

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 ④



「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。

「いなみ野メロン」



まだまだ暑いこの季節。冷えたメロンはとってもおいしいですね。ヨーロッパで発達した網目のあるネットメロンは食べ頃になると香りが高く、温室栽培の高級品種です。

東播磨の稲美町では、このネットメロンをJA兵庫南「メロン部会」に所属する14農家が、約2.5ヘクタールの畑で生産しています。

糖度を非破壊糖度計で測定し、糖度13度以上を満たしたもののだけを「いなみ野メロン」として販売しており、1本の樹に1個だけメロンを实らせることで甘みを凝縮させています。また、糖度の高さはもちろんですが、細かいネット、ジューシーでなめらかな舌触りも特長です。

約10品種をビニールハウスで育てており、果肉が赤い「ホノカ」はしっかりとした食感と濃厚さが、果肉が青い「アムス」はさわやかな甘みが特徴です。品種の違いを味わってみるのもいいですね。

ぜひ、いなみ野メロンの甘さを存分に味わってください。

★JA兵庫南 稲美営農経済センター

TEL: 079-496-5135 FAX: 079-492-8312

「にんにく」(株)AgLiBright



株式会社AgLiBrightの農場では、鱗片の数が12個前後と多く、大きなにんにくができる暖地型品種(山東)を栽培しています。安全・安心でおいしいにんにくを作るために、緑肥作物を使った土づくりや栽培期間中は一切農薬を使用しない等、こだわりを持って栽培しています。

火を通すことにより、ホクホクでもっちりした食感が味わえます。こだわって栽培された兵庫県産のにんにくは6月下旬から販売されており、7月以降はチルド保存したものがお店に並びます。



また、株式会社AgLiBrightでは、このにんにくを独自の方法で約30日周熟成発酵させた熟成黒にんにく「黒葫玉(こっこおう)」も製造しており、にんにく特有の刺激臭がなく、甘くてフルーティーな食感が特長です。口臭が気になる方はこちらを是非お試しください。

★株式会社AgLiBright <https://www.blackgarlic-alb.com/>
TEL/FAX: 0795-32-3123