

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 23



「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。

淡路島産レタス あわじ島農業協同組合レタス部会



秋の深まりとともに寒さが厳しくなってきました。淡路島産レタスは、これからの季節に旬を迎える野菜の一つです。

淡路島の温暖な気候を活かして栽培されるレタスは、ボリュームがあり、ふわわとしているのが特長です。みずみずしくシャキシャキとした食感で、甘みがあります。

冬には、ビニールフィルム（マルチ）やビニールトンネルを用いて温度を高める工夫をすることにより、他産地では難しい1月、2月にも出荷できるようになりました。

あわじ島農業協同組合レタス部会では、化学肥料と化学合成農薬の低減に取り組み、環境にも優しい栽培を行っています。

生で食べることが多いレタスですが、実は加熱しても美味しく食べることができます。

あわじ島農業協同組合のホームページでは、レタスを使った様々なレシピを紹介していますので、参考に見てみてはいかがでしょうか。

★JAあわじ島HP【<https://www.ja-awajishima.or.jp/nougyou/recipe-lettuce/>】

加古川パスタ 農事組合法人八幡宮農組合



パスタに使用される「デュラム小麦」は、パンやうどん等に使用されている普通小麦に比べて成熟期が遅く、日本では梅雨にあたるため、ほとんど栽培されていませんでした。

そのような中、日本初のデュラム小麦品種「セトデュール」の商用栽培に成功したのが、加古川市八幡町にある農事組合法人八幡宮農組合です。

「加古川パスタ」は、この「セトデュール」を100%使用し、オーマイ(株)加古川工場でパスタに加工した、まさに加古川生まれの

純国産パスタです。

このパスタは、デュラム小麦品種の持つほのかな甘みがあり、もちもちとした食感が特長です。令和3年2月には、開発に尽力した加古川市の八幡宮農組合が農林水産省の「地産地消等優良活動表彰」生産部門で最高賞の農林水産大臣賞を受賞し、同年3月には「ひょうご安心ブランド」として兵庫県認証食品の仲間入りしました。

是非一度、純国産パスタをご賞味ください。

★農事組合法人八幡宮農組合HP【<https://yahataeinoukumiai.com/>】