

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 25



「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。

手延べそうめん揖保乃糸 播州小麦 兵庫県手延素麺協同組合



たつの市を中心とする揖保川中流域では、そうめんの生産が室町時代を起源に、江戸時代に本格化したとされ、冬の農閑期の副業として発展してきました。明治時代になると、生産者によって異なる品質を統一し、出荷窓口を一本化するため、兵庫県手延素麺協同組合の先駆けとなる組織が設立されました。独自のブランドとして、揖保川の水や赤穂の塩など地域の恵まれた原料を生かし、伝統の技術で作上げたのが「揖保乃糸」です。

「揖保乃糸」には、小麦粉の質や原材料や麺の細さ、製造時期などの違いによって、いくつかの等級がありますが、帯が緑色の「播州小麦」は、原材料に兵庫県産小麦を使用した兵庫県認証食品です。粘りが持ち味の小麦「ふくほのか」と、弾力性のある小麦「ゆめちから」を使用し、小麦の旨みを最大限引き出せるようブレンドしています。

もちもちとした食感と、播州小麦独特の風味を是非一度ご賞味ください。

★兵庫県手延素麺協同組合 HP【<https://www.ibonoito.or.jp/>】

兵庫県産トマト



暑い日が続きますが、夏バテ予防にはバランスの良い食事が大切です。新鮮な野菜をたっぷり食べましょう。中でも、トマトの赤い色素であるリコピンには抗酸化力があり、身体の機能低下を防ぐといわれます。またビタミンも豊富で、特に完熟トマトはビタミンCや旨み成分のグルタミン酸を多く含んでいます。

兵庫県のトマト栽培の歴史は、明治時代にさかのぼります。今の神戸市北区で始まった栽培は、当時の外国人居住者の増加につれて作付面積も増え、明治末期にはトマトソースの製造など、トマトの加工も行われていました。現在では、県内各地で個性・特長のあるトマトが生産され、兵庫県認証食品に認証されています。

県下のあちこちで栽培されているからこそ、収穫してからあまり時間をおかず、皆さんの身近な量販店や直売所に、鮮度抜群の兵庫県産トマトが並びます。また最近では、ハウス内の温度や湿度、光、二酸化炭素などの環境を制御して栽培する新しい技術が広がり、冬でもたくさん出荷されるようになりました。

美味しい兵庫県産トマトを食べて、暑い夏を元気に過ごしましょう。