

⑫

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 20



「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。

レモン 平岡農園



国産レモンといえば瀬戸内の広島レモンを想像される方が多いのではないのでしょうか。実は淡路島の平岡農園でも良質なレモンを栽培しており、兵庫県認証食品を取得しています。

あまり知られていませんが、実はレモンの樹にはトゲがありますが、風が吹くとレモンの実に傷がつき、茶色い斑点ができる「かいよう病」の原因にもなります。平岡農園では一枝一枝トゲを手で取り除くことで、傷のない美しい実を作り、減農薬栽培を実現しています。また、防腐剤・ワックスを使用していないので、たっぷりの果汁とともに天然の香り豊かな皮まで楽しむことができる、安心のレモンであることも魅力の一つです。

栽培されているレモンの品種は、①酸味と香りを楽しむアレン・ユーレカ種と②オレンジとレモンの交配でまろやかな酸味とたっぷりの果汁を楽しむマイヤー種で、品種の特性を活かした楽しみ方ができます。平岡農園では、2020年9月20日～12月5日まではレモン狩りやみかん狩りも行っています。9月下旬から11月頃までのレモンは、青い実（グリーンレモン）での出荷となり、この時期ならではの爽やかな香りも楽しめます。こだわって大事に栽培された淡路島レモン、是非味わってみてください♪

ご購入はこちら ★平岡農園HP【<https://www.hiraokanouen.com/>】

たつの赤とんぼ米



兵庫県たつの市は、童謡「赤とんぼ」の作詞者である三木露風のふるさとです。童謡「赤とんぼ」は、三木露風が幼い頃育った龍野（現たつの市）の情景を思い出して詠んだ詩です。

赤とんぼの代表種であるアキアカネが全国的に減少した為、「たつの赤とんぼ米研究会」では、童謡に詠われた原風景の復活を目指し、アキアカネを育む農法で米作りを行っています。

具体的には、①水生生物に影響の少ない農薬を使う、②羽化するまでの間は田んぼに水を絶やさないようにする（中干しをやめて間断灌水を行う）、③アキアカネの産卵場所を作る（稲刈り後に田んぼに浅い水たまりを作る）等を行っています。これに加えて化学肥料や化学合成農薬を極力減らした栽培方法を取り入れており、このお米は「たつの赤とんぼ米」として、兵庫県認証食品ひょうご推奨ブランドを取得しています。

赤とんぼが飛び交う風景を思い浮かべながら、収穫を終えたばかりの新米を味わってみてはいかがでしょうか。

ご購入はこちら ★たつの赤とんぼ米研究会HP【<https://akatonbomai.com/>】