



発行 ひょうごの^{うま}美味し^{FOOD}風土拡大協議会

ひょうごの^{うま}美味し^{FOOD}風土拡大協議会の概要

1 目的

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

2 主な実施事業

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

ひょうごの美味し風土拡大協議会

認証部会

輸出部会

ブランド部会

3 設立年月日

平成22年4月27日

4 協議会の構成員

兵庫県下の生産・流通・消費・マスコミ関係者と行政等の44団体で構成。



【事務局】兵庫県農政環境部農政企画局消費流通課

〒650-8567 神戸市中央区下山手通5丁目10番1号

TEL.078-362-3486(直通)

<http://hyogo-umashi.com/> ひょうごのうまし 検索

兵庫県認証食品 ガイドブック



ひょうごの^{うま}美味し^{FOOD}風土拡大協議会

保存版
レシピ付き

元気と安心!“ひょうごの食”

兵庫県認証食品
とは？

兵庫県では、兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品の本来の美味しさをPRし、食に対する不安感や不信感を取り除くため、「ひょうご食品認証制度」を定め、安全・安心で個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。

2つの
認証食品ブランド

兵庫県認証食品は、具体的な認証審査の基準によって「ひょうご推奨ブランド」と「ひょうご安心ブランド」の2種類のブランドがあります。



生産方法・品質・素材等に個性や特長があり、法令の遵守・生産管理体制等の整備が図られていると県が確認した食品です。



ひょうご推奨ブランドの認証基準に加えて、出荷記録等の整備や残留農薬等についてより厳しい基準をクリアした、安全性・安心感の高い食品です。

審査を受け、認証を得ると、商品等に上記の認証マークが使用可能となります。このマークのある商品は、県内で生産された「安全・安心」かつ「個性・特長」のある兵庫県認証食品です。購入される際の見印にしてください。

兵庫県認証食品の概要

- 根拠 **食の安全安心と食育に関する条例**(H18.4.1施行)
- 対象食品 兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として製造された加工食品
- 認証基準 ※①～③を県が**第三者機関の意見を踏まえて審査・認証**する。
 - 「個性・特長」:環境に配慮した生産方法、品質等の個性や特長があること。
次のア～ウの何れかが確認できること。
ア. 生産方法に関する個性・特長(環境への配慮等)がある。
イ. 品質に関する個性・特長(糖度等)がある。
ウ. 県民から高い信頼を得られる個性・特長(地域性・食文化等)がある。
 - 「安全性の確保」:食品衛生法等の法令基準が遵守されていること。
※申請段階及び出荷・小売段階で**県が検査を実施**。
 - 「安心感の醸成」:生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備していること。

ひょうご農林水産物マップ



四季折々の豊富な“食”に彩られた兵庫県。
明石鯛、灘の酒、但馬牛、丹波の黒大豆、淡路たまねぎなど。
この豊かな恵みを食卓に。県では「地産地消」を進めています。
食こそ健康の基本。安全・安心な地元“ひょうごの食”を
ぜひ味わってください。



兵庫県知事
井戸敏三

葉物野菜

こまつな、ちんげんさい、みずな、ほうれんそう……。鮮やかな緑色が食欲をそそる葉物野菜は、毎日の食卓に欠かせない頼もしい栄養源。葉物野菜は、β-カロテンやビタミンC、カリウムやカルシウム、鉄などミネラルも含んでいる。茹でてよし、炒めてよし、煮てよしと調理法も多彩。兵庫県では、消費地に近い神戸・阪神間での生産が盛んとなっている。

選び方・保存方法

葉がみずみずしくつやがあり、色が鮮やかなものを選ぶ。葉に張りがあるて枯れていないものがよい。乾燥を防ぐため、ポリ袋に入れて冷蔵庫で立てて保存する。傷みやすいので早めに食べきる。

主な産地

神戸市（ほうれんそうの国野菜指定産地）、尼崎市や西宮市など阪神地域など。

旬

露地栽培は、秋冬期の栽培が多いが、阪神間では周年栽培も盛ん。

ほうれんそう：春・秋
ちんげんさい：秋
こまつな：冬
みずな：冬～早春

やまのいも

「とろろ」のもととなる粘りの強い山の芋。「つくねいも」とも「大和いも」とも呼ばれる。山の芋は、1つの種芋から1つしか収穫されない手のかかる貴重な芋。しかも、ほかの芋と違って山の芋は子芋（新芋）が親芋（種芋）の下にできるため、親を担ぐ親芋行手として縁起物として重宝されている。兵庫県では、丹波地域や三田市近郊で生産されている。

選び方・保存方法

土つきのまま、表面がしっとりとした感じのもので、傷が無く、なるべく凹凸が少ないもの、持った時にすっきりと重みを感じるものを選ぶ。
山の芋は、ある程度の湿り気が必要であり、乾燥すると腐敗しやすい。そのため、保存には、湿り気を持たせたおがくすの中に入れり、ラップにくるんだりして湿らせて冷暗所（5℃前後）に保管する。

主な産地

丹波地域、阪神北地域（三田市）

旬

11月～3月頃
1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

【阪神の葉物野菜】

特長 「新鮮な近郊野菜」

神戸市では昭和49年に「しゅんぎく」、「ほうれんそう」を対象に神戸市野菜契約栽培事業がスタートし、本格的な葉物野菜の栽培が始まった。特に西区では消費地に近い利便性を生かし、ビニールハウスなどの施設内で一年を通して栽培されおり、市場を通じて店頭と並ぶ。中華料理で利用されるちんげんさいなども、市内でも多く栽培されている。西宮市などの阪神間では、武庫川デルタの肥沃で耕土が深い流域で露地栽培の葉物野菜の周年栽培が行われている。

生産方法

生育期間が早いものは25日と短いので、主に施設栽培によって一年中生産されている。単一の品目を栽培する方法もあるが、「ほうれんそう」、「しゅんぎく」、「こまつな」、「みずな」等と組み合わせる年間5回作付する栽培方法が多い。特に生産の多い阪神地域は、年間を通して収穫を途絶えさせない計画的な播種、品種選定が行われている。

認証基準

兵庫県認証食品の野菜は、化学肥料や農薬使用を慣行の30%～50%減を目標にするなどの個性・特長ある生産に取り組んでいるものが認証条件となっている。JA等が作成した病害虫防除歴等、適切な生産基準に基づいた栽培を行っていることが求められ、生産日誌等の記録・保存も義務づけられている。このようにひょうごの野菜は、安全性の確保を図り、安心感を醸成する取組がなされている。



ほうれんそうの白和え

材料(2人分)

ほうれんそう…100g
焼き豆腐…150g
にんじん(千切り)…20g
こんにやく(千切り)…20g
白みそ…大さじ2
白ごま…小さじ1
砂糖…小さじ1/2
塩…適量

1. ほうれんそうはゆでて冷水にさらし、水分を切って4～5cmに切っておく。
2. 千切りのにんじんとこんにやくは湯通しし、あら熱を取っておく。
3. 焼き豆腐はふきんかキッチンペーパーに包んで重しを乗せ、30分置いて水切りする。
4. すり鉢にごまを入れてすり、白みそ、砂糖を加えて混ぜ、3を加えてさらに混ぜ合わせる。
5. 4に1と2を入れ、塩で味を整える。

【丹波篠山やまのいも】

特長

篠山の気候と土壌に育まれた栄養価の高い「丹波篠山やまのいも」。粘土質で肥沃な大地と、寒暖の差が激しい気候風土が、多くのでんぷんを蓄えた究極の粘りをもつ上質の山の芋を育てている。

「栄養満点」

江戸時代から丹波篠山の地場野菜として栽培されてきた山の芋。霧深い時期に収穫されることから、地元では「霧芋」とも呼ばれる。昔から滋養強壮に良い食べものとして珍重され、消化が良く、疲労回復にも効果がある。栄養価が高く、ビタミンやミネラル、植物性たんぱく質を多く含んでいるのが特徴。山の芋のでんぷんは消化がよく、生のままで食べることができ、栄養分の損失なく摂ることが可能。

「健康食品」

粘る食べ物には滋養する働き、潤す働きがあり、この力強い粘りを持つ丹波地方の山の芋は、健康食品としても喜ばれている。また、そのごつごつした見た目とは大きく異なり、食感はやわらかで、味わい豊か。粘りが特に強いことから高級和菓子の原材料や、とろろ汁、吸い物、酢の物、やまかけ、お好み焼き、揚げ物などの食材に利用されている。

生産方法

4月初旬に植え付け、収穫まで8ヶ月以上かかる山の芋。初夏には土の乾燥や雑草から、芋を守るため、稲わらを敷き詰める。盛夏に繁茂する山の芋の蔓(つる)は、絡みを防ぐため、ほぼ毎日のように絡みを直し、適度な水の管理も必要と、なにかと手間暇がかかる。収穫は、蔓が枯れはじめ、秋の朝露に覆われる11月初旬頃、傷をつけないように、一つ一つ手作業で丁寧に掘り起こして行うことになる。このようなことから現在、県の農業改良普及センターなどで、作業を省力化する取組みが研究されている。



灰汁の抜き方・すり方

「山の芋」は、灰汁(あく)が強く、灰汁抜きをせずに擦ると黒ずむことがある。特に芯の部分は灰汁が強いので多めに取り除く必要がある。なお、「山の芋」の灰汁は、収穫してから日数が経つ芋ほど少なくなることから、苦手な場合は、しばらく置いてから調理するのがよい。

1. 「山の芋」をきれいに洗い、包丁で他の芋類よりやや厚めに皮をむく。
2. 皮を剥いてから、水3カップ・酢大さじ2の割合で加えた酢水に20分ほど浸けて灰汁を抜く。
3. 「山の芋」の水気をふき取り、すり鉢の内側ですりおろし、さらに「すりこぎ」でよくする。金属のおろし金ですると黒くなることがあるので、すり鉢の目か、陶器のおろし器を使用する。

いちじく

「無花果」と漢字では書くが、実は、果実そのものが花。実を二つに割ると、たくさんの花が目に入る。果実は生食するほかに乾燥いちじくとして流通する。また、パンやケーキに練りこんだり、ジャムにしたり、スープやソースの材料として、またワインや酢の醸造用として、様々な用途をもつ。とろりと柔らかな食感に上品な甘さ、もぎたてがとりわけ美味しい「果物の貴婦人」。

選び方・保存方法

ふっくらと大きく、ヘタのところまで赤褐色に染まった完熟のもの、ヘタの切り口に白い液がついているものは新鮮な証拠。果皮に傷があるものやしなびているもの、ヘタの反対側の目割れ通ぎているものは避ける。乾燥に弱く日持ちがしないため、ビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存する。

主な産地

摂津地域(川西市・神戸市西区)、播磨地域(姫路市・加古川市・小野市)、淡路地域(淡路市、洲本市)

旬

ハウス栽培:7月中旬～9月中旬 露地栽培:8月中旬～10月中旬

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

【榊井ドーフィン】

特長 「完熟果実」、「果物の貴婦人」

兵庫県主に作られているいちじくは、「榊井ドーフィン」と呼ばれる品種。果実も大きく、裂果することが少ない風味豊かな逸品。果実そのものと同時にいちじくジャムとしても親しまれている。柔らかく傷みやすいが、完熟の甘みは絶品である。兵庫県では、完熟のいちじくが早朝に収穫され、近郊に出荷されている。

なお、いちじくの果実には、血圧を下げる効果のあるカリウムのほか、食物繊維のペクチン、タンパク分解酵素が含まれ、消化を助ける働きがあるなど、豊富な栄養成分を含んでいる。

生産方法

日当たりのよい場所で育てる。日当たりはあまりよくなくても木は育つが、果実に日が当たらないと美味しくならない。生育適温は15℃～30℃であり、一番おいしい完熟の状態では収穫することが望ましいが、完熟ゆえに輸送性、貯蔵性が極めて低い。このため、近くに大きな消費市場がある摂津・播磨地域は、いちじくを栽培、出荷するのに非常に有利な場所に位置している。



かんたん
レシピ
「いちじく」編

いちじくのシャーベット(赤ワイン煮)

材料(4人分)

いちじく…2個

A 赤ワイン…200cc
グラニュー糖…20g
八角…1/4個
ブラックペッパー…5粒
シナモンスティック…1/2本
レモン(スライス)…1枚

1. いちじくはよく洗い、水分を切って縦半分に分けておく。
2. 鍋にAを入れて、沸騰直前まで強火で温める。アルコール分を飛ばしながら、半量になるまで煮詰める。
3. 2にいちじくを加え、沸騰したら冷蔵庫で冷ます。
4. 3をいちじくと液体に分け、液体は冷凍庫で固めてシャーベット状にする。
5. 皿にシャーベットの盛り、冷やしたいいちじくをのせる。

くり

秋の味覚を代表する「くり」。種子が食用部分。甘くほくほくとした素朴な味わいで季節感を満喫させてくれる存在。茹でて、煎って本来のくりの味を楽しむのはもちろん、焼き栗、栗ご飯、甘露煮などデザートや料理に使っても美味。兵庫は、日本一と言われる「丹波栗」をはじめ、平安中期に編纂された「延喜式」にも記載されている「北摂栗」が有名。

選び方・保存方法

果皮に張りや光沢があってすっしりと重みがあるものを選ぶ。傷が付いていたり黒っぽく変色していたり、穴が空いているものは避ける。くりは硬い果皮に包まれているが、保存はあまり効かない。時間が経つと水分が飛んで実が収縮して味が落ちる。保存するときは新聞紙などに包んで冷蔵庫に入れるのがよい。

主な産地

丹波地域、北摂地域ほか、播磨や但馬の一部の山間地域

旬

9月下旬～10月上旬(収穫期間:9月上旬～10月下旬)

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※栽培品種は、9月下旬から10月中旬に収穫される「銀寄」、「銀寄」よりやや早い「筑波」が多く、特に「銀寄」は県内のくりの半分以上を占めている。

【丹波栗】

特長 「献上栗」

丹波のくりは、大型で実は大きくしかも柔らかく、甘みに優れた特長を持つ。「日本書紀」にもその記載が見られ、時代が移ってからも各藩主が幕府や朝廷にこぞって献上する例が多く見られた。このことで名声が高まり、参勤交代などを通じて全国に有名になり、祝儀物として珍重されてきた。

実が大きくなるとともに味も優れ、色艶も美しいことから、多くの菓子やパンにもしばしば使用され、丹波の特産品となっている。主成分は、炭水化物だが、ビタミンB1、ビタミンCも多く含み、消化、吸収に優れた特長をあわせ持つ。



生産方法

くりは、日当たりがよく、水はけと通気性のよい有機質に富んだ土を好み、1本の樹は成木の場合、30～40㎡の広さが必要である。丹波地方は、くり作りに適した水はけの良い里山に恵まれている。くりの根が深く張れ、朝晩の気温差が大きいおかげで、糖分が増して他では真似のできない甘味と、ホクホク感が生まれている。さらに、大粒で甘みのあるくりを栽培するためには、冬の剪定作業が不可欠であり、冬季に各所で剪定講習を開催している。

生のくりは、そのまま放置すると、虫が発生するが、収穫後、一旦、湯に浸す「湯湯処理」を行うことにより、防止することができる。



かんたん
レシピ
「くり」編

くりおこわ

材料(2人分)

むきくり…10個
もち米…0.4合

米…1.6合

水…適量

A 酒…大さじ2
塩…小さじ1/2
だし昆布…5cm

1. むきくりは塩水でさっと洗い、水気を切っておく。
2. もち米と米は炊く30分前にとき、炊飯器に入れて水につけておく。
3. 2にむきくりとAを入れ、炊飯器のおこわの設定に水を含わせて炊き上げる。

黒大豆

大豆の一種であり大豆の成分とほぼ同じであるが、皮にアントシアニンが含まれているため黒色である。黒くなって「マメ」に働けるようにといういわれから正月料理には欠かせない。主に煮豆に加工されて利用される。国内には、様々な黒豆があるが、黒豆の中でも特に美味といわれる丹波黒大豆については、兵庫県が生産面積・量とも全国1位、シェア50%を誇る。

選び方・保存方法

通気性の良い紙の袋などにおいて、直射日光の当たらない冷蔵庫など低温の場所に保存する。蒸れないよう紙袋に入れる。茹でたり蒸したりした丹波黒を保存する場合には、冷凍保存が最適。タッパーやフリーザー用の袋に入れて、出来るだけ空気を抜いた上で、保存する。

主な産地

丹波地域（篠山市・丹波市）、播磨地域、但馬地域

旬

11月中旬から収穫開始。

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※夏場の土寄せ作業や収穫のための葉落とし作業が必要で普通の大豆よりも栽培に手間がかかる。

選び方・保存方法

さやがふっくらとした枝つきものを選ぶ。すぐに茹でられない場合は、乾燥しないように紙にくるみ、冷蔵庫に入れる。

主な産地

丹波地域（篠山市・丹波市）

旬

初黒（極早生）：6月 中黒（早生）：8月 丹波黒（晩生）：10月中旬

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

【丹波黒枝豆】

● **特長** 「丹波黒枝豆（丹波黒大豆枝豆）」は、丹波黒の若さを指している。丹波地方で栽培されていた大粒黒大豆を兵庫県農業試験場但馬分場で命名したことが名前の由来。6月より出荷される初黒、8月に出荷される中黒、10月上旬～中旬に出荷される丹波黒、と3段階により出荷されているが、特に10月中旬のわずか2週間程度の間にしかとれない丹波黒の枝豆は、もっとも食味がよく季節限定の逸品となっている。

さやの色が黄色っぽくなり、粒が丸々と太り紫色を帯び始めると、食べ頃である。とても大粒で肉質も柔らかく、もっちりとした歯ごたえで独特の旨味が特長となっている。近年、非常に人気が高くなっているが、栽培に多くの労力を要することから最高級の枝豆とされている。

黒大豆枝豆

正確には丹波黒大豆の若莢（わかさや）を指して「黒大豆枝豆」と呼ばれている。しかし、普通の枝豆とは食感が全く異なり、本来、正月用の煮豆などとして高級の黒大豆を、若いサヤの時期に収穫し、枝豆として食すのである。歯ごたえと味の良さが評判となり、秋にはなくてはならない特産物となっている。なお、兵庫県では枝豆専用品種として、丹波黒大豆並のおいしさで、丹波黒大豆より早い9月に収穫できる「黒っこ姫」、「茶っこ姫」、「さとっこ姫」の生産振興を図っている。

【丹波黒大豆（丹波黒）】

● 特長 「速締と続く歴史」

丹波地域を発祥とする大粒球形の黒大豆で、成熟すると表面にろう状の粉をふく。この歴史は古く、江戸時代には、篠山藩青山氏が丹波の特産物として幕府へ献上した記録が残っている。昭和16年、兵庫県農業試験場が古くからこの地方で作られていた「波部黒」から優良な系統を選抜し奨励品種として「丹波黒」と命名し、現在では、在来固有の「川北」「波部黒」の系統に加え、選別淘汰により大粒で粒揃いのよい「兵系黒3号」の丹波黒3系統が積極的に栽培され、販売されている。

「大粒・柔らかさ」

一般の大豆が百粒重30グラム程度であるのに比べ、丹波黒3系統は80～90グラムと極めて大粒。粒が大きくて煮えやすく、煮ても皮が裂けることが少なく、煮豆にするとかゆ味や風味がよい。このことは、県立農林水産技術総合センターで行われた黒大豆の「中生光黒」と「兵系黒3号」との比較分析でも明らかとなっている。



その大きさと形状の美しさ、もっちりとした食感、糖度の高さから、お節料理の煮豆用以外に、洋菓子を含めた様々な用途に広がってきている。

● 生産方法

丹波地域は山間の盆地にあり、生長期の夏場は日中は大変に蒸し暑く、夜は大変冷え込むという昼夜の寒暖差が大きく、霧も多く発生する地域で、夕立などでの雨量も適度にあることから、その風土と肥えた土壌により、良質の丹波黒大豆ができる環境にある。

一般には、移植栽培がされている。丹波黒大豆の栽培方法は、播種期が、6月上旬～中旬、定植は6月中旬～下旬で、開花初期の8月中旬に追肥を行う。収穫は、11月下旬より順次、行われ、12月にピークを迎える。

なお、同じ畑での連作は土壌の栄養分が乏しくなり黒大豆の生育に影響を与えてしまうことから丹波黒大豆を生産した畑の翌年は米の生産を行うなどして年度ごとに田畑をローテーションさせている農家が多い。



小豆・小豆加工品

【丹波大納言小豆】

● **特長** 大粒で光沢があり、煮詰めても形が壊れにくいのが特徴。特に、丹波大納言発祥の地とされる春日地方で栽培されたのが「春日大納言」。「丹波の赤」として江戸幕府に献上されてきた経緯があり、名実共に世界で最も高価な小豆である。「大納言小豆」は大粒で煮ても型崩れしにくい、粒あんやぜんざい、赤飯や小倉餡などに利用されるが、この春日大納言で作る小倉餡は甘みもコクも格別。京都の高級和菓子等にも用いられる。

● **生産方法** 7月中旬～下旬に播種、8月下旬ごろ開花し実をつける。10月頃から莢が色づくが、一斉に成熟しないため11月下旬まで熟したものから順に手作業で収穫する。その後、乾燥・調製を行い、選別したものを最終乾燥させて12月上旬から出荷する。

選び方・保存方法

通気性の良い紙の袋などにおいて、直射日光の当たらない冷蔵庫など低温の場所に保存する。蒸れないよう紙袋に入れる。

主な産地

丹波地域（篠山市・丹波市）、播磨地域（姫路市ほか）、但馬地域（美郷郡）ほか

旬

12月上旬から出荷開始。

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

兵庫県で栽培されている小豆は「大納言小豆」とよばれる、最も大粒の小豆。「大納言は殿中で抜刀しても切腹しない」という由来から、煮ても腹が割れない小豆として名付けられている。「丹波大納言」「美方大納言」（赤小豆）、「白雪大納言」（白小豆）など地域固有の多彩な品種が栽培されており、品質が良いことから市場でも高く評価されている。加工品としても色調・風味・香りに優れ、高級和菓子等にも用いられる。

但馬牛・神戸ビーフ

きゅう

すき焼きにしゃぶしゃぶ、ステーキ。とっておきの日にいただくごちそうの代名詞といえば、今も昔もやはり牛肉を使ったメニュー。なかでも、世界に誇る和牛のブランドが但馬牛(たじまぎゅう)。甘味があって、サシと呼ばれる霜降り部分が細かくてあっさりしているのが特長で、その深い味わいは、黒毛和牛の中でも最高峰とされる。

選び方・保存方法

赤身の赤や脂身の白が鮮やかでつやがあって締まりのあるものを選ぶ。全体が黒ずんでいて、ドリップが多いものは選ばない。
保存方法は、冷蔵庫のチルド室で保管する。長期間となる場合は、1回分ずつ小分けにして、ラップに包み、冷凍用のポリ袋に入れて、冷凍庫へ。

《世界を魅了する神戸ビーフ》

神戸港開港以来、世界的美食家を魅了し続けている「神戸ビーフ」も「但馬牛」のブランドの一つ。「但馬牛」の中でも、特に未経産牛・去勢牛であり、枝肉格付等が以下の事項に該当するものだけを、「神戸ビーフ」と呼んでいる。

- 霜降り度合いを表す「B.M.S.」がNo.6以上であること
- 可食部分の割合(歩留等級)がA・B等級であること
- 枝肉重量が4.70kg以下であること
- 肉のきめ細かさ・しまり具合等が優れていること

豚肉

栄養豊富で調理法を選ばず、手軽に使える身近な存在。豚肉は、家庭の食卓でも大活躍の定番メニュー。良質なたんぱく質が豊富で、ビタミンB群が際だって多いのが特徴でエネルギーの補給に効果的。最近はブランド化が進み、産地や名前で見られる傾向も見られる。

選び方・保存方法

赤身がやや灰色がかった淡いピンク色で脂肪が白い、肉質のきめが細かく、つやがあるものを選ぶ。
保存は、冷蔵庫のチルド室に。すぐに食べない場合は、1回分ずつ小分けにして、ラップに包んで冷凍用ポリ袋に入れて冷凍する。

格付け

豚肉の格付けは、枝肉の重量と背脂肪の厚さ、外観、肉質による等級の判定表によって、該当する等級が判定される。各項目の条件によって等級が決められ、「極上」、「上」、「中」、「並」、「等外」の5段階に格付けされる。

【兵庫県産(但馬牛)】

特長 「脈々と受け継がれる血統」

約1200年以上前から但馬地方で優れた資質と遺伝力を受け継ぎながら、飼育され、血統が守られてきた但馬牛。脂肪が筋肉の中に細かく入り込んだ霜降りは、人肌で溶けてしまうほど融点が高い。県の研究機関によって科学的にも「兵庫県産(但馬牛)」の風味やおいしさの秘密が明らかとなっている。生きた牛を「たじまうし」、肉になると「たじまぎゅう」と呼ばれる。

生産方法

約16,000頭の但馬牛繁殖雌牛が県内約1,340戸の農家で飼育され、それらの牛より生産された子牛は約9か月間飼育され、子牛市場に出荷される。その子牛を購入した県内肥育農家は、稲わらやとうもろこし、麦などの選り抜かれた飼料を与え、ストレスのない環境で約2年間手間ひまをかけて飼育されたのち、県内食肉センターへ出荷される。

県内で生まれた但馬牛は、県内各地で肥育され、「神戸ビーフ」「但馬牛(たじまぎゅう)」のほか、「三田牛」「加古川和牛」「丹波篠山牛」「淡路ビーフ」などの地域ブランドで出荷されている。なお、安全・安心な品質を届けるために、「但馬牛血統証明システム」で個体管理情報をホームページで公開している。



【兵庫県産】

特長 「こだわりの銘柄豚」

良質な豚肉は、肉の締まりがよく、キメが細かくしっとりしており、脂肪が純白でべたべたしていない。交配する品種や飼料の与え方、飼育環境などの研究がされ、品質のよい豚肉づくりが全国各地で展開されている。兵庫県でも、肉質や味の面で差別化を図り、原産地や銘柄表示で消費者増を目指す「銘柄豚」が飼育されている。認証されている豚肉はいずれも独自の特色を打ち出している。

現在、「ひょうご雪姫ポーク」「神戸ポーク高尾牧場」「ゴールデンポーク」「但馬ポーク」「姫路グルメポーク・桃色吐息」の5つのブランドが認証を取得している。それぞれがエコフィード(食品残さなどの未利用資源を活用した飼料)や特殊飼料を給与したり、品種にこだわったりして、安全安心で特長ある豚肉を生産している。

生産方法

養豚農家は、県内に約30戸あり、子豚を約180日肥育して食肉センターに出荷、精肉されている。認証食品としては、種豚に関する記録、繁殖記録、育成・肥育の記録などを管理できていることが求められる。



かんたん
レシピ
「但馬牛」編

野菜の牛肉巻きしゃぶしゃぶ鍋

材料(4人分)

- 牛肉スライス(ロースまたはモモ) …70g×4
- 水菜 …60g
- ゆでアスパラ …大2本
- えのき …60g
- スライスチーズ …2枚
- A みりん …大さじ1
醤油 …大さじ1
昆布だし …大さじ8
- B あたりこま …大さじ2
みりん …大さじ1
醤油 …大さじ1
煮出し汁 …大さじ2~3
- 粉唐辛子 …少々
- 1. 牛肉は広げて半分の長さになり、水菜、ゆでアスパラ、えのき、スライスチーズを芯にして巻き、2つに切り分ける。
- 2. Aを煮立てて、八方だしを作る。
- 3. Bを混ぜ合わせ、ごまだれを作る。
- 4. 2に1を入れ、しゃぶしゃぶ風にさっと火を通す。好みで粉唐辛子を加えた3をつけていただく。



かんたん
レシピ
「豚肉」編

豚の角煮

材料(4人分)

- 豚バラ肉 …300g
- ごぼう …1/4本
- 米のとぎ汁 …適量
- 白ねぎの青い部分 …1本
- しょうが(厚めの輪切り) …2片
- 大根(すりおろし) …適量
- 水あめ …30g
- A みりん …大さじ2
醤油 …大さじ2
酒 …100cc
砂糖 …大さじ1・1/3
一番だし …200cc
- 1. 豚バラ肉にすりおろした大根をこすりつけ、冷蔵庫で半日寝かせた後、水分を切って皮の部分をきつね色に焼いておく。
- 2. 鍋に1と大根おろし、たっぷりの米のとぎ汁、ねぎ、しょうがを半量を加えて強火にかけ、沸騰したら弱火で2時間以上煮込む。
- 3. 豚肉が柔らかくなったら冷まし、食べやすい大きさに切る。
- 4. 鍋に3、ごぼう、しょうがを半量、Aを入れて落し蓋をして強火で煮る。煮立ったら弱火にして味を煮詰め、水あめをからませて仕上げる。

鶏肉

焼く、炒める、煮る、揚げると、どんな調理法にもなじみ、味のバリエーションが幅広く楽しめる鶏肉。丹精込めて育てられた滋味豊かな鶏肉は、活躍の舞台を選ばない食材。兵庫県はプロイラー発祥の地とされている。

選び方・保存方法

肉の色が鮮やかで、身の締まっていて弾力のあるものを選ぶ。皮の表面がべとつかず、ドリップが少ないものを選ぶ。ラップに包み、冷蔵庫のチルド室で保存する。傷みやすいので、早めに食べる。

鶏肉の部位

部位の名称	部位	特徴
手羽元	上腕部分	ほどよい脂肪と旨味、柔らかい肉質。ゼラチン質と脂肪を豊富に含み、味にコクがある。
手羽先	上腕から手羽元を除いた部分	
手羽中	手羽先から手指を除いた部分	
むね肉	胸の部分肉	淡色で低脂肪、柔らかい肉質。
ささみ	むね肉に近接した部分	脂肪が最も少なく、柔らかい白身。
もも肉	足からもものつけ根の部分	灰紅色で高脂肪、肉質はやや固い。

鶏卵

栄養満点の「物価の優等生」と呼ばれて久しい鶏卵。昔から変わらない価格で家庭の食卓に提供されてきた身近で手軽な栄養食品。料理にデザートに幅広い利用法があるのも大きな魅力。ブランド価値の高い兵庫の地卵は人気。

選び方・保存方法

殻の形が卵型によく整っており、殻に傷や汚れのないものを選ぶ。パックから取り出して、尖った方を下にしてそのまま冷蔵庫に保存する（洗うと殻の表面が割れ細菌が侵入しやすくなる）。ドアポケットより温度変化が少ない奥に入れるのがベター。

バック詰め鶏卵規格

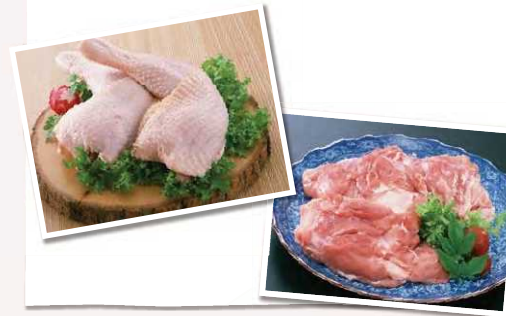
種類	基準[鶏卵1個の重量]	ラベルの色
LL	70g以上～76g未満	赤
L	64g以上～70g未満	橙
M	58g以上～64g未満	緑
MS	52g以上～58g未満	青
S	46g以上～52g未満	紫
SS	40g以上～46g未満	茶

【兵庫県産】

c 特長 「こだわりの飼育法」

鶏肉は、皮以外の部分は、肉の中でも高タンパク、低エネルギーでヘルシーな食材として人気が高い。兵庫県では、「但馬のすこやかどり」や「播州百日どり」など、こだわりの鶏肉が生産されている。菌ごたえて高い評価を得ている県立農林水産技術総合センター開発の「ひょうご味どり」も、今後の生産拡大に期待が集まっている。

例えば「但馬すこやかどり」は、お茶やハーブなど配合にこだわった専用飼料を給与、「播州百日どり」は飼育期間を通常より長い100日にするなど、安全安心で特長ある鶏肉を生産している。県内では、約70戸ある肉用鶏農家において飼育されており、通常は約50日飼育して食鳥処理場に出荷、精肉されている。



鶏ごぼう巻き

材料(2人分)

- 鶏もも肉…1枚
ごぼう(棒状に切る)…1/4本
にんじん(棒状に切る)…1/4本
いんげん豆…5本
片栗粉…適量
- A 醤油…大さじ1
酒…大さじ1
みりん…大さじ1
しょうが汁…小さじ2
- B 醤油…大さじ2
みりん…大さじ2
酒…大さじ2
砂糖…大さじ1・1/3
しょうがスライス…1片
片栗粉…小さじ1
粉さんしょう…適量
1. Aを混ぜ合わせ、下味調味料を作っておく。
2. 鶏もも肉の身と皮をフォークで数カ所刺し、1に15分間漬けておく。
3. チキンブイヨンスープを入れ、蓋をして弱火で10分煮込む。
4. Bを混ぜ合わせ、てり焼きたれを作っておく。
5. 2を皮を下にして広げ3を置き、ロール状に巻いて糸でしばる。
6. フライパンにサラダ油をなじませ、5を中火でじっくり焼く。さらに180℃のオーブンで10分間焼き、火を通す。
7. フライパンに4を入れ、6を加えて弱火にかけ味をなじませる。
8. 味がなじんだらフライパンから取り出して冷まし、糸をはずして食べやすい大きさに切る。残ったてり焼きたれと粉さんしょうをかけてできあがり。

【兵庫県産】

c 特長 「栄養価の高い卵づくり」

価格の安定だけでなく、より付加価値の高い鶏卵が生産されている。

例えば、卵は良質なたんぱく質、ビタミン、ミネラルなど人間に必要な栄養素の殆どを網羅しているが、さらにヨードやビタミンEを強化した栄養卵などが作られている。またケージ飼育をしない平飼い卵など、多様化する消費者に対応しながら、安心して選んでもらえる鶏卵の生産を行っている。県内に約60戸ある採卵鶏農家において採卵鶏が飼育されており、飼料や飼育方法にこだわりを持って生産している。現在、20品目以上が認証を取得しており、その多くが米、海藻、ニンニクなどを飼料に配合するなど、飼料にこだわったブランドである。



玉子豆腐

材料(2人分)

- A 卵…2個
だし汁…卵と同量
淡口醤油…小さじ1/2
みりん…小さじ1/2
- B 水…120cc
淡口醤油…大さじ1・1/3
みりん…大さじ1・1/3
- 削りかつお…適量
しょうが(すりおろし)…適量
木の芽…適量
1. Aを混ぜ合わせ、目の細かいざるで漉す。
2. 器に1を流し入れ、箸を1本かませた蒸し器で15～20分、中火強で蒸す。竹串を刺して澄んだ蒸し汁がにじんだら火から下ろし、冷蔵庫で冷やしておく。
3. Bを鍋に入れて中火でひと煮立ちさせて火を止め、鍋の表面が隠れる程度の削りかつおを加えてうまだしを作る。5分たったら漉して冷やしておく。
4. 2に3をかけ、しょうが、木の芽を添える。

牛乳

小さな子どもからお年寄りまで、身近な栄養源として親しまれている牛乳。新鮮で良質な牛乳は、そのまま飲んでも、料理に使っても、コクと風味がある。県内最大の生産地は淡路で、現在では、県産牛乳の約4割を生産している。

《牛乳とは?》

「牛乳」は、生乳のみを100%使用した、無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上のもののみを指す。牛乳のほかの飲用乳として、より厳しい規格を満たした特別牛乳や、乳脂肪分の割合の低い脱脂乳、加工乳、乳飲料などがある。

《選び方・保存方法》

賞味期限に注意してできるだけ製造時期が近いものを選ぶ。開封したら封をして冷蔵保管し、早めに使い切る。

■特色ある牛乳の分類

分 類	定 義
成分無調整牛乳	生乳を加熱殺菌し、成分の調整をしない牛乳と特別牛乳。
濃厚牛乳	特濃などと表示される。無脂乳固形分8.5%以上で乳脂肪分3.8%以上のもの。
牛名称付牛乳	特定の牛品種を商品化するもので、当該牛の生乳を80%以上使用しているもの。
特選牛乳	厳選などと表示される。無脂乳固形分8.5%以上の牛乳など。
産地限定牛乳	ある特定の原産地の牛乳のみを使って作られた牛乳。
低温殺菌牛乳	低温殺菌保持なども表示される。62℃～65℃の温度で30分間加熱殺菌した牛乳。

アイスクリーム・チーズ・ヨーグルト

県産の生乳は、牛乳としてだけではなく、アイスクリームやチーズ、ヨーグルト(発酵乳)や乳酸菌飲料など幅広い乳製品に使われている。低温殺菌牛乳や低脂肪乳を主原料に地域の素材を取り入れたご当地アイスや地元の生乳をもとに作られるナチュラルチーズは、地域特産として多くが認証を受けている。

《選び方》

すぐに食べない場合は、賞味期限にゆとりのあるものを選ぶ。ヨーグルトなら製造日から1～2週間が食べ頃。ナチュラルチーズは、フレッシュタイプはなるべく早めに食べる。

《保存方法》

アイスクリームは、冷凍庫の温度を零下18℃以下に保ち保存することが理想。一度溶けたものは風味が落ちるので、再冷凍しないよう注意する。ヨーグルトは基本的に冷蔵庫に保存し、開封したら封をして冷蔵保存して早めに使い切る。チーズはラップに包み、保存袋に入れて冷蔵する。

【兵庫県産】

●特 長 「バラエティに富んだ逸品」

牛の生乳を加熱殺菌だけしたもののが牛乳。添加物を加えたり脂肪分をコントロールしたものは加工乳に分類される。不足しがちなカルシウムを吸収しやすい形で多く含むことから、幅広い年齢層で毎日習慣的に摂りたい食品。県内では、約350戸ある酪農家において約15,000頭の乳用牛が飼育されており、1頭あたり年間約9,000kgの生乳を生産している。

認証食品では低温殺菌牛乳やノンホモジナイズなど、鮮度と品質を活かした商品が数多く揃っている。現在、7品目が認証を取得しており、低温殺菌や生産地限定など、バラエティに富んだラインナップとなっている。



かんたん
レシピ
“牛乳”編

リッターミルクチキン

材料(4人分)

牛乳…1000cc
鶏手羽元…8本
レモン汁…大さじ3～4
いり豆…30g
プチトマト…8個
バジル…1枚
塩…小さじ1/2
こしょう…少々
オリーブオイル…小さじ

1. 鶏手羽元に塩1/4とこしょうをまぶす。
2. 鍋に牛乳を入れ、レモン汁を加えてよく混ぜる。
3. 2を弱火にかけ、沸騰しないよう注意しながら混ぜる。白いもろのかたまりができたらか火を止めて少し置く。
4. ざるにキッチンペーパーを敷き、3を濾してフレッシュチーズと液(ホエー)に分ける。
5. フライパンにオリーブオイルを入れて1をこんがゆ焼き、4のホエーを加える。いり豆も加えて煮込み、塩小さじ1/4を入れる。
6. 鶏手羽元が柔らかくなったら、プチトマトを加える。
7. 皿に盛りつけ、フレッシュチーズとバジルをのせてできあがり。

【兵庫県産】

● チーズ

自家生産の生乳を用いたフランス発祥のフロマージュ・ブラン、イタリア発祥のリコッタ、モッツアレッラ、兵庫県では、県産牛乳等を用いた本格的なチーズが作られている。

●ヨーグルト(発酵乳)

ヨーグルトは乳酸菌を豊富に含み腸の働きをよくし、消化を助ける健康の素。兵庫県では、牛乳製造会社の多くで、ヨーグルトの製造も行われている。認証の中心となっているのは、やはりそのままの素材の味を活かした糖分無添加のプレーンヨーグルト。各地でとれる生乳を活かした逸品が認証を受けている。しかしそのほかにも、果実を含んだ食べるタイプ、飲むタイプなど最近はバリエーションも増えてきている。なお、ヨーグルト(発酵乳)と乳酸菌飲料の違いは下記の通り。

■乳酸品の成分規格

種類別	無脂乳固形分	乳酸菌数または酵母数(1mlあたり)
発 酵 乳	8.0%以上	1000万以上
乳酸菌飲料	乳製品	3.0%以上
	それ以外	3.0%未満
		100万以上

※発酵させた後、一定の基準で加熱殺菌したものは除く。



●アイスクリーム類

アイスクリームは、乳、練乳、クリーム、バターなどの乳製品に砂糖などの糖類、粘度を与えるためのゼラチンやペクチンを加え、急速冷凍し製造される。県内では生産量は少ないが、味のよい酪農家自らが生産する新鮮な生乳を用いたアイスクリームが造られている。ブラウン・スイス種など稀少な生乳を使ったものも好評を得ている。

なお、同じアイスクリームのように見えても、含まれる乳成分の量によって下記のように3つに分類される。認証されているものは多くは、たっぷり乳成分の入った「アイスクリーム」と「アイズミルク」。地域の特産品として、地域の特産館などで販売されている。

■アイスクリーム類の成分規格

種類別名称	乳固形分	乳固形分中の乳脂肪分
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上
アイズミルク	10.0%以上	3.0%以上
ラクトアイス	3.0%以上	—

※乳成分を含まないものはアイスク্যানディやシャーベットとして氷菓に区分される。

かき

ミネラルが豊富で「海のミルク」といわれるほど栄養価が高い。グリコゲンのほか、必須アミノ酸をすべて含み、タンパク質やカルシウム、亜鉛などのミネラル類をはじめ、さまざまな栄養素が多量に含まれているため、うま味成分もたっぷり。カキフライのような揚げ物や、鍋物の具にして食べるほか、新鮮なものは網焼きや生食にする。

選び方・保存方法

殻付きは口が開いていて、すっしり重みがあるもの。むき身は身に傷がなく、形がだれていないもの。生食用・加熱用と、用途に合わせて購入する。殻付きは、乾燥に注意し冷蔵庫で保管する。むき身は、パックごと冷蔵庫に入れる。

主な産地

播磨灘沿岸（特に西播磨近海）

収穫時期

11月下旬～3月下旬

旬は、体に栄養を蓄える秋から冬で、この時期にグリコゲンの量が増え、風味に優れている。

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

養殖とらふぐ

食用として取引されるフグの中では一番の高級魚とされ、独特の旨みと食感が力三と並び「冬の味覚王」と呼ばれる。従来、とらふぐ料理は高級料理店でしか味わえない逸品であったが、養殖による生産が増えたことで、一般の料理店や量販店でも販売されている。肉質は白身でフグ類の中では最も美味で、てっさ（刺身）、てっちり（鍋）、唐揚げなどの味覚は絶品。

選び方・保存方法

フグには猛毒が含まれており、養殖、天然物を問わず食べられる種類・部位は限られている。正しい知識を持った人がフグ処理を行わないと非常に危険なため、処理ができる人が制限されている。このため、料理には必ず調理されたものを使用する。

主な産地

淡路島近海（福良湾 淡路島3年とらふぐ）

旬

養殖とらふぐは、餌や飼育方法の改良が進み、1年中品質の安定した美味しいとらふぐを供給できるようになってきた。天然とらふぐの食頃は冬で、12月～2月が旬。

【西播磨のかき】

特長 「全国有数の生産量」

西播磨のかきは、日本の沿岸に一般にみられる「マガキ」で、昭和50年代後半から本格的に生産され、生産地域も広がっている。県内では西播磨の生産がほとんどである。

「大粒の1年かき」

垂下式養殖法を用いて養殖されており、清流「千種川」や「掛保川」から流れ込む森の栄養分が、豊かな漁場を育んでいる。恵まれた環境で育ったことから、一つ一つが大粒で、柔らかくて旨みたっぷりのかきができる。グリコゲン量が多いことから、加熱しても身が縮まず、通常は出荷まで2～3年かかるところを1年程度の短期間で出荷できるため、「大粒の1年かき」として高い評価を得ている。カキフライのような揚げ物や、鍋物の具にして食べるほか、新鮮なものは網焼きや生食にする。

シーズン中には各地でかき祭りが開催され、様々な料理が提供され地元で大きな盛り上がりを見ている。



かんたん
レシピ
「かき」編

焼がき

材料(2人分)

殻付きかき…10個
レモン…1/2小
ポン酢等…適量

1. 殻付きかきは表面をタワシで水洗いしておく。
2. 焼く。
①直火で焼く場合
弱めの火力で、殻の平たい方を下にして1.2分、裏返して5分ぐらい焼く。殻に薄く焦げ目がつき、殻の隙間から湯気が噴き出せばできあがり。
②電子レンジを使う場合
深めの容器に殻の丸い方を下にして入れてラップをし、5～10分加熱してできあがり。
③オーブンで焼く場合
殻の丸い方を下にしてアルミ箔で覆い、230℃で13分ぐらい加熱すればできあがり。
3. あさり等のように殻は大きく開かない。薄く殻が開くので、平たい貝殻を上にしてナイフ等を差し込み、テコのように殻を押し上げると殻が開く。
4. そのままでも塩味が効いて十分おいしいが、好みてレモン汁、ポン酢等をかけてもよい。

【淡路島3年とらふぐ】

特長 「自慢の3年もの」

鳴門海峡で3年間丹精込めて大切に育てた「とらふぐ」。潮の流れが激しい鳴門海峡だからこそ身が締まり、味が濃厚になる。3年もの、1.2kgサイズ以上になると養殖と天然の肉質が分らないほど身の締まりがよく、養殖魚特有の黒筋が消え、天然のとらふぐと変わらない美味しい「とらふぐ」に。また白子（精巣）は、2年物では考えられないほどの大きさに成長する。



生産方法

「淡路島3年とらふぐ」は、日本一潮の流れの速い鳴門海峡の近くで養殖しているため、身の締まりが特段優れている。水温調節に気を使いながら、大きな生け簀（す）でのびのびと泳がし、3年間かけて丁寧に育てている。薬の使用量をできるだけ減らし、残留基準についても国の基準よりも厳しくするなど安全面にもこだわった生産をしている。



世間で流通している「養殖とらふぐ」のほとんどが2年育成の800gサイズ以下のものであるのに対し、「淡路島3年とらふぐ」は1.2kg以上に育つ。



かんたん
レシピ
「ふぐ」編

てっちり（ふぐ鍋）

材料(2～3人分)

とらふぐのアラと身
…400gほど
出汁用の昆布…10cm×10cm
～5cmぐらいの大きさにざく切りにする。
野菜等（白菜・菊菜・白ネギ・シタケ・えのき・ずきり・豆腐など）
すだち・ポン酢・もみじおろし・刻みネギ

1. 土鍋に水を張り、お出汁用の昆布を浸しておく（食べる20分ほど前）。
2. 白菜・菊菜・豆腐はよく洗って4cm～5cmぐらいの大きさにざく切りにする。
3. ずきりは水に浸し、やわらかく戻しておき、シタケは石づきを切り取って傘に十字の飾り切りを入れおく。
4. 土鍋を火にかけて昆布がゆらゆらし始めたら昆布を鍋から取り出す。
5. 鍋だしが沸騰したらとらふぐのアラ（骨がついた部分）を入れる。
6. 再び沸騰したらしいたけ・人参・豆腐など火の通りくいものから順に鍋に入れ、火が通ったのでできあがり。

たこ

「たこ」は日本人との付き合いの古い海産物。タコ類は多様な種が知られているが、日本では一般的に「たこ」と言えば、食用などで馴染み深いマダコを指す場合が多い。兵庫県では、「マダコ」の漁獲量が日本一を誇る。マダコのほか、イダコやテナガダコなども水揚げされている。

選び方・保存方法

見た目の特徴としては、体色の茶色が濃いことと、足が太短いこと。触ってみてタコの色が変化すれば活きのよい証拠。生のたこは吸盤が吸い付くもの、ゆでだこは皮が剥がれていないものが多い。魚と違い冷凍保存が容易で、加熱すると鮮度落ちが早いので、未加熱のまま冷凍する。

主な産地

明石海峡周辺。兵庫県の「マダコ」の漁獲量は全国トップクラス。明石近海では年間1,200トン前後の漁獲がある。

旬

盛漁期は6月～9月だが、昔から初夏の時期のマダコを「麦わらダコ」と呼んでおり、最も美味しい時期。関西では、半夏生（7月1日頃）にタコを食べる風習がある。

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

【明石だこ】

○ 特 長 「最高級国産マダコ」

マダコは、東北地方南部以南の沿岸域で生息し、全長で60cm、体重5kgに達する。店頭に大量に出回っているマダコは、アフリカ北西岸沖で漁獲された輸入物が多く、国産のマダコは、国内消費量の十数%を占めるに過ぎない。その中でも明石だこは、最高級品として高価に取引されている。

明石海峡の潮流にもまれ、豊富な餌を食べた明石だこは歯ごたえと甘さが身上であるが、柔らかさもある。よく肥えたその身は弾力があり噛むほどにうまみが出てくるのが特長。力が強く頭を持ち上げて這う姿は、タコが立って逃げると言われる由縁。刺身やたこ天、たこしゃぶ、酢の物、柔らか煮等、どんな料理にも使える。地元では保存食として干しダコにする。軽く炙り、細かく切って炊き込む「タコ飯」は素朴な中に深みのある味わい。古くから受け継がれてきた浜の味。

○ 漁場・漁法

明石近海で、主に小型底びき網漁業で漁獲されているが、たこつばや釣りでも漁獲されている。一年で再生産する資源であり、漁獲量は比較的安定している。

生かしたまま出荷されるのが大半であるが、漁連等の商品として、たこの真空パック（塩もみしたたこを真空パックにした冷凍保存品）、たこしゃぶセット、やわらか煮などがある。



たこの茹で方

1. 下処理をする。タコはザルに取り、ひとつかみの塩をふってヌメリを取り水洗いをする。
※ヌメリは泡となりどんどん出てくる。ヌメリは生臭さが出てしまうため、丁寧に取り。
2. タコの足を1本ずつ切り分ける。
3. 湯を沸かし、1%の塩を加える。タコを入れる。
4. 強火で2～3分茹でる。
5. 氷水にとり、芯まで冷やす。

のり

30～40%もの良質なたんぱく質を含み、「海の大豆」と呼ばれるほどたんぱく質が豊富。近年は、健康食品として注目される。ノリにはいくつかの種類があり、焼のりに使われるスサビノリのほかに、アオノリやアオサ、刺身のつまみのオゴノリやフノリなどがある。兵庫県はスサビノリの全国屈指の生産量を誇り、全国に流通しているのりの内、5～6枚に1枚は「兵庫のり」である。

選び方・保存方法

「のり」の最大の敵は湿気だが、意外と知られていないのは温度と光。これらにさらされるとのりも痛む。一度痛んだのりは味が劣化し二度と旨味は戻らない。効果的な保存方法は、冷凍庫保存。のりを密閉できる保存袋や容器に入れて冷凍庫で保存すると長期保存が可能となる。使う時には必要分だけを取り出し、ゆっくり常温になるまで待つてから使用する。

主な産地

瀬戸内海沿岸一円で養殖。「明石のり」「須磨海苔」「淡路島のり」など地域ブランドもある。

旬

スサビノリの収穫は、12月～4月頃。兵庫県では、1月に新海苔が出揃う。

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

【兵庫のり】

○ 特 長 「旨味の詰まったのり」

明石海峡を中心とした潮流の速い漁場で育まれた「兵庫のり」は、しっかりと旨味が詰まり、色が黒くつやが良いのが特長。豊かな海で育ったのりは栄養分も豊富で、特に、ビタミンAは、のり1枚の中に卵1個分以上含まれている。

「のり」は火であぶって焼いたときの芳醇な香りと、パリッとした歯ごたえのある食感が大いに食欲をそそる。製品の薫りもよく、寿司のりやコンビニおにぎり用としての需要が高い。

○ 生産方法

全国屈指の生産量を誇り、兵庫県瀬戸内海側の漁業生産額の4割近くを占める基幹漁業となっている。浮き流し式の養殖方法をとっている。秋に養殖の網を張り込んで12月から4月にかけて収穫される。収穫されたノリはほとんどが板ノリになり、細かく等級分けされた



あと、入札が行われ商社や加工業者が買い取り、焼き海苔やおにぎりノリ、味付け海苔などに加工される。



手巻き寿司

材料(2人分)

- 米…1合
 - 水…180cc
 - すし酢…30～35cc
 - だし昆布…3cm
 - のり…適量
 - えび、卵焼き、ツナ、大葉、貝われ大根など…適量
1. 米をだし昆布と一緒に炊き上げ、すし酢を混ぜ合わせておく。
 2. 好みの具材を準備する。
 3. のりに1をのせ、2を巻いていただく。

イカナゴ

イカナゴは日本各地の沿岸で漁獲される魚で、稚魚を瀬戸内沿岸部ではイカナゴ(玉筋魚)、関東ではコオナゴ(小女子)、大阪ではカマスゴ(梭子魚子)などと呼んでいる。毎年12月末から翌年1月初旬に生まれた稚魚を対象とした新子(シンコ)漁は、瀬戸内海に春を告げる風物詩。兵庫県の漁獲量は、全国でも屈指。

選び方・保存方法

銀光がはっきりし、透明感があり、腹が切れていない鮮度のよいものを選ぶ。

主な産地

明石海峡を挟んだ大阪湾、播磨灘一円

旬

フルセ漁(親魚):2月上旬から4月下旬
シンコ漁(子魚):2月下旬から4月下旬

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

シラス

シラスは、様々な魚の仔稚魚の総称であるが、由子干しなどの形で積極的に食用とされるのは、イワシ仔魚(主にカタクチイワシ)がほとんど。兵庫県の漁獲高は、全国第1位。

選び方・保存方法

ちりめんじゃこは、冷蔵庫で保存していても日が続つにつれ、少しずつ乾くので注意。また、表面だけが乾きやすく、下の方が痛み易い。干し加減によるが密封した状態で保存していても、蒸れてしまうと傷みの元になるため気をつける。

主な産地

明石海峡を挟んだ大阪湾、播磨灘一円

旬

4月から12月にかけて、漁は行われるが、季節ごとに漁のピークがあり、それぞれ「春しらす」、「夏しらす」、「秋しらす」と呼んでいる。

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

【ひょうごのいかなご】

特長 「瀬戸内の春を告げる魚」

イカナゴは冬に産卵する前に、夏場は砂に潜って夏眠し、冬の時期まで過ごす変わった生態をもっている。明石海峡の西に広がる播磨灘には、潮の流れが程よく、酸素の多い良質の海水が流れ込む、砂が堆積した浅瀬があり、そこは鹿の背中の模様 に似ていることから「鹿の瀬」と呼ばれている。この鹿の瀬はイカナゴが夏眠し産卵するのに最適な場所となっており、そこで生まれたイカナゴ(シンコ)は潮流に乗って成長しながら播磨灘から明石海峡を通じて大阪湾までの広範囲に分布することになる。シンコは、遊泳力が発達していないため、2つの水流がぶつかる流れの遅い潮目に集まり、この潮目が漁場となる。

2月上旬にフルセ漁の解禁があり、2月下旬から3月初めに2隻の船で網を引っぱる船曳網漁業によるシンコ漁が解禁となる。イカナゴは鮮度が重要であるため、運搬船に回収されたイカナゴは大量の水で冷やしながら、すぐに港へ運ばれる。

料理法

沿岸部では、イカナゴを用いて家庭の好みの味付けにした「くぎ煮」と呼ばれる佃煮を作ることが普及している。「くぎ煮」は、昭和初期までは、長田の駒ヶ林で漁師が食べていた家庭料理。それが、組合の魚食普及活動によって広まったとされる。炊き上がったイカナゴは茶色く曲がっており、その姿が錆びた釘に見えることから「釘煮」と呼ばれるようになった。釘煮のほか、「釜揚げ」や「かなざりめん」にも加工されている。イカナゴ孵化から約1年を経た「フルセ」は、煮付けや天ぷら、釜揚げや素干しに加工して食されている。



かんたん
レシピ
「いかなご」編

いかなごのくぎ煮

材料

いかなご…500g
A しょうゆ…100cc
中サラ糖…110g
みりん…80cc
酒…大さじ2
しょうが(千切り)…20g
さんしょうの実…10g

1. いかなごは洗い、しっかり水気を切っておく。
2. 鍋にAを入れて火にかけ、煮立ったら1を入れる。アクを取りながら、強火で煮汁が見えなくなるまで煮詰める。混ぜたり、触ったりしない。
3. 煮汁がなくなったら火から下ろし、平らなざるに広げて冷ませばできあがり。

【ちりめんじゃこ】

特長 「カルシウム豊富なシラス」

ごく小さな魚を平らに広げて干した様子が、細かなしわをもつ絹織物のちりめん(縮緬)を広げたように見えることからこの名前がついたといわれる。

「ちりめんじゃこ」と言えばカルシウム補給の代表的な食材として挙げられることも多く、「ちりめんじゃこ一つまみが牛乳200ml一本分」などと表現されることも。ちりめんじゃこは頭から尻尾まで魚を丸ごと摂取できるため、豊富な栄養分を得ることができる。ビタミン、カルシウムをはじめ、鉄、リン、タンパク質など豊富な栄養素を摂取できる貴重な食材。



生産方法

ちりめんじゃこ(縮緬稚魚)は、シラスを塩水で茹でた後、天日などで干した食品。もととなるシラスは網船の2隻と運搬船の1隻で船団を組み、船曳網漁業で漁獲されている。鮮度が重要であるため、運搬船に回収されたシラスは大量の水で冷やしながら、すぐに港へ運ばれる。鮮度のよいまま加工場に持ち込み、加工されることになる。



かんたん
レシピ
「シラス」編

ちりめんご飯

材料(4合分)

ちりめん…大さじ8
大葉…8枚
ごま…大さじ2
米…4合
昆布茶…少々

1. 炊いたご飯に具材を混ぜる。

エビ



白エビ(クロザコエビ)



赤エビ(ホッコクアカエビ・甘エビ)

漁獲時期

白エビ:3月～5月頃、9月～10月頃に多く水揚げ
赤エビ:5月～6月頃、9月～10月頃に多く水揚げ
1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

【但馬のエビ】

● **特長** 兵庫県認証食品である船内冷凍エビは、白エビ、赤エビとも水揚げ後、直ちに船上において氷水で洗浄され、サイズ別に選別・急速凍結し、獲れたての鮮度と美味しさを維持している。

焼いても、蒸しても、汁種にしてもとても美味しいが、やはり刺身が一番。刺身にした後の頭を味噌汁にすると、それだけで濃厚な出汁がとれ、2回楽しむことができる。赤エビの小ぶりのものは頭と尻尾の固い部分を取って、唐揚げにすると丸まる香ばしく食べることができる。

● 漁場・漁法

白エビ(クロザコエビ)は、但馬漁協、浜坂漁協所属の沖合底曳網漁船により、山口沖から京都沖までの主に水深200m前後の海域で漁獲する。赤エビ(ホッコクアカエビ・甘エビ)は、同じ方法で大和堆(たい)及び但馬沖から隠岐周辺海域の主に水深400～500m前後の海域で漁獲する。沖合底曳網漁業は、海底に袋状の網を入れて船で曳網する漁法。狙う魚種により曳網する水深や網の形や目合を換えて操業する。

カレイ



但馬地域の代表的な漁法である沖合底曳網により漁獲される。いずれのカレイも一夜干しや鮮魚として流通しているが、それぞれに特長が見られ、料理の幅が広がる。

漁獲時期 9月～翌年5月頃

【但馬のカレイ】

● 特長 「アカガレイ」

「アカガレイ」は地元ではもっともポピュラーなカレイで、やはり煮付け料理が一番。新鮮なものは地元では、刺身でも利用される。

「エテガレイ」

「エテガレイ」は、秋から春が脂の乗りが良く、品質も一番。但馬でカレイの一夜干しといえば、エテガレイ。

「ヤマガレイ」

「ヤマガレイ」は、秋から春が旬で、中でも12月から2月の抱卵の時期の商品価値は高い。ヤマガレイは、地元では煮付けにしたら、もっとも美味しいカレイといわれる。

漁獲時期 1月～5月頃、9月～10月頃

【但馬のハタハタ】

● 特長

海が荒れる冬の日本海で獲れるため、雷や稲妻の意の「はたはた」が名の由来。兵庫県の漁獲量は、全国でもトップクラス。本県で水揚げされているハタハタは脂がのって美味しいといわれる。

● 料理法

「一夜干し」に加工されるほか、生のままでも出荷されており、塩焼き、鍋のほか、煮付け、天ぷら、唐揚げ、南蛮漬けなど幅広い料理の主役になる。見た目も美しい上、鱗がなく身離れもよいので、調理しやすく食べやすい。小さなものは、唐揚げにすると骨まで食べられる。

干物



身の締まった「エテガレイ」に、脂の乗った「ハタハタ」…。新鮮な海の幸の旨味をぎゅっと凝縮した味わい。魚介の干物は、自然の恵みと先人の知恵が作り出した日本の伝統食。調理も手軽で、飽きの来ない優しい味は、兵庫の海が誇る大切な食材。

選び方・保存方法

冷凍されていないものや解凍済みの干物ですぐに食べける場合は冷蔵庫に保存する。冷蔵庫で長期間保存する場合、密封していても少しずつ品質の劣化が進むため注意する。

【但馬の干物】

● **特長** 兵庫県では、但馬地域の日本海沿岸が干物の産地として発達。エテガレイ、ハタハタ、ヤマガレイなどを用い、一夜干しをはじめ様々な種類の干物を生産している。この地域で干物加工が本格化したのは、底曳網漁が盛んになり、JR山陰線の開通で輸送手段が確立されてから。これを機に京阪神の消費地向けの製造が一気に活発になった。新鮮な状態のまますぐに加工する技術により、美味しさを逃さない特産の干物となっている。認証食品の干物は、地元のスーパーや直売所のほか、インターネットでも広く販売されている。



鹿肉



兵庫県の豊かな自然の中で育った野生の鹿肉は、クセがなく、ヘルシーな赤身肉。鹿肉は、ヨーロッパでは高級レストランやノーベル賞授賞式の晩餐会で特別に食べられるなど、最上の肉として扱われている。

【森の恵み鹿肉】

● **特長** 鹿肉は、牛肉と比べて、カロリーが約3分の1、脂質が約30分の1であり、ヘルシーな肉。また、タンパク質は約1.4倍、鉄分は約2倍、さらに機能性アミノ酸の1種で疲労回復効果のあるカルニチンが約2倍含まれるなど、優れた栄養を持っている。



認証食品の鹿肉は、県内で捕獲されたシカを「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」に基づき、衛生管理された施設で適正に処理されている。

旬カレンダー

食材には、それぞれの食材が最もおいしい季節があります。
旬カレンダーでチェックして、おいしい時期に食べて下さいね!

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
米(品種:コシヒカリ)												
米(品種:ヒノヒカリ)												
酒米(品種:山田錦)												
葉菜類												
たまねぎ												
キャベツ												
はくさい												
ほうれんそう ／しゅんぎく												
こまつな ／ちんげんさい												
青ねぎ												
岩津ねぎ												
洋菜類												
レタス												
ブロッコリー												
果菜類												
トマト												
ピーマン												
なす												
野菜類												
いちご												
だいこん												
にんじん												
やまのいも												
豆類												
黒大豆枝豆												

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
果樹												
ぶどう												
なし												
いちじく												
くり												
日本海												
ズワイガニ												
ベニズワイガニ												
カレイ類												
ハタハタ												
エビ類												
ホタルイカ												
瀬戸内海												
マダイ												
ふぐ(養殖)												
イカナゴ												
しらす												
マダコ												
のり(養殖)												
かき(養殖)												

兵庫県認証食品のFACEBOOKページ開設! 「ひょうごのうまいもん情報局 ほっとちゃんねる」

「日本の縮図」といわれる兵庫県。摂津(神戸)、播磨、但馬、丹波、淡路の5地域の気候・風土に根ざした多彩な農林水産物や加工品などを「知って」、「買って」、「食べて」いただけるよう、兵庫県が安全・安心で個性・特長があると太鼓判を押す「兵庫県認証食品」を中心に、産地や県産食材が買えるお店、食べられるお店、イベント情報などをお送りしています。



<https://www.facebook.com/hyogohotchan>

ほっとちゃんねる 検索



兵庫県認証食品販売促進会員

【販売促進会員とは】

兵庫県認証食品販売促進会員制度は、兵庫県認証食品を生産・原材料として使用・販売する企業・団体のうち、販売PR活動を積極的に実施している企業・団体とひょうごの美味し風土拡大協議会が連携を図ることで、官民連携による販売展開・広報展開を積極的に実施し、認証食品の流通量販売量の一層増加を目指すことを目的としています。

この取り組みを通じ、更なる兵庫県認証食品の生産・流通拡大に繋げ、消費者の買い支えによる県産県消の拡大を目指します。

【会員要件】

販売促進会員は、協議会の趣旨に賛同し、その趣旨に沿った活動を実施し、以下のいずれかに該当し、毎年ひょうごの美味し風土拡大協議会が決定する年会費を負担することを要件としています。

- ① 兵庫県認証食品を生産・製造している県内生産者・企業・団体
- ② 兵庫県認証食品を使用して、加工品を製造している県内生産者・企業・団体
- ③ 兵庫県認証食品を県内外に販売する企業

INDEX

有機純米酢	マルカン酢 株式会社	36
宝笠異人館小袋、北野坂小袋	株式会社 増田製粉所	36
明石産 初摘み味付けのり	兵庫県漁業協同組合連合会	37
鶏屋のひねポン	印南養鶏農業協同組合	37
姫路城うどん	明和 株式会社	37
丹波なた豆茶	有限会社 こやま園（生産者グループ 有機豆本舗丹波）	37
丹波黒大豆（兵庫県産、生豆） 黒豆加工品各種	株式会社 小田垣商店	38
米糴	有限会社 井上商店	38
純淡路島産無添加なたね油「菜の花の恵み」	財団法人 五色ふささと振興公社	38
北坂たまご たまごまるごとプリン	株式会社 北坂たまご	38
淡路島ボーク	株式会社 嶋本食品	39
淡路島の薬膳（茶）PREMIUM	株式会社 多田フィロソフィ	39
淡路島牛乳・淡路島ヨーグルト・淡路島焼プリン他	淡路島牛乳株式会社	39

兵庫県神戸市 有機純米酢

有機コシヒカリ100%使用の純米酢

マルカン酢の地元兵庫県にある丹波市で、丹波ひかま有機米研究会によりいねいに作られた有機コシヒカリのみを使用しています。まろやかな酸味と米の旨味が特長で、酢のものやお寿司などの和食はもちろん、ピクルスなど色々な料理に使いやすい純米酢です。

マルカン酢 株式会社
〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5-6
TEL：078-857-0501 FAX：078-857-0507
http://www.marukan.com



兵庫県神戸市 宝笠異人館小袋、北野坂小袋

多彩な食材の良さを引き立たせる兵庫県産小麦

古来、兵庫県は、香川、岡山と並び「三県麦」と称されるほど、品質のよい小麦を生産していました。当社は、このような兵庫県産の小麦に着目し、「兵庫県特産の小麦を作りたいたい」という思いで、10年以上の研究を重ねてきました。そして「兵庫県産小麦粉シリーズ」が誕生しました。兵庫県は北に日本海、南に瀬戸内海、内陸には六甲山系をはじめとする山々があり、海産物、畜産物、野菜、果物など、多様な食材に恵まれています。豊かな地元の食材をより一層引き立たせるためにも、「兵庫県産小麦粉シリーズ」をご利用ください。

株式会社 増田製粉所
〒653-0021 兵庫県神戸市長田区梅ヶ崎1-1-10
TEL：078-681-6702 FAX：078-681-6710
http://www.masufun.co.jp

製菓用小麦粉のメインコンセプトとして「できるだけグルテン形成が少なく、また泡立て気泡を優しく包んで壊さないもの」ということを、大正初期の時代からの秘伝として独特の粉作りを引き継ぎ、さらに改良を重ねて参りました。当社はもてる技術と更新された生産設備をフル活用し、皆様の細やかなご要望にお応えしたいと考えております。



兵庫県明石市 明石産 初摘み味付けのり

明石海峡の早い潮流にもまれ育まれた初摘み海苔

明石産初摘み味のりは、明石海峡の早い潮流にもまれ育まれた初摘み（1番刈り）の海苔を使用しています。味付けに使用している調味液は、食品アレルギー物質の特定原材料25品目を使用していません。また、化学調味料、着色料、保存料も使用していません。安心・安全で美味しい兵庫のりをご賞味ください。

兵庫県漁業協同組合連合会

〒673-0883 兵庫県明石市巾崎1丁目2番3号 兵庫県水産会館内3階
TEL：078-940-8011 FAX：078-917-3811
E-mail：jif-hyogohp@hgggyoren.jf-net.ne.jp
http://www.jf-net.ne.jp/hgggyoren

兵庫県は北に日本海、南に瀬戸内海と2つの海をもっており、四季様々な魚介類が水揚げされています。私たちは、兵庫県下のJF漁業者の漁漁と生活を支援することはもちろん、産地から消費者への魚食文化を発信したり、消費者からのニーズを受信したりする「魚食情報の発信基地」を目指しています。



兵庫県姫路市 姫路城うどん

国内産小麦100%使用手延べ細うどん

国内産小麦を100%（兵庫県産小麦60%以上使用）使用した手延べ細うどんです。熟成を何度も繰り返し乾燥させるという手法で約1日半かけて作った麺です。細い麺でも強靱で弾力があり、滑らかで喉ごしが良く、食感は口当たりが滑らかで歯切れが良いという独特の食感です。

明和 株式会社
〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町甲841-37
TEL：079-245-1631 FAX：079-245-1634
E-mail：j-meitwa@mensho-an.co.jp
http://www.mensho-an.co.jp

安心・安全・健康につながる「手延麺の新しい価値の創造」を追求してゆくことを企業理念としています。

国内産小麦を使用した手延べうどん、手延べそうめんの製造販売、手延べ蕎麦等の製造販売及び麺類全般の販売をしております。これからも、美味しい手延べ麺を追求し続けたいと考えております。



兵庫県播磨市 鶏屋のひねポン

播州地方の名物料理をご家庭に

兵庫県産の親子肉を使用した兵庫県播州地方の名物料理を手軽にご家庭で召し上がれます。

鶏肉の旨味を残したまま、食べやすく薄くスライスしてあります。ゆず・だいだいの果汁・ポン酢が爽やかな味を演出してくれます。

印南養鶏農業協同組合

〒675-1112 兵庫県加古郡美町六分一1362-40
TEL：079-495-0080 FAX：079-495-1256
E-mail：y.adachi@innami.or.jp
http://www.innami.or.jp

東播磨の清流、加古川が培った緑と澄んだ空気の田園地帯で、厳選された飼料で育てられた健康な鶏鳥の肉を原料に、素材本来の持ち味を生かし、食の安全・安心を追求する為、保存料・発色剤・着色料・酸化防止剤・化学調味料などの添加物使用を控え、厳しい品質検査のもと独自の技術で旨味が効いた製品づくりに動んでいます。



兵庫県丹波市 丹波なた豆茶

丹波なた豆100%使用の香りがよく後味すっきり健康茶

豆こころ丹波で農業や化学肥料を使わずに栽培した丹波なた豆100%。自然の力を利用した健康茶として嬉しいお声を頂いています。種子は代々引継がれてきたオリジナルを使用、栽培から製造まで一貫管理し、生産者の顔が見える安心安全を大事にしています。香りがよく、すっきりと飲みやすい・遊味豊かな味わい。

有限会社 こやま園（生産者グループ 有機豆本舗丹波）
〒669-4141 兵庫県丹波市春日町黒井1972
TEL：0795-74-2152 FAX：0795-74-0058
E-mail：info@kyme.jp http://kyme.jp

丹波なた豆茶製造一筋16年。自分の子供に飲んで欲しいを基準に、大切な人に思いの伝わる商品を作っています。自家採取で守り続けた種子（なた豆）を古くからの農家直伝の製法でお茶に加工、お客様のとくさんのお声・意見をもとに適切な量でのお茶の作り方に合わせたティーバッグを開発。大学機関との研究、栄養改善学会での発表、テレビ出演により独自のブランドを確立しています。2016年9月ダイエットイベントビューティーフェア2016にて優秀賞を受賞。



丹波 丹波黒大豆(兵庫県産、生豆) 黒豆加工品各種

熟達した職人厳選の高級ブランド黒豆

丹波黒は大豆粒が丸く、美味しいことで知られる兵庫県産の高級な黒豆です。その中でも小田垣商店の職人が選り抜いた兵庫県産丹波黒を100%使用した黒豆きな粉、蒸し黒豆ドライパック、黒豆煎り豆は丹波黒の素材の美味しさを活かした商品です。黒豆きな粉はじっくり焙煎して仕上げた豊かな香りと滑らかさ、蒸し黒豆はうす塩味で枝豆のようなもちり食感の美味しさ、黒豆煎り豆は香ばしさととろりとした食感が特徴です。

株式会社 小田垣商店
〒669-2323 兵庫県篠山市立町9番地
TEL: 079-552-2369 FAX: 079-552-5375
E-mail: info@odagaki.co.jp <http://www.odagaki.co.jp>

享保十九年(1734年)に丹波篠山で創業し、丹波黒大豆・丹波大納言・小豆等の高級豆を取り扱う丹波黒の専門店、小田垣商店です。当店の熟達した職人が厳選しました黒豆・小豆を「小田垣ブランドの高級豆」として全国各地の百貨店・量販店へ販売し、またその良質素材の豆を原材料とした黒豆加工品も各種取り揃えております。



淡路 純淡路島産無添加なたね油 「菜の花の恵み」

琥珀色に輝く完全無添加へのこだわり

淡路島内で栽培・収穫した菜種を原料に、昔ながらの焙煎圧搾製法によって地域内で一貫生産された一番搾り油です。完全無添加製法により琥珀色の輝きを得た油は、天ぷらを揚げると衣を菜の花の色に色付け、サクサクとした軽い食感に仕上がります。オーブオイルのようなご利用方法でもおいしく召し上がいただけます。

財団法人 五色ふるさと振興公社
〒656-1301 兵庫県洲本市五色町都志1087番
TEL: 0799-33-1600 FAX: 0799-33-1603
E-mail: kanayo@takataya.jp <http://www.takataya.jp>

弊社は、地元の行政や住民とともに「菜の花エコプロジェクト」に取り組んでいます。これは、菜の花を栽培収穫し食用油を生産するとともに、使用済みながら油を回収してバイオ燃料にリサイクルする、循環型の取り組みです。この取り組みから生まれた菜種油「菜の花の恵み」には、淡路島を愛する島民の思いが詰まっています。



淡路 米麺

淡路のお米100%モチモチ感とほのかな甘み

淡路島で収穫されたお米のみを主原料に製造したお米麺です。団子の様なモチモチ感とほのかな甘みが特徴です。

有限会社 井上商店
〒656-0131 兵庫県南あわじ市広田中筋73-4
TEL: 0799-45-0385 FAX: 0799-45-0387
E-mail: menyainoue@gmail.com
<http://www.wakameya.jp>

明治34年に初代井上長平により創業、そのころより製麺業を行い、以後、製麺・冷凍の製造販売を開始。その後現4代目が兵庫県産小麦粉シリーズの「麺司」と赤穂の塩、鳴門海峡産のわかめを使用した「わかめ麺」等を開発、約5年前に淡路島で収穫されたお米を使ったこちらの「米麺」を開発し、販売をスタート致しました。今後も地元産品の資源化により、社会に貢献する事を考えております。



淡路 北坂たまご たまごまるごとプリン

『さくらたまご』の無添加100%たまごのプリン

朝とれたばかりの新鮮な『さくらたまご』を使用。割らずに中身だけを攪拌(かくはん)し低温加熱法でプリン状にした、添加物を一切使わない卵100%のプリンです。卵100%ですので、わさび醤油につけてお酒のあてに、サラダにトッピングしたたまごサラダに等しいようなお味が楽しめる商品です。

株式会社 北坂たまご
〒656-1602 兵庫県淡路市育波1114
TEL: 0799-84-1510 FAX: 0799-84-1517
E-mail: m.kitasako@kitasakatamago.co.jp
<http://www.kitasakatamago.co.jp>

日本だけで育種改良された純国産鶏を、淡路島で約15万羽飼育している北坂養鶏場。独自のこだわりの餌、飼いや卵を淡路島ならではの取組みとして広げています。そのこだわりや採れたての新鮮なたまごを知ってもらうために、おもしろさとおいしさを加えて届けている株式会社北坂たまご。



淡路 淡路島ポーク

安心で高品質の猪豚(淡路島ポーク)

猪と豚との交配により生まれた猪豚(淡路島ポーク)は、両者の長所を受け継ぎ、健康で安全な美味しいお肉になる様に育てています。飼料はNonGMO(非遺伝子組換え)トウモロコシ・大豆を指定し、淡路島産の飼料米と酒粕をおやつに与え、生後6か月以降は抗生物質を一切投与していません。脂身があっさりして溶ける感じで、赤身肉もしっかりとしています。一度ご賞味ください。

株式会社 嶋本食品
〒656-0313 兵庫県南あわじ市松帆志知川1154番地
TEL: 0799-36-2089 FAX: 0799-36-3989
E-mail: info@shimamotoshokuhin.com
<http://www.shimamotoshokuhin.com>

会社の設立は1960年3月で、総合食品製造(食肉・冷凍食品・畜産加工品・畜産業)を営んでいます。淡路島ポークは直営農場にて生産し、消費者の皆様が本当に求められる「安心で高品質」をお届けいたします。



淡路 淡路島牛乳・淡路島ヨーグルト 淡路島焼プリン他

淡路島の自然の恵みいっぱい乳製品

淡路島の自然の中で生産された牛乳を産地パックした新鮮牛乳と、搾りたて牛乳を使ったヨーグルトやプリンです。

淡路島牛乳株式会社
〒656-0472 兵庫県南あわじ市市善光寺26-1
TEL: 0799-42-5013 FAX: 0799-42-5015
E-mail: gyunyu@awajishimamilk.co.jp
<http://www.awajishima.or.jp>

「花とミルクとオレンジの島」と昔より言われてきた淡路島。新鮮で安全・安心・安定をスローガンに、お客様に喜んで頂ける製品づくり日々、努めてまいります。



淡路 淡路島の藻塩(茶) PREMIUM

ほのかに香る海藻とまろやかな味の絶品塩

塩職人が長時間手間ひまをかけて丹念に作り上げました。本品は、芳醇な海藻の香りと濃厚な旨み特徴です。海藻の旨みが素材の味を引き立てます。大手航空会社のファーストクラス、銀座で一番予約の取れないレストラン等のシェフ、各料理長からも絶賛いただいている人気商品です。

株式会社 多田フィロソフィ
〒656-0425 兵庫県南あわじ市榎小榎271-1
TEL: 0799-42-2231 FAX: 0799-42-1357
E-mail: info@e-moshio.com
<http://www.e-moshio.com>

当社は、1673年(延宝元年)に淡路島で創業し、「いのちむすぶるこびのばづくり」を企業理念に、お客様に喜んでいただけるばを提供できるよう、日々邁進しております。



ひょうごの元気と安心をご紹介します 「ひょうごの美味し風土拡大協議会HP」

ひょうごの美味し風土拡大協議会ホームページでは、兵庫県認証食品に関する情報や、兵庫県内のいちおし農林水産物・加工品のご紹介、ブランド化の取組のご紹介、海外展開の情報も掲載しています。

兵庫県認証食品のページでは、認証食品一覧のほか、認証食品を販売しているお店や認証食品を使った料理を提供しているお店、認証食品を使った料理レシピもご紹介しています。



<http://hyogo-umashi.com>

ひょうごのうまし 検索