

⑧

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 14



「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。

丹波黒ごま



ごまの国内消費量に占める国内産の割合は0.1%と言われています。そんな貴重なごまを栽培する「丹波黒ごま生産組合」は、年間約3tの黒ごまを生産しています。

丹波では、豊かな土壌と霧の発生や昼夜の温度差が大きい気象条件により、高品質の黒ごまが育ちます。栽培にあたっては、有機質肥料を使用し、栽培期間中に農薬を使用していません。このことにより、ひょうご安心ブランド農産物の認証を受けています。

ごまに含まれる「セサミン」は若さを保つパワーを秘めていると言われ、カルシウムなどのミネラル成分も多く、種皮の黒い色には、ポリフェノールの一種であるアントシアニンが含まれています。

特に丹波黒ごまは、粒が大きく、艶があり、青みがかった光沢のピロード色で、脂肪分が低く、味が濃く、豊かでどっしりとした香りが特徴で、一度食べたら忘れられないと高い評価を受けています。

2017年12月には、丹波黒ごまを使ったチョコレートが、国際品評会「インターナショナル・チョコレート・アワード2017」のホワイトチョコレートパー部門で金賞を受賞しました。

今後は世界から注目を集めるかもしれませんね。

★丹波黒ごま生産組合

〒669-3803 丹波市青垣町西芦田987 TEL:0795-87-0966



神戸餃子セレクション「特選ぎょうざ」(冷凍餃子)



神戸フードラボの神戸餃子セレクション「特選ぎょうざ」は、ひょうご推奨ブランドとして平成30年3月に認証を受けた冷凍餃子です。

野菜は兵庫県産(特に神戸産)を中心に使用し、豚肉にもひょうご推奨ブランドの神戸ポーク(高尾牧場)を使用しています。製造についても、直後に-60度に急速冷凍することで、細胞を壊すことなく、出来立ての味をお届けできます。

味付けには、地元醤油蔵(神戸市西区)の「生揚げ醤油」と、無添加の調味料を使用していて、まさに神戸の魅力がいっぱい詰まった餃子です。

インターネットで販売されており、12個入、15個入、20個入りの3種類があるので、家族や仲間の人数に合わせて、皆さままで一緒にお召し上がりください。

★神戸フードラボ

神戸市西区南別府3-5-3-202 TEL:078-945-5795 hyogo@dance.plala.or.jp