

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 9



「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。

ベニズワイガニ



皆さんは、9月から日本海で漁が始まっているベニズワイガニをご存知ですか？
ベニズワイガニは近畿では唯一、香住漁港だけで水揚げされています。ズワイガニと比べて安価で缶詰などの加工原材料としてのイメージが強いカニですが、地元では「香住ガニ」としてブランド化され、近年は特に民宿の「香住ガニコース」が大盛況となっています。

昔に比べて船の改良等が進み、鮮度保持技術が向上したため、「ズワイガニよりも甘みがあるベニズワイの方が好き!」という熱烈なファンも急増中です。

食べ方はズワイガニ同様にカニすきで、あるいは焼きガニにすると更に濃厚な甘味を堪能できます。また、茹でたカニはマヨネーズとの相性が抜群、お子様にも大好評です。殻が柔らかくて身離れも良いので、子供からお年寄りまで世代を問わず楽しめるイマドキなカニ、ベニズワイガニを旬の時期にぜひお楽しみください!!

- お問い合わせ 香美町香住観光協会 (電話:0796-36-1234 <http://kasumi-kanko.com/>)
但馬漁協 (電話:0796-36-1331 <http://www.jftajima.com/>)
- 販売先 遊魚館、ネット販売等

お米で麺・わかめ麺



皆さんは、お米やわかめを使って作られた麺やパスタを召し上がったことがありますか？
南あわじ市で明治34年から製麺業を営む(有)井上商店では、「地元・淡路のお米を使った商品を!」という想いで、約5年前に「お米で麺」・「お米でパスタ」を開発しました。そして同じ頃に兵庫県認証食品である小麦粉「麵司」を使用した「わかめ麺」を開発しました。

「お米で麺」・「お米でパスタ」は、今話題の“グルテンフリー”の商品です。お米を使用しているため、小麦アレルギーやグルテンを制限している方にも安心して召し上がっていただけます。お米ならではのもちりとした食感もお楽しみください。

食べ方は通常の麺やパスタと同様で、「お米で麺」は付属のめんつゆ、「お米でパスタ」はミートソースや和風ソースに絡めると美味しく召し上がっていただけます。

「わかめ麺」は、すり潰した鳴門産わかめを麺に練り込んだ商品で、麺は鮮やかな緑色で、わかめに含まれるアルギン酸により、つるりとした舌触りとなっています。また、「わかめ麺」は、専門家向けの「料理王国」という雑誌において、「料理王国100選2017」に認定されました。

こちらは麺の特徴を生かすためにも、付属のめんつゆで冷麺として召し上がっていただくのがオススメです。

- お問い合わせ 有限会社 井上商店 (TEL:0799-45-0385 <http://wakameya.jp>)
- 販売先 イオン(洲本店)、ひょうごふるさと館、淡路ハイウェイオアシス、ひょうごイナカフェ、自社通販

