

ハーティーちゃんの地元自慢コラム

IMOTO IMAN COLUMN

うま FOOD VOL.3 ひょうごの美味し風土編 7



「兵庫県認証食品」

兵庫県産の農林水産物及びこれらを原料として県内で製造された加工食品のうち、安全・安心で個性・特長がある食品を紹介していきます。

ジャンボピーマン



今、出荷の最盛期を迎えている、佐用町の特産「ジャンボピーマン」を紹介します。このピーマンは、果房が最大20cm、100gにもなる大型ピーマン（パプリカのようなベル型でなく、長円筒形）で、普通品種3個分くらいのボリュームがあります。肉厚で甘みがあり、ピーマン特有の青臭さが少ないため、加熱調理はもちろん、サラダなど生食にも向いています。また、種が少ないので、肉詰めなどを作る際も手間がかかりません。

栽培のきっかけは、さようジャンボピーマン部会の前部会長が種苗会社を訪問した際に、「珍しいものがある」と紹介され、平成17年に試作を始めたことによります。平成19年にはひょうご安心ブランド農産物の認定を受け、少しずつ生産拡大を図ってきました。現在は、佐用町だけでなく、隣接するたつの市や上郡町などにも生産がひろがっています。

ジャンボという特長の裏側で、普通のピーマンよりもデリケートな栽培管理が必要なため、牛ふん堆肥による土づくりを基本として、猛暑の中でもこまめに水を切らさないよう管理して、安定した品質のピーマンを届けられるよう生産部会のメンバーは日々研究・努力されています。

- 販売時期 ハウス栽培 6月下旬～12月上旬、露地栽培 7月上旬～11月中旬
- 主な販売店 関西スーパー(神戸・阪神の一部店舗)、マックスバリュ西日本(姫路市以西)、
JA兵庫西の農産物直売所「旬彩蔵」など
- 「旬彩蔵」店舗情報 <http://www.ja-hyogonishi.com/farmers/index.html>
- ※ 元町1番街「水曜日」(神戸市中央区元町通、第3水曜日開催)においても、7月～10月まで
佐用町の出店グループのコーナーに並びます。
- 問合せ先 JA兵庫西佐用営農生活センター TEL 0790-82-2731



なた豆



みなさん、「なた豆」をご存知ですか？ なた豆とは、鞘の形が刀・「なた」のような形で、長さは40cm以上にもなる、見る人をあっと驚かせる大きな豆です。昔は丹波でよく栽培されていたようですが、15年ほど前から再び栽培が始まりました。栽培開始当時から無農薬での栽培が続いており、平成20年にひょうご安心ブランド農産物の認定を受けています。

「なた豆」は、古くから「膿だし豆」として、漢方・民間薬として利用されてきました。なた豆特有の成分である「カナバニン」や「コンカナバリニンA」は、血液の浄化により腎機能・歯周病・血流の改善など、体の様々な病気や不調の改善に効果があると言われていています。その他、高血圧、蓄膿症、鼻炎、花粉症、口臭、体臭の予防や改善のほか、歯周病（歯槽膿漏）や痔などの炎症改善にも効果があると言われていています。そのなた豆をスライスし、乾燥・焙煎してつくりあげたなた豆茶。様々な効果が期待されるなた豆茶を召し上がってみませんか。

- 主な販売場所
- ※ 自社店舗の他、以下の店舗やネットショップで販売されています
- いかりスーパー、ひょうごふるさと館、神戸酒心館、西宮阪急、
神戸ベイシエラトン シェラトンマルシェ、西脇ロイヤルホテル、大丸神戸店、
神戸メリケンパークオリエンタルホテル、めぐみの郷、道の駅丹波おばあちゃんの里
- 問合せ先 有限会社こやま園 丹波市春日町黒井1972 TEL 0795-74-2152

