guro Tamba Black Soybeans in the Pod



Precisément, les jeunes goussettes de soja Tamba guro sont appelées « edamames noirs de Tamba ». Cependant, comme leur texture est totalement différente de celle des edamames ordinaires et comme ils sont populaires en raison de leur croquant et de leur bon goût, il s'agit d'une spécialité dont on ne peut pas se passer en automne. Les sojas noirs de haute qualité sont récoltés quand les goussettes sont encore jeunes et ils sont mangés en tant qu'edamames.

These are actually young Tamba Black Soybeans still in their pods and named 'Tamba Kuro Edamame'. The beans have a completely different texture to that of ordinary edamame. This texture and their taste have earned them a high reputation and they are now enjoyed as a 'must-eat' autumn-time food item. They are harvested from top class black soybeans while still immature.

Caractéristiques

Le terme « edamames Tamba guro » désigne les jeunes goussettes de Tamba guro. S'ils sont expédiés en 3 étapes, aux mois de juin, d'août et entre le début et le milieu du mois d'octobre, comme les edamames de Tamba guro ne sont récoltés qu'en particulier pendant les 2 semaines environ du milieu du mois d'octobre, ce sont des merveilles qui possèdent la meilleure saveur mais qui sont saisonnières.

Leurs particularités sont leurs grands grains et leur chair tendre, leur croquant et leur saveur caractéristiques. Ces dernières années, ils sont devenus extrêmement populaires mais comme leur culture demande beaucoup d'efforts, ils sont devenus des edamames de grand luxe.

Characteristics:

Tamba Black Soybeans in the pod (Tamba Kuro Edamame) are young Tambaguro. They are sent to market three times during the year – in June, August and early to mid-October. Those harvested across the two weeks in mid-October make for an especially seasonal and delicious product.

Large, tender, and with a doughy texture, the beans have their own distinct and original flavor. This top class edamame requires a great deal of time and effort to grow but has been gaining much popularity in recent years.

Les figues de la préfecture de Hyôgo

Hyogo Figs

Les figues de la préfecture de Hyôgo sont appelées les «reines des fruits» parce que même parmi les fruits, elles sont sucrées, fraîches et tendres. Parmi les figues qui sont principalement cultivées dans la préfecture de Hyôgo, on trouve une variété appelée «Masui Dauphine». C'est Mitsujirô MASUI, de la préfecture de Hiroshima, qui a ramené des figues des États-Unis, qui les a nommées «Masui Dauphines» et qui pour la première fois au Japon, en 1925, a commencé leur culture commerciale dans la ville de Kawanishi, dans la préfecture de Hyôgo puis, elles se sont répandues dans tout le pays, en commençant par la ville de Kobe.

Comme c'est la saveur des figues de la préfecture de Hyôgo qui est recherchée, elles mûrissent sur l'arbre. Pour cette raison, leurs caractéristiques sont, par rapport aux produits des autres préfectures, d'avoir une bonne coloration ainsi qu'une forte teneur en sucre, et leur chair sucrée et tendre est un chef-d'œuvre.

Figs grown in Hyogo Prefecture are especially sweet, refreshing and soft, often described as "the lady of fruits". The main kind of figs grown in Hyogo are called 'Masui Dauphine,' after Mitsujirô Masui of Hiroshima Prefecture who was the first to bring figs from the USA for commercial growing in Japan. From 1925, he initially grew his figs in Kawanishi City (Hyogo). After that, the figs were cultivated in orchards in Kobe and then all over the country.

Figs from Hyogo Prefecture are ripened on the tree in order to maximize their superb taste. Tree ripening also gives the figs their coloring and ensures they have a higher sugar content than other figs. The fruit is at its best when soft and sweet.

La méthode de production

«Les reines des fruits»

Elles sont cultivées dans des endroits bien ensoleillés.

Comme leurs racines sont proches de la surface, elles résistent mal au manque ou bien à l'excès d'eau et elles ont donc besoin d'un sol bien drainé qui possède une bonne capacité de rétention d'eau.

Comme elles sont expédiées bien mûres, leurs capacités de transport et de conservation sont faibles donc si les expéditions sont nombreuses dans la région du Kansai, à Kobe ou à Osaka, par exemple, des initiatives sont mises en œuvre afin de réussir à consolider les techniques de conservation de leur fraîcheur en prévision de leur expédition dans tout le Japon et à l'étranger.

Production Method:

“The lady of fruits”

Figs are grown in areas with a lot of sun, but because the roots of the tree run across the ground surface they are vulnerable to excessively dry or humid environments. Only ground with good moisture content and good drainage is used. Furthermore, because the fig fruits are already fully ripe when harvested they are difficult to transport and store. The bulk of the harvest is therefore sent only for distribution across the nearby Kansai Region – to cities such as Kobe and Osaka. However, new technologies are being developed that will keep these delightful fruits fresh enough for nationwide distribution and overseas export.



Les châtaignes (Tamba Guri) Chestnuts

Les «Tamba Guri» que l'on dit être les meilleures du Japon, sont des châtaignes de la plus haute qualité dont les excellentes caractéristiques sont d'être grandes avec de grands fruits tout en étant tendres et sucrées.

Les «châtaignes» sont des aliments représentatifs des saveurs d'automne, une sensation de saison que l'on savoure pour sa simplicité et sa douce chaleur. Si l'on savoure évidemment les châtaignes de manière traditionnelle en les bouillant ou en les rôtissant, elles sont également succulentes quand elles sont utilisées en dessert ou dans des plats comme les châtaignes grillées, le riz aux châtaignes ou les kanronis (châtaignes au sirop). À Hyôgo, de la même manière que les «Tamba Guri» sont désignés comme les meilleures châtaignes du Japon, les «Hokusetsu kuri» qui sont mentionnées dans le «Engishiki», un document qui a été compilé pendant l'ère de Heian, sont célèbres.

Tamba Chestnuts are said to be Japan's number-one chestnut due to their high-quality, size, tenderness and sweetness.

Chestnuts have always represented the quintessential taste of autumn with their sweet, homely and warm taste. They are most commonly enjoyed boiled or roasted to retain their natural flavor but they can also be grilled, steamed with rice, or even used in dessert, for example, stewed in syrup. While the Tamba Chestnuts from Hyogo Prefecture are Japan's most popular, Hyogo also produces the well-known Settsu Chestnut. Both varieties are mentioned in Japan's most ancient books on customs and law (called the Engishiki) dating back to the mid-Heian era (circa 927 AD).

Caractéristiques

«Les Kenjô kuri»

Les châtaignes de Tamba ont pour excellentes caractéristiques d'être grandes avec de grands fruits tout en étant tendres et sucrées.

Ils sont également mentionnés dans le «Nihonshoki», même quand les temps ont changé, nous avons observé de nombreux exemples que les seigneurs en offraient unanimement au shogunat ou bien à la cour impériale. Grâce à cela leur notoriété a augmenté, elles sont devenues célèbres dans tout le Japon et ont été prisées comme présents.

Comme quand les grains grandissent, la saveur augmente elle aussi et la couleur s'embellit également, elles sont souvent également utilisées dans des pains sucrés ou des pâtisseries et sont devenues une spécialité de Tamba. Leurs principaux composants sont la vitamine B1, la vitamine C, et elles ont pour caractéristiques d'être excellentes pour la digestion et la respiration.

La méthode de production

Les châtaigniers aiment les endroits bien ensoleillés avec un sol bien drainé, organique, qui respire bien. Dans le cas d'un arbre adulte, une surface de 30 à 40 m² est nécessaire. La région de Tamba bénéficie de Satoyamas (villages de montagne) avec un bon drainage qui sont bien adaptés à la production de châtaignes. Comme les racines des châtaigniers s'enfoncent profondément et grâce au fort contraste thermique qui existe entre le matin et le soir, la teneur en sucre augmente ce qui donne un goût sucré et une sensation moelleuse. De plus, pour cultiver des châtaignes sucrées et de grande taille, comme les travaux d'émondage d'hiver sont indispensables, dans la région de Tamba et dans la région de Hokusetsu, des formations sur l'émondage sont organisées dans chaque site en hiver.

Tamba Chestnuts

Characteristics:

Chestnuts as tributes

Tamba Chestnuts are primarily characterized for being large, tender and sweet. They make an appearance in Japan's early history within the *Nihon Shoki* ('The Chronicles of Japan'). In other moments of classical history there are several examples of feudal lords presenting Tamba Chestnuts to the Shogunate and Imperial Court. These and other stories created a high-status reputation for these special chestnuts all over Japan. As such they are treasured as gifts for celebratory occasions.

As the chestnuts grow larger, and as their color and sheen turns even more beautiful, so too the delicious taste of the inner nut appears. Because of such features Tamba Chestnuts are often used in confectionary and breads. The nuts are high in vitamins B1 and C, good for digestion and for their nutrients.

Production Method:

Chestnut trees favor sunny places with good drainage, airflow, and organic soil. One tree requires a space of about 30 to 40 m². The Tamba region has a lot of woodland areas highly suitable for chestnuts and where the trees can expand their roots deep underground. The big temperature differences between Tamba's day-time and night-time increases the sugar content in the nut, thereby providing the sweet taste and a pleasing texture. If the nuts are to grow large and sweet enough, diligent pruning is also essential during the winter time and so in the Tamba and Hokusetsu regions there are various pruning courses offered during winter months.

Les haricots rouges (Tamba Dainagon Azuki) Adzuki Red Beans

Les «Tamba Dainagon Azuki» qui sont cultivés dans la préfecture de Hyôgo sont considérés comme les meilleurs haricots rouges du Japon. Leurs grains sont lustrés, ils conservent leur forme même quand ils sont bouillis et leur histoire montre qu'ils ont également été cités au shogunat d'Edo, si bien qu'il s'agit véritablement des haricots rouges les plus chers du monde. Les Oguraans qui sont confectionnés avec ces haricots rouges ont un goût sucré et une profondeur uniques.

C'est grâce à leur bonne qualité qu'ils sont également appréciés par le marché.

En tant que produits transformés, ils sont également utilisés pour les pâtisseries japonaises de luxe grâce à leur excellent arôme, couleur et saveur.

Tamba Dainagon Adzuki premium red beans grown in Hyogo Prefecture are rated as the best adzuki in Japan owing to their larger size, attractive shine, and also because they do not disintegrate when cooked. Historical documents record that they were presented to Japan's shogunate government in olden times. Nowadays, these red beans are the most exclusive and expensive brand in the world. The *ogura-an* paste made from *Tamba Dainagon Adzuki* has an exquisite color, sophisticated sweetness and great depth of flavor. Adzuki red beans also have a delicate fragrance when processed and are a popular ingredient in high-quality Japanese cakes.

Caractéristiques

Comme la forme des «Tamba Dainagon Azuki» se défit difficilement même en faisant bouillir les grains, ils sont utilisés pour la pâte de haricots rouges en grains et les zenzais, le riz rouge ou les Oguraans cependant, les Oguraans qui sont confectionnés à l'aide de ces Tamba Dainagon possèdent un goût sucré et une profondeur uniques. Ils sont également utilisés pour les pâtisseries japonaises de luxe de Kyoto.

La méthode de production

Les semis ont lieu entre le milieu et la fin du mois de juillet et après la floraison vers la fin du mois d'août, les fruits apparaissent. Si les goussettes commencent à se colorer vers le mois d'octobre, comme elles ne mûrissent pas toutes en même temps, la récolte des goussettes mûres est effectuée à la main graduellement jusqu'à la fin du mois de novembre. Ensuite, les grains sont séchés et préparés, ceux qui sont sélectionnés subissent un séchage final et sont expédiés à partir du début du mois de décembre.

Characteristics:

Tamba Dainagon Adzuki red beans are relatively heavy and do not break down easily when used in cooking. As such they can be prepared in several ways, for example, as a mashed bean paste (called *tsubu-an*), or a sweet red bean soup (*zenzai*). They can also be cooked in rice for serving a celebration meal on special occasions. The *ogura-an* paste made from Tamba Dainagon Adzuki has an outstanding sweetness and depth of taste much prized among the manufacturers of up-market Japanese sweets produced in traditional Kyoto.

Production Method:

The adzuki bean vines are planted in mid- to late-July and flowering occurs at the end of August. The pods start to change color, ready for harvesting from October onwards. As they are not all ready at the same time, the harvesting (with the pods picked by hand) is carried out in stages until late November. After harvesting, the beans are dried, selected and then given a final drying before being distributed to market in early December.

Le poivre japonais Asakura Asakura Sansho (Japanese Pepper)

Le « poivre japonais Asakura », qui est apprécié même à l'étranger en tant qu'épice miraculeuse, est célèbre pour ses grands grains et sa saveur. Chaque année, il était apprécié et envoyé comme tribut à la cour du shogunat et, même parmi les poivres japonais, il est considéré comme la merveille la plus luxueuse. Le poivre japonais aux petits grains qui est épice est depuis longtemps utilisé pour agrémenter les plats. S'il est bouilli dans la sauce de soja après avoir été récolté pendant la saison, il s'avère pratique à utiliser longtemps en tant que produit alimentaire de conserve.

Asakura Sansho Japanese pepper is gaining a reputation overseas as a "miracle spice". The berries of Asakura Sansho are particularly famous for their large size and flavor. Historically, it was presented to the shogunate government each year and valued as an outstandingly superior spice. Even today, Asakura Sansho is the very best among the peppers from Japan. Sansho berries pack a strong punch in a small package and are used in Japanese cooking to accent the main ingredients. Simmering the peppers in soy sauce after harvesting allows them to be stored for a long time.

Les sômens (Ibonoito) Noodles

Les sômens faites main « Ibonoito » sont l'une des meilleures marques de sômens représentatives du Japon, c'est une merveille qui est confectionnée avec amour et savoir-faire par des artisans expérimentés qui ont effectué plusieurs fois la maturation à l'aide de méthodes de fabrication traditionnelle. En dehors d'« Ibonoito », de nombreuses nouilles sont produites activement avec des ingrédients de la préfecture soigneusement sélectionnés comme les udon qui sont faites à partir de « Fukuhonka » ou bien les « yume soba », « kisumi no soba » et les « shunrai soba », etc., qui sont confectionnées à partir de farine de sarrasin produite localement.

Ibo-no-ito is one of Japan's most representative and much-loved somen noodles. Craftsmen manufacture the somen according to traditional methods. This involves hand-stretching the flour dough into long, fine strands similar to vermicelli and using a repeated rising/fermenting process. In addition to somen noodles, the prefecture also grows buckwheat for making soba (buckwheat) noodles – such as Yume-soba, Kisumi-no-soba, and Haruki-soba – and also grows Fukuhonka wheat for making udon noodles. As such, noodle production using local ingredients is an active part of food culture in Hyogo.

Caractéristiques

Le poivre japonais Asakura a pour origine Asakura, dans le quartier de Yoka, dans la ville de Yabu dans la préfecture de Hyôgo.

Il pousse également naturellement dans la nature près de nous. Après la période où il était prisé en tant que présent distingué à la cour du shogunat, jusqu'en 1965, il était dégusté dans tous les foyers de la région.

À partir de 1975, la demande en poivre japonais en tant qu'ingrédient pour les médicaments ou en tant qu'épice a augmenté et la production véritable a commencé dans le village d'Asakura de Yoka-chô.

La méthode de production

Les caractéristiques du poivre japonais d'Asakura, que l'on appelle également le roi des poivres japonais, sont la faible astringence des grains ainsi que sa pseudo-chaleur douce et son parfum rafraîchissant. La saison dure de la fin du mois de mai jusqu'au milieu du mois de juin.

Characteristics:

Asakura Sansho originates from a place called Asakura in Yoka-cho, Yabu City of Hyogo Prefecture. The pepper berries were mainly grown wild in the surrounding woodlands and regarded as a much-prized gift, worthy of presentation to the shogunate government. Up until around 1965, they were only consumed as a spring-time taste by the locals. Then, over the next 10 years there was a big increase in demand for sansho in medicines and spices. Production outputs in Asakura increased from that time.

Production Method:

The characteristics of Asakura Sansho known as the "king of sansho" are the large size and milder bitterness. The powdered pepper is smooth with an invigorating hotness and fragrance. The berries are harvested from late May until mid-June.

Le basilic de la préfecture de Hyôgo Hyogo Basil

Le basilic de la préfecture de Hyôgo (basilic doux) est une merveille à la riche saveur qui est fraîchement cueillie à la main le matin. Sa culture a démarré à partir de 2004 dans la ville de Tatsuno dans la préfecture de Hyôgo. La totalité de la récolte est expédiée dans une usine de transformation locale et la récolte du jour est transformée en pâte. Les produits transformés qui utilisent sa riche saveur vont de la sauce gênoise aux gaufrettes au basilic, ils représentent une large gamme de produits populaires.

The sweet basil grown in Hyogo Prefecture is hand-picked in the mornings and is particularly flavorful. Basil has been grown in Tatsuno City since 2004. After picking, the leaves are all sent to a local processing factory and, on the very same day, made into paste. The tasty basil paste is widely used, from genovese sauce to gaufrettes, and is now enjoying great popularity.

La culture

Le basilic est certifié en tant que produit sûr et sain et qui possède une individualité et des caractéristiques, il a adopté une culture qui est conforme aux critères de culture de « la marque de confiance de Hyôgo » des produits alimentaires certifiés de la préfecture de Hyôgo. Grâce à la cueillette à la main le matin, il est expédié dans un état qui conserve une saveur et une fraîcheur de bonne qualité.

Growing Method:

The basil is grown using agricultural methods that satisfy the cultivation standards of Hyogo Prefecture's 'Hyogo Confident Brand'. Such food items are certified by Hyogo as ensuring safety, fostering confidence and having uniqueness or special features. As the basil is handpicked during the morning it keeps its optimum freshness and flavor through to market.

La sauce de soja légère Usukuchi Soy Sauce

Caractéristiques

Il s'agit du « shôyu », la sauce de soja qui est un ingrédient original japonais qui est indispensable pour la cuisine japonaise. La préfecture de Hyôgo constitue l'origine de la sauce de soja légère. Même en observant la sauce de soja dans son ensemble, nous observons que la préfecture de Hyôgo se trouve en 2e position pour le volume de production de l'ensemble du pays et qu'elle constitue l'une des trois grandes zones de production du Japon. Sa production est prospère dans la région de Tatsuno depuis longtemps et elle est utilisée pour des plats comme les légumes à la mode de Kyoto ou bien les plats à base de poissons à chair blanche. Comparée à la sauce de soja forte, la sauce de soja légère possède une couleur, une saveur et un parfum qui sont doux, c'est une merveille qui revitalise par sa couleur et sa saveur les ingrédients des plats.

Characteristics:

Soy sauce is the original Japanese condiment that is essential to so much of Japanese cuisine. Hyogo is one of the three major producers of all types of soy sauce (actually No.2), and is the home of usukuchi (light) soy sauce. Compared to the stronger regular soy sauce, usukuchi soy sauce has a milder color, taste, and fragrance and brings out the original color and taste of the ingredients. From olden times, production of usukuchi soy sauce has been most active in the Tatsuno region of Hyogo. The soy sauce is popular in more delicate cuisine, for example, with Kyoto's heirloom vegetables (kyo-yasai) and white-fleshed fish.

Les noris de Hyôgo

Hyogo Nori Seaweed

La préfecture de Hyôgo est fière que son volume de production de noris noires qui sont utilisées pour la production de noris grillées soit de premier plan au Japon. Sur 5 à 6 feuilles qui sont distribuées dans l'ensemble du Japon, 1 feuille est une « nori de Hyôgo ». Leur teneur en protéines est tellement élevée que l'on les appelle le « soja de la mer » parce qu'elles contiennent entre 30 et 40 % de protéines de bonne qualité. Ces dernières années, elles ont attiré l'attention en tant qu'aliment.

Hyogo Prefecture is one of the top producers of *nori*, an edible black seaweed that is toasted to create *yakinori* (toasted seaweed). Of all the *yakinori* sheets eaten in Japan one in five or six of them comes from Hyogo. *Yakinori* contains as much as 30-40 grams of high-quality protein per 100 grams of *nori*. The seaweed harvested is so rich in this high-quality protein that they are sometimes known as "the soybeans of the sea". *Nori* is already well-regarded as a health food, which is a positive reputation that continues to increase.

Caractéristiques

« Les noris pleines de saveur »

Les « noris de Hyôgo » qui ont poussé dans les zones de pêche aux courants rapides qui sont centrés sur le détroit d'Akashi et qui ont été balotées par les courants et la mousson d'hiver possèdent comme caractéristiques une saveur ferme et une bonne couleur d'un noir brillant. Les noris qui ont été élevées dans la mer riche possèdent également des éléments nutritifs en abondance et en particulier, de la vitamine A, si bien qu'une feuille de nori contient plus de vitamine A qu'un œuf. Les « noris » qui ont été cuites au feu possèdent un arôme puissant et dont la texture est croquante sont très appétissantes. Leur parfum étant puissant, elles sont également très populaires en tant que noris pour les sushis.

La méthode de production

La préfecture de Hyôgo est fière de sa production, le montant de la production des pêches du côté de la mer intérieure du Japon représente environ 40 % de la production du pays, en faisant une épine dorsale de la pêche. La méthode d'aquaculture employée est celle du flottage et dissipation. Les filets d'aquaculture sont immergés en automne et la récolte s'étend du mois de décembre au mois d'avril. La majorité des noris récoltés vont se transformer en feuilles de noris et, après avoir été divisées en fonctions de grades minutieux, elles sont achetées par les maisons de commerce ou les transformateurs qui vont les transformer pour en faire des noris grillées ou bien des noris aromatisées, par exemple.



Characteristics:

Seaweed packed with flavor

Hyogo *Nori*, grown and harvested just off the coast in and around the Akashi Strait, has been shaped and adapted by centuries of strong currents and cold winter winds. As a consequence, the seaweed has a dark color, a glossy look, and is full of flavor. Nurtured by a rich and biodiverse sea environment the *nori* is packed with nutrition and there is, for example, more vitamin A within one sheet of Hyogo seaweed than in a whole egg.

Toasting *nori* produces an appetizing smell and a crispy texture that adds even more flavor. The *nori* sheets are especially popular for wrapping mouthfuls of sushi.

Production Method:

As one of the top producers in the country, Hyogo's *nori* production is its core fishing business, accounting for nearly 40% of total fishery revenues from the Seto Inland Sea area. Floating farms are used with the nets being suspended during the autumn and the harvests taking place between December and April. Most of the harvested *nori* is dried into sheets. After being classified and separated into many grades, these sheets are bought by trading or processing companies that process them into *yakinori* and seasoned *nori*.



La daurade (daurade d'Akashi) Sea Bream

Comme la daurade rouge mange des aliments riches et qu'elle grandit dans un courant rapide, en particulier la daurade rouge des environs du détroit d'Akashi, la « daurade rouge d'Akashi » et elle constitue un plat de luxe au Japon depuis longtemps. Les daurades rouges de saison ont une chair qui comporte des espaces très clairs en raison de la couleur de leur nourriture, elles sont placées en caisse pour diminuer le stress, celles qui sont préparées ont une texture et une saveur uniques. Elles possèdent un goût distingué dont l'arôme imprègne la chair, la quantité de graisse en faisant également suffisamment un produit de luxe, il s'agit des daurades les plus célèbres au Japon en tant que meilleurs ingrédients du Japon.

The red sea bream (*ta*) from Hyogo swim in strong currents and thrive within the nutrition-rich waters. Red sea bream caught in the Akashi Strait are called Akashi Sea Bream and from ancient times have been hailed as the very best sea bream in Japanese waters. In the best season, the flesh of the fish is almost transparent with light amber tints. After they are caught, the fish undergo two humane preparation processes called *ike-koshi* and *ikejime*. *Ike-koshi* is putting the fish into a feedless and stress free environment to calm the fish and empty the stomach, which improves the flavor and lowers mortality during transport. *Ikejime* is a quick and humane method of paralyzation that prevents the creation of lactic acid, which would sour the fish. The result is an improved flesh quality and an exceptional, more enhanced taste. It is the sophisticated, delicate flavors, mild fragrance, and optimal fat-levels that make the fish a premium variety. Akashi Sea Bream is Japan's most famous sea bream.

Caractéristiques

La « daurade d'Akashi » est une merveille ultime qui a grandi dans les courants rapides et la nourriture abondante de la mer intérieure du Japon. La « *sakura dai* (daurade cerise) » du printemps possède des œufs et une couleur rose rafraîchissante avec une saveur de qualité supérieure et un aspect magnifique tandis que la « *koyo dai* (la daurade des feuilles rouges) » a pour caractéristiques une saveur intense et une graisse de qualité supérieure.

La méthode de pêche

La pêche au filet Gochi, la pêche à la ligne ou bien la pêche au petit filet de fond permettent de pêcher les poissons vivants. Un point particulier est que la manipulation après la capture, laisser les poissons dans une caisse ou bien la découpe sont effectués par des artisans de la plage. Des zones de pêche riches et la technique des artisans constituent l'origine de la saveur de la « daurade d'Akashi ».



Akashi Sea Bream

Characteristics:

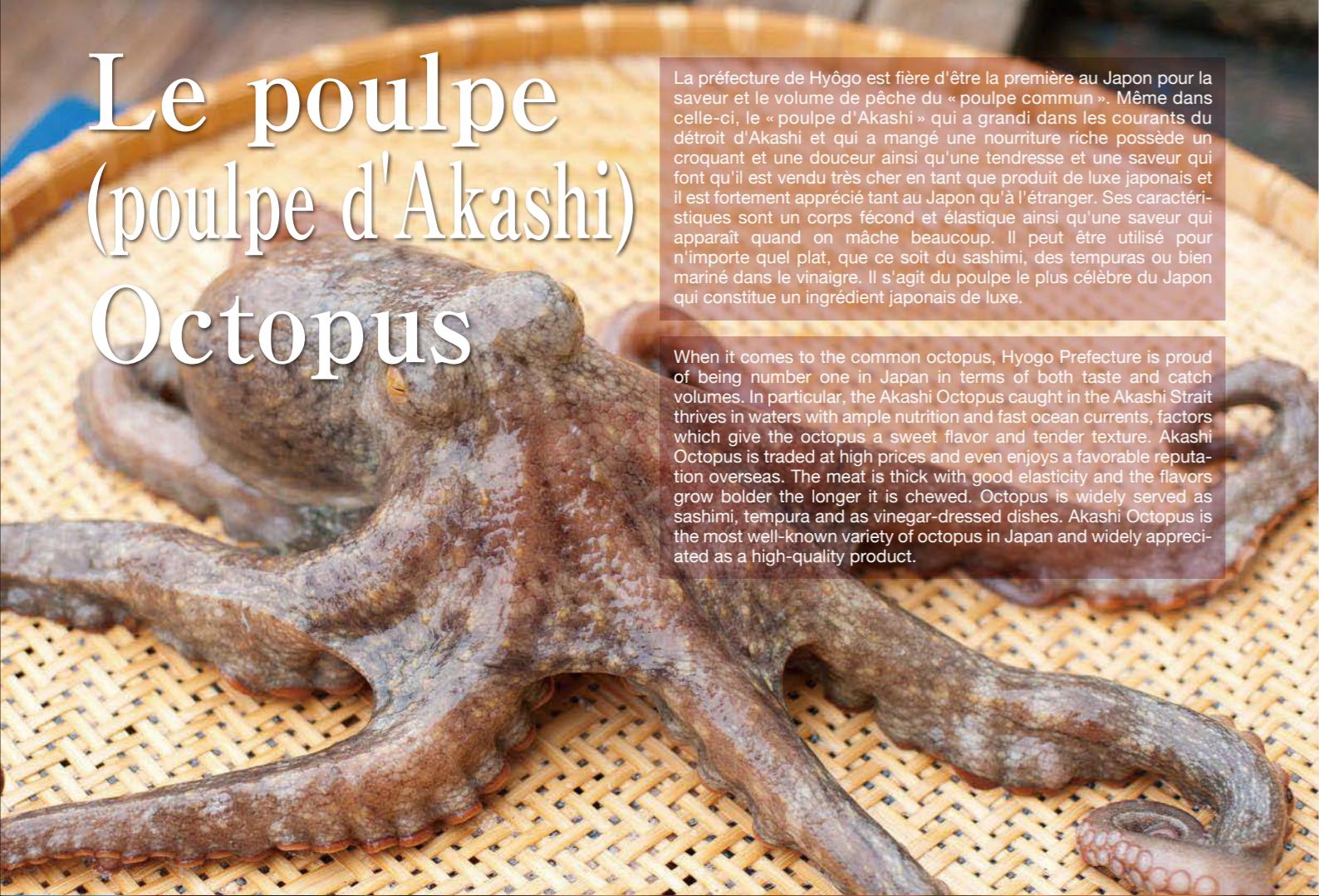
Akashi Sea Bream, the top class sea bream, is nurtured in the fast-flowing currents and abundant food-rich waters of the Seto Inland Sea. The bream caught in the spring are called *sakura-dai* (cherry blossom bream), the flesh being a refreshing pink in color and beautiful to look at. These features indicate that the fish are waiting to spawn and, when eaten, the taste is especially subtle and delicate. Later, in the autumn, the fish are called *momiji-dai* (colored maple leaves sea bream). The flavor at this time is stronger due to the greater amounts of fat within the flesh.

Fishing Methods:

The live fish are caught by the traditional Japanese methods of pulling in fishing nets by hand, pole and line fishing and pulling small drag-nets. However, what really makes the fish taste so different is the way they are handled after being caught. The experienced and skilled local fishermen employ methods known as *ike-koshi* and *ikejime* to calm the captured fish. Such fishing techniques and the abundance of food in the sea waters together are what make Akashi Sea Bream so special and tasty.



Le poulpe (poulpe d'Akashi) Octopus



La préfecture de Hyôgo est fière d'être la première au Japon pour la saveur et le volume de pêche du « poulpe commun ». Même dans celle-ci, le « poulpe d'Akashi » qui a grandi dans les courants du détroit d'Akashi et qui a mangé une nourriture riche possède un croquant et une douceur ainsi qu'une tendresse et une saveur qui font qu'il est vendu très cher en tant que produit de luxe japonais et il est fortement apprécié tant au Japon qu'à l'étranger. Ses caractéristiques sont un corps fécond et élastique ainsi qu'une saveur qui apparaît quand on mâche beaucoup. Il peut être utilisé pour n'importe quel plat, que ce soit du sashimi, des tempuras ou bien mariné dans le vinaigre. Il s'agit du poulpe le plus célèbre du Japon qui constitue un ingrédient japonais de luxe.

When it comes to the common octopus, Hyogo Prefecture is proud of being number one in Japan in terms of both taste and catch volumes. In particular, the Akashi Octopus caught in the Akashi Strait thrives in waters with ample nutrition and fast ocean currents, factors which give the octopus a sweet flavor and tender texture. Akashi Octopus is traded at high prices and even enjoys a favorable reputation overseas. The meat is thick with good elasticity and the flavors grow bolder the longer it is chewed. Octopus is widely served as sashimi, tempura and as vinegar-dressed dishes. Akashi Octopus is the most well-known variety of octopus in Japan and widely appreciated as a high-quality product.

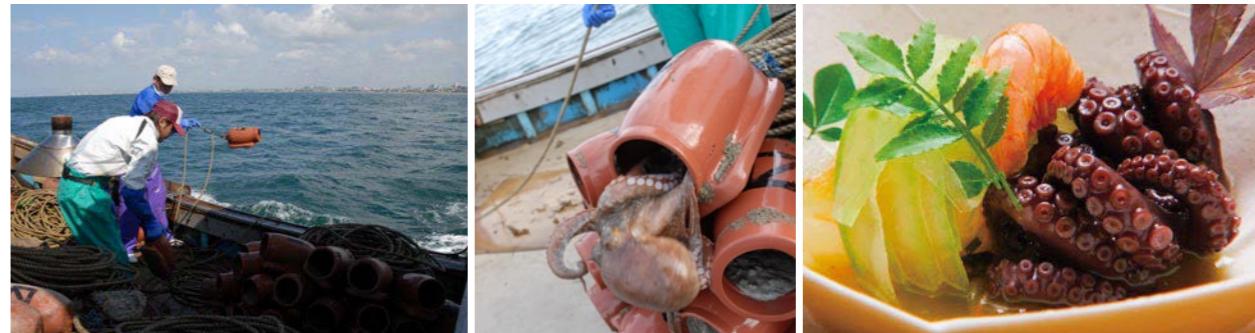
Caractéristiques

« Le meilleur poulpe commun japonais »

Le poulpe commun vit le long des côtes dans les régions qui sont situées au sud de la partie sud de la région du Tôhoku (Nord-Est), il peut atteindre jusqu'à une longueur de 60 cm pour un poids de 5 kg. Le poulpe commun produit au Japon ne représente qu'une dizaine de pour cent du volume consommé au Japon. Parmi ceux-ci, le poulpe d'Akashi est négocié comme le produit le plus luxueux.

La méthode de pêche

Dans les eaux proches d'Akashi, les captures sont principalement effectuées à l'aide de filets de fond mais les pièges à poulpe ainsi que les cannes à pêche sont également utilisés. Comme il s'agit d'une ressource qui se reproduit en une année, le volume des prises est relativement stable. Si la moitié est expédiée vivante, le reste est expédié en paquets de poulpe sous vide (des produits réfrigérés en paquets sous vide de poulpes frottés au sel), en paquets de « tako shabu » (pour la soupe chinoise) ou en bouillie douce.



Le crabe des neiges (crabe Matsuba) Snow Crab



La préfecture de Hyôgo est fière d'être la première au Japon pour la saveur et le volume de pêche du « Crabe des neiges ». Le crabe des neiges, qu'on appelle « Zuwai gani » en japonais est un ingrédient de luxe qui est connu en tant que roi du goût en hiver dans la mer du Japon. Les mâles en particulier sont dénommés « Matsuba gani » (crabe Matsuba) et ils constituent une ressource touristique importante puisque les touristes viennent pour en goûter la saveur.

Hyogo Prefecture also holds the number one position in Japan for its bountiful catch of snow crabs from the Sea of Japan. The snow crab is called "the king of winter delicacies." The male crabs in particular are given the prestigious name Matsuba Crab ('pine needle crab'). People from all over Japan travel to Hyogo just to enjoy the taste and, as such, the snow crab has become an important tourism asset.

« Matsuba gani » (crabe Matsuba)

Caractéristiques

Du côté de la mer du Japon de la préfecture de Hyôgo (Tajima), on l'appelle « Matsuba gani » et la silhouette du crabe qui a été bouilli rapidement après sa capture est une merveille qui permet de ressentir sa douceur raffinée ainsi que sa saveur épaisse qui fond dans la bouche. Le crabe qui a été bouilli rapidement après sa capture peut évidemment être dégusté en sashimi ou bien grillé cependant, qui dit Matsuba gani dit nabe (marmite), sukiyaki ou shabushabu.

La méthode de pêche

Comme le Matsuba gani vit au fond de la mer du Japon, il est pêché à l'aide de filets qui sont déposés au fond. Ils sont placés dans un aquarium à bord du bateau et surveillés, pour chaque port, une étiquette spécifique est apposée au nom du bateau de pêche s'il remplit certains critères pour chaque port. Dans la région de Tajima, 5 ports servent pour son débarquement et chacun possède une étiquette d'une couleur différente.

Le système de gestion de la marque

Le Matsuba gani est une marque qui est surveillée selon un contrôle de qualité très strict. Après avoir été débarqués dans le port, les crabes sont triés en fonction de leur taille, de leur poids et de leur apparence, par exemple et, en fonction du port, le nombre de grades dépasse les 100, et pour chaque grade les crabes sont placés dans un aquarium séparé.



Akashi Octopus

Characteristics:

Japan's best quality common octopus

The common octopus tends to live along the coasts south of the Tohoku region. They can grow up to 60 cm in length and weigh as much as 5 kilograms. Common octopus caught in Japan accounts for just over 10% of the domestic consumption. Among that, Akashi Octopus is traded as a top-class octopus brand.

Fishing Methods:

Around Akashi, the common octopus is mainly caught by using dragnets as well as by octopus traps and fishing rods. Common octopi reproduce in a year so the catch amount is always relatively stable.

Most of the catch is distributed alive but some is processed (salted, vacuum-packed and frozen), or made into ready tako-shabu dishes or stewed octopus.

Matsuba Crab

Characteristics:

On the Sea of Japan side of Hyogo Prefecture the crabs are called Matsuba Crab. Delightful when fresh, the fishermen will often boil them immediately upon reaching shore. Each specimen is a magnificent creation to look at and the meat inside is rich and delicious with a delightful subtle sweetness. The crabmeat can be enjoyed either boiled, eaten raw as sashimi or grilled. Matsuba Crab hotpot and shabu-shabu are famous local dishes that are thoroughly recommended.

Fishing Method:

Matsuba Crabs live deep in the Sea of Japan and are caught by dragnet. Once on the boat the crabs are placed in a tank that maintains them in good condition.



Once at port, crabs achieving the satisfactory standard are tagged with the name of the boat. In the Tajima region, there are five port communities which fish the crabs and different colored and shaped tags are used for each.

Brand Management System:

Matsuba Crabs are controlled as a brand under a strict quality management system. After the crabs come into port, they are carefully selected for their size, weight and appearance. They are put into tanks according to their grade and then auctioned off and, in some ports, as many as 100 different grades are used.

Les huîtres (huîtres de Nishi Harima) Oysters

Les huîtres de Nishi Harima, dans la préfecture de Hyogo, font la fierté de la préfecture qui a l'une des meilleures productions du Japon. Il s'agit d'une merveille qui a une bonne réputation grâce à son bon goût, la douceur de son grain et à la taille de sa chair.

Comme elles sont riches en minéraux, leur valeur nutritionnelle est si élevée que les appelle le « lait de la mer », et, en plus du glycogène, elles contiennent tous les acides aminés requis ainsi que des minéraux comme le zinc ou bien du calcium et des protéines. Comme de nombreux nutriments divers sont présents en grande quantité, elles contiennent également suffisamment d'éléments de bon goût.

The Nishi-Harima region of Hyogo Prefecture is one of Japan's leading centers of oyster production. Well known for their large size and tender flesh and their delicious flavor, the oysters grown here are highly regarded as masterpieces. Oysters are so rich in minerals and nutrients that they are known as "the milk of the sea". They possess such an excellent flavor due to the presence of delicious flavoring elements including all the essential amino acids such as glycogen, as well a wealth of nutrients including proteins, calcium, zinc, and other minerals.

Les wakames de Naruto Naruto Wakame Seaweed

Les wakames qui sont produites dans le sud de l'île d'Awaji dans la préfecture de Hyôgo ainsi que dans la préfecture de Tokushima sont appelées «wakames de Naruto». Elles sont cultivées dans le détroit de Naruto dans le courant et les riches éléments nutritifs, elles ont pour caractéristiques leur couleur vive et leur mordant tout en étant tendres. Il s'agit d'une merveille de luxe japonais qui possède des qualités élevées par son goût, son odeur et sa texture de haute qualité ainsi que par sa sécurité.

The wakame seaweed produced along the coasts of southern Awaji Island in Hyogo Prefecture and nearby Tokushima Prefecture is famous as 'Naruto Wakame Seaweed'. Nurtured by the rich nutrition and fast flowing tidal current of the Naruto Strait, this seaweed has a tender and chewy texture. Naruto Wakame Seaweed is a classic top-class Japanese delicacy that combines reliability with high quality in terms of flavor, aroma and texture.

Caractéristiques

« Un volume de production important par rapport à l'ensemble du Japon »

Les huîtres de Nishi Harima sont des « huîtres communes » que l'on peut observer généralement au bord de la mer au Japon. Leur culture a vraiment démarré à partir de 1987 et les zones de production ont continulement augmenté de surface. Leur taille est de 4 cm de longueur de coquille et leur hauteur d'environ 7 cm.

« Les huîtres d'1 an à gros grain »

Comme la méthode de culture qui est utilisée est la méthode par suspension, elles sont élevées dans des zones de pêche riches en éléments nutritifs qui sont apportés depuis la forêt par le courant limpide de la rivière « Chigusa » et de la rivière « Ibo ». Comme elles grandissent dans un environnement riche, chaque grain est tendre et plein de bon goût. Comme le taux de glycogène est élevé, même en les chauffant, leur chair ne rétrécit pas et comme il est possible de réduire à une année l'expédition qui prend en général de 2 à 3 ans, il est possible de les expédier en une période courte d'environ 1 an et les « gros grains de l'huître de 1 an » sont très appréciés.

Nishi-Harima Oysters

Characteristics:

The largest oyster production volume in Japan

The oysters produced in Nishi-Harima are Pacific oysters, which are commonly seen along the Japanese coast. Full-scale production of these oysters began here around 1987, and since then, the number of production locations has steadily expanded. In terms of size, these oysters' shells measure about 4 cm in length and 7 cm in height.

Large-sized one-year oysters

Nishi-Harima oysters are cultivated by means of a hanging system cultivation in an aquaculture area fed by nutrients from inland forests carried by the waters of the Chikusa and Ibo Rivers. Nurtured in an excellent environment for cultivation, they grow into large-sized oysters with flesh that is tender and delicious to eat. Moreover, because their flesh is rich in glycogen, it does not shrink upon heating, so Nishi-Harima oysters can be harvested after only one year, in contrast to most other oysters which take two or three years before shipping. For this reason, they are highly regarded as "large-sized one-year oysters".

Caractéristiques

Même parmi les «wakames de Naruto», celles en particulier, du début du printemps sont tendres et sucrées tandis qu'à la fin du printemps, nous pouvons profiter d'une texture plus ferme et ainsi profiter des différences de saisons.

La méthode de pêche

Les wakames qui sont récoltées sont séparées entre feuilles, tiges et sporophylles puis elles sont vendues à diverses usines de transformation. Les wakames qui sont récoltées vers le mois de mars peuvent être séchées telles quelles pour donner des « Hoshi wakames », « les Hai hoshi wakames » qui sont recouvertes de cendres et les « Yûtooshienzô Wakames » qui sont conservées grâce au sel, etc., il est possible de voir à l'intérieur de la préfecture les lieux de transformation, c'est devenu une poésie imagée qui permet de bien ressentir les saisons.

Characteristics:

Naruto Wakame Seaweed has a range of different flavors and textures that can be enjoyed according to the season. For example, in the early spring this seaweed is particularly tender and possesses a distinct sweetness, while in the late spring it has a mature texture.

Production Method:

Harvested wakame is divided into the blades, stipes and holdfast, each of which are put through various processes and then sold. Around March, scenes of Naruto Wakame Seaweed undergoing processing steps such as drying, ash coating, boiling and salting can be seen in various places on Awaji Island. Such scenes are a seasonal tradition that provides people with a visible indication of the changing of the seasons.

Le Torafugu (Takifugu rubripes de 3 ans de l'île d'Awaji) Tiger Pufferfish

Le Torafugu est parmi les fûgus comestiques le poisson de la plus haute qualité, ses caractéristiques sont son bon goût et sa texture qui font qu'il est appelé « le roi du goût en hiver ».

Le « Torafugu de 3 ans de l'île d'Awaji » a grandi pendant 3 ans dans le détroit de Naruto et c'est une merveille de luxe avec une saveur intense et un corps long et élancé.

La qualité de sa viande blanche est excellente et sa saveur est un chef-d'œuvre en tessa (sashimi), tecchiri (nabe) ou en friture (karaage).

Among the several different species of pufferfish (also known as 'fugu') traded as food, the tiger pufferfish is regarded as the highest-class specimen. Due to its unique flavor and texture, it is known in Japan, along with crab, as "the kings of winter delicacies".

Nurtured with the utmost care for three years in the waters of the Naruto Strait, Awaji Three-year Tiger Puffer are exquisitely fine pufferfish of the highest class with ample amounts of firm flesh and a rich flavor.

The flesh, which is white and extremely tasty, is used in a variety of superb dishes including sashimi, hotpot and fried.

Le Poisson Fuku d'Awaji

Caractéristiques

« La fierté de 3 ans »

Le « Torafugu » a grandi pendant 3 ans dans le détroit de Naruto. C'est précisément grâce aux courants violents qui s'écoulent dans le détroit de Naruto que son corps est élancé et que sa saveur est intense. À 3 ans, au-delà d'un poids de 1,2 kg, leur corps va s'élancer si bien qu'en ne voit plus la différence entre poisson d'élevage et poisson sauvage, les muscles noirs, caractéristiques des poissons d'élevage, disparaissent et le « Torafugu » devient aussi bon que le Torafugu sauvage. En outre, les shirakos (les testicules) ont une croissance telle que l'on ne croirait pas qu'il s'agit de produits qui ont seulement 2 ans.

La méthode de production

Comme le « Torafugu de 3 ans de l'île d'Awaji » est élevé près du détroit de Naruto dont les courants sont les plus rapides du Japon et l'eau de l'île d'Awaji (la baie de Fukura) possède l'eau la plus froide, l'élancement de son corps est particulièrement excellent. Tout en faisant attention à la régulation de la température de l'eau, ils sont soigneusement élevés pendant 3 ans dans de larges enceintes qui leur permettent de nager librement.

Le résultat de cette méthode soigneuse est que par rapport au « Torafugu » qui est distribué au Japon atteint un poids inférieur ou égal à environ 800 g au bout de 2 ans, le « Torafugu de 3 ans de l'île d'Awaji » atteint 1,2 kg ou plus.

Awaji Three-year Tiger Puffer

Characteristics:

The best three-year-old pufferfish

Tiger pufferfish are nurtured in the Naruto Strait for three years. Due to the strong tidal current that characterizes this channel, the flesh of the fish becomes firm and this contributes to its rich flavor. When fully grown, a three-year tiger puffer weighs over 1.2 kg, and their flesh is of the same quality regardless of whether they are wild or cultivated. The black lines characteristic of cultivated pufferfish disappear as these fish grow into extremely tasty tiger pufferfish that are indistinguishable from their natural wild cousins. Moreover, their milt (shirako) grow to a large size that would be hard to imagine from a two-year-old tiger puffer.

Production Method:

The temperature of the water in Awaji Island's Fukura Bay is among the lowest in Japan, while the tidal current of the Naruto Strait is the fastest moving in the country. Cultivated in this environment, the Awaji Three-year Tiger Puffers produce firm flesh of an outstanding quality. These fish are carefully nurtured for three years with particular attention paid to adjusting the water temperature within the large tanks in which they swim freely.

As a result of the painstaking efforts of their farmers, while most tiger pufferfish distributed in Japan are nurtured for two years and weigh less than 800 grams, Awaji Three-year Tiger Puffers grow to 1.2 kg or more.

Ikanago (Les jeunes anguilles des sables japonaises) Japanese Sand Lance

Le volume des pêches de la préfecture de Hyôgo est le plus important du pays. Il existe une tradition qui veut que chaque année il y ait une pêche des adultes et des jeunes avec les alevins qui sont nés à partir de la fin du mois de décembre jusqu'au début du mois de janvier, afin de célébrer le printemps. L'anguille des sables est un poisson que l'on pêche le long des côtes de tout le Japon et ses alevins sont appelés Ikanago le long de la côte de la mer intérieure, Koonago dans le Kantô et Kamasugo à Osaka, par exemple.

Hyogo Prefecture's catch of Japanese sand lance (ikanago) is among the largest in Japan. Fishing aimed at catching juvenile fish that hatch around the end of December and early January is a seasonal tradition heralding the arrival of spring in the Seto Inland Sea region. The Japanese sand lance is fished off various coasts around Japan, and the juveniles of the species, known as ikanago on the coasts of the Seto Inland Sea, ko-onago in the Kanto Region, and kamasugo in Osaka, are a familiar food to the Japanese people.

La méthode de préparation

Le long de la côte, est répandu un plat qui est préparé à partir de sauce de soja appelé « kugini » pour lequel l'anguille de sable est assaisonnée en fonction des goûts de la famille. Jusqu'au début de l'ère Showa, le « kugini » était un plat de cuisine familiale que les pêcheurs mangeaient à Komagabayashi de Nagata. Ensuite, ce plat s'est répandu en raison des activités et de la diffusion des repas à base de poisson des syndicats. Comme l'anguille de sable devient brune et se courbe quand elle est cuite, on en est venu à l'appeler « Kugini (clou mariné) » parce que cette forme rappelle celle d'un clou rouillé. En plus de la façon Kugini, il existe également d'autres préparations comme « Kamaage » ou « Kanaguichirimen ».

Cooking Method:

In coastal areas of Hyogo Prefecture, a style of cooking Japanese sand lance called kugi-ni (boiled in soy sauce) is popular, with each household seasoning the fish in their own favorite way. Kugi-ni is a home cooking style traditionally practiced by the fishing people of Komagabayashi in Nagata Ward, Kobe. The method spread with the local fishermen's association's efforts towards popularization of their products. It is called kugi-ni (literally 'simmering nails') because the cooked sand lance become brown and bent, an appearance resembling rusty nails.

In addition to kugi-ni, sand lance are processed as kama-age (boiled) and kanagi chirimen (boiled and dried).



Le calendrier des saisons

Food season calendar

Il existe une saison pour laquelle chaque élément a le meilleur goût. Veuillez les déguster pendant les bonnes périodes après avoir vérifié le calendrier des saisons.

Each food has its season. Check the calendar to enjoy the best taste!

	Janvier January	Février February	Mars March	Avril April	Mai May	Juin June	Juillet July	Août August	Septembre September	Octobre October	Novembre November	Décembre December
Riz (variété : Koshihikari) Rice (Koshihikari)												
Riz (variété : Hinohikari) Rice (Hinohikari)												
Riz à saké (variété : Yamada Nishiki) Sake rice (Yamada-nishiki)												
Légumes à feuilles Leafy/Stem Vegetables	Oignons Onion					Printemps Oignons spring onion	Printemps Oignons spring onion					
	Choux Cabbage				printemps choux spring cabbage	printemps choux spring cabbage	printemps choux spring cabbage			été/automne choux summer/autumn cabbage		
	Choux chinois Chinese cabbage	automne/hiver choux chinois autumn/winter Chinese cabbage	automne/hiver choux chinois autumn/winter Chinese cabbage	automne/hiver choux chinois autumn/winter Chinese cabbage							automne/hiver choux chinois autumn/winter Chinese cabbage	automne/hiver choux chinois autumn/winter Chinese cabbage
	Épinards/ chrysanthèmes couronnés Spinach/Crown daisy											
	Komatsuna/bok choy Japanese mustard spinach/Green bok choy											
	Oignons verts Green onion											
	Oignons verts Iwatsu Iwatsu green onion											
	Laitures Lettuce				printemps laitues spring lettuce	printemps laitues spring lettuce						
	Brocolis Broccoli											
Légumes-fruit Fruit Vegetables	Basilic Basil											
	Tomates Tomato						été/automne tomates summer/autumn tomato					
	Poivron Green bell pepper						été/automne poivron summer/autumn Green bell pepper					
Légumes similaires aux fruits Accessory Fruit	Aubergines Eggplant											
	Fraises Strawberry											
Légumes racines Root Vegetables	Radis blancs Japanese radish	automne/hiver radis blancs autumn/winter Japanese radish	automne/hiver radis blancs autumn/winter Japanese radish	automne/hiver radis blancs autumn/winter Japanese radish	printemps radis blancs spring Japanese radish	printemps radis blancs spring Japanese radish	été radis blancs summer Japanese radish					
	Carottes Carrot						printemps/été carottes spring/summer carrot					
	Igname japonaise Japanese yam											