

# 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 27



「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。

### ゆず加工品 農事組合法人安富ゆず組合



姫路市安富町にある農事組合法人安富ゆず組合では、毎年11月頃に、組合員がゆずの収穫を行います。トゲでゆず玉に傷が付かないよう、収穫は一つひとつ手作業で行われます。

その後、選別・洗浄などの工程を経て、ゆずの果汁を搾り、この果汁を使って、様々なゆず加工品を製造しています。

その中の一つである「ゆずしろっぷ」は、ゆず果汁に砂糖と兵庫県産はちみつを加えて煮詰めたものです。食品添加物を使用しておらず、瓶詰めした後に低温殺菌を行うことで、ゆずの風味を残しているのが特長です。

この他にも、「柚子のしずく」「ゆずだれ」「ゆずまーまれーど」「ゆず胡椒」など、個性・特長のある食品が製造されており、兵庫県認証食品の認証を受けています。

JA兵庫西・兵庫南管内の農産物直売所やひょうごふるさと館、播産館、中国道安富PAなどで販売されていますので、お出かけの際にぜひお立ち寄りください。

★安富ゆず組合HP【<https://yuzu-yasutomi.com/>】

### 生しいたけ 深山農園(株)



生しいたけは、血液中のコレステロールを体外に排出する働きがあるエリタデニンや、日光に当たるとビタミンDに変わる成分(エルゴステリン)などを多く含んでいます。

栽培方法には、クヌギ・コナラの原木にししいたけ菌を植え付ける「原木栽培」と、おがくずに米ぬかを混ぜ固めて、しいたけ菌を植え付ける「菌床栽培」の2種類があります。

兵庫県では、県内各地で生しいたけが生産されていますが、相生市にある深山農園株式会社では、山奥のきれいな地下水を使用して、菌床生しいたけを栽培しています。栽培期間中は農薬を使用せず、廃菌床は堆肥として再利用するなど、

安全・安心で環境に配慮した生しいたけの生産に努めています。

「瀬戸内しいたけ」という商品名で流通しているこちらの生しいたけは、かさが大きく肉厚で、ジューシーな食感が特長です。関西圏のスーパーや百貨店等で購入することができますので、見かけた際はぜひ手に取ってみてください。

★深山農園株式会社HP【<https://fukayaman.com/>】