

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 22



「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。

「豊岡ぶどう」たじま農業協同組合葡萄部



いよいよ夏本番を迎えますね。この暑い時期に旬を迎えるのが「豊岡ぶどう」です。

化学肥料と農薬の使用を低減して栽培される「豊岡ぶどう」は、安全安心で高品質なぶどうとして「ひょうご安心ブランド」の認証を受けた兵庫県認証食品です。

但馬地域の北東部に位置する豊岡市では、円山川流域の豊かな水資源と昼夜の気温差を活かし、主力品種である「ピオーネ」をはじめ、大玉が魅力の黒色系品種の「藤稔」、濃厚な甘みと香り高い赤色系品種の「安芸クイーン」、近年、人気の高い緑色系品種の「シャインマスカット」など、多くの品種を栽培しています。

8月から10月頃まで出荷されますので、この時期ならではの味覚をご堪能ください。

★HP【 <https://www.ja-tajima.or.jp/tokusan/yasai/budou.html> 】

「但馬どり」(株)但馬どり



但馬地域では、昭和30年代にブロイラー(肉用若鶏)の生産が始まりました。現在、兵庫県内のブロイラーの約7割が但馬地域で飼養されています。

兵庫県認証食品の「但馬どり」は、雛を導入する種鶏場から孵卵場、生産農場、食鳥処理場に至るまでの一連の過程を但馬地域に限定しているのが特長です。これによりトレーサビリティを向上させ、安全・安心な飼育管理を確保しています。

鶏肉は低脂肪で高たんぱく質なことでは知られていますが、それ以外にも、アルコールの分解を助けるナイアシンや、肝臓の機能を高めるメチオニン、抗酸化作用があり疲労回復に効果的とされるイミダペプチドなど、様々な栄養素が含まれています。

さらに、但馬の大自然の中で飼育密度を低くし、飼育期間を長くして育てられる「但馬どり」の肉には、鶏肉特有の臭みが少なく、こくと歯ごたえがあります。滋味深い「但馬どり」のおいしさを存分にお楽しみください。

★株式会社但馬どりHP【 <https://tajimadori.co.jp/> 】