

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 24



「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。

「牛乳」 淡路島牛乳株式会社



兵庫県の牛乳の歴史は非常に古く、淡路島に関する書物には、奈良時代に淡路国で作られた「蘇(そ)」という乳製品が朝廷に献上されたことが記されています。

明治時代には淡路島にホルスタイン種の乳牛が導入され、本格的な酪農が始まりました。当初は飼育管理が難しいことなどからすぐには定着しませんでした。日本の経済成長による酪農の普及や牛乳工場の島内設置などに後押しされ、淡路島は「花とミルクの島」と称されるほどの産地に成長しました。

淡路島牛乳(株)では、淡路島内で生産された高品質な生乳を使用し、ひょうご推奨ブランドの認証を受けた「淡路島牛乳」や「匠 淡路島牛乳」、さらには「淡路島ヨーグルト」や「淡路島焼プリン」などの乳製品を製造しています。徹底した衛生管理・品質管理に加え、搾りたての生乳を新鮮なうちに加工できる立地の良さから、安全安心でおいしい牛乳や乳製品が毎日の食卓へ届けられます。

寒い日が続きますが、コクのあるホットミルクでほっと一息ついてみませんか。

★淡路島牛乳株式会社HP【<https://awajishima-milk.jp/>】

「いちご」



県内のいちご栽培は、明治32年頃に大阪の玉造から苗を持ち帰り、西宮市鳴尾村内で植えたのが始まりです。昭和35年には「宝交早生(ほうこうわせ)」を育成し、全国に普及しました。

現在では、消費地に近い立地を活かし、神戸、東播磨、北播磨、淡路などの地域を中心に、個性・特長のあるいちごが兵庫県認証食品として認証されています。特に、平成29年3月に品種登録をしたオリジナル品種「紅クイーン」「あまくい

ー」の生産拡大に取り組んでおり、商標登録も行っています。

いちごはビタミンCを豊富に含んでおり、中サイズ10個で1日分の必要量を摂取することができます。また、食物繊維の一つで、血中コレステロール値を下げる働きがあるペクチンも含んでいます。

県内各地の直売所や観光いちご園などで鮮度の高いいちごが販売されていますので、是非足を運んでみてはいかがでしょうか。