ひょうごの農畜水産物

ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目パンフレット



ひょうごの美味し風土（うま FOOD）拡大協議会

掲載ページ

多彩なひょうごの農林水産物マップ ・・・

淡路島たまねぎ（あわじしま）

地域団体商標登録

淡路





神戸の西洋料理店で使われていたアメリカ産タマネギが、大阪の泉州地域で生産されるようになり、洋食の広がりによって需要が拡大すると、泉州地域から淡路島に種子や栽培方法を導入して生産が広まったとされています。大正９年頃から販売目的の栽培が始まり、昭和１０年頃に栽培面積が増加しました。令和３年産の生産量は９９,６０３ｔで、都道府県全体では全国３位です。

乳用牛や肥育用素牛の良質堆肥の散布や稲わらのすき込みなどの土づくりに励み、収穫は葉が倒れてから１週間後に収穫する完熟収穫を心がけています。収穫したたまねぎの一部は淡路島独特の「吊り小屋」に吊して、太陽の熱と海からの風で乾燥させて出荷します。アメリカ産や北海道産の品種と淡路島の主要な品種を比べると、甘さが強く柔らかいという食味評価及び分析結果が得られています。

４月中旬の極早生品種に始まり、早生品種、中生品種、６月中旬の晩生品種まで収穫が続き、乾燥させた中生品種・晩生品種は翌年３月末まで冷蔵貯蔵されて、ほぼ１年を通じ各地の卸売市場等へ出荷されています。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
おすすめ時期				■	■	■	■	■				

淡路島レタス

淡路





淡路地域でのレタス栽培の始まりは、一説には昭和 30 年代に当時の志知農協の組合長のほ場で試作したのが始まりと言われています。

温暖な気候を活かして、10 月から翌年 5 月まで長期間連続出荷できる結球レタスの大産地であり、令和元年産の生産量は約２８,０００ｔで、全国５位です。

乳用牛や肥育用素牛の良質堆肥を用いた土づくりを行い、厳冬期でも畝をビニールフィルム（マルチ）で覆ったり、ビニールトンネルを設置して、温度を高める工夫をすることにより、ボリュームがあり、ふわっとしたレタスができます。

生産されたレタスは JA へ出荷され、真空予冷施設で品温を低下させた後、冷蔵庫で貯蔵し、全国の卸売市場へ出荷されます。

みずみずしくシャキシャキとした食感で甘みがあり、サラダ、レタスチャーハン、レタスのしゃぶしゃぶ等多彩な食べ方ができます。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■					■	■	■
おすすめ時期	■	■	■	■	■					■	■	■

神戸葉物野菜（こうべはものやさい）

神戸





神戸の葉物野菜（ほうれん草・春菊・小松菜等）の栽培は昭和 30 年代から生産が始められました。収穫後、急速に傷み始める葉物野菜は、阪神間の都市近郊での生産が多く、平成 29 年の神戸市内の生産量は、ほうれん草 1,201ｔ、春菊 516ｔ、コマツナ 2,728ｔ、ミズナ 1,068ｔ、チンゲンサイ 640ｔ、その他葉物 280ｔ、合計 6,153ｔで近年は横ばい傾向にあります。

温暖な都市近郊で、露地・施設栽培ともに各品目を組み合わせて周年栽培されます。葉物野菜の命は新鮮さであると言われ、生産者は野菜の鮮度を保つための冷蔵庫を導入し、新鮮な野菜を市場（神果神戸青果 (株) 等）や直売所（農協市場館六甲のめぐみ等）をとおして消費者に提供しています。サラダ、煮物、炒め物など、多種多様な料理に使われ、食卓に欠かせない食材となっています。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

岩津ねぎ（いわつ）

但馬





江戸時代、生野銀山の鉱夫のために冬の栄養源として栽培が始まったとされ、200 年の歴史がある朝来市の特産品です。商標登録を行い、朝来市内に限定して生産されています。令和３年度の出荷量は１６０ｔです。

冬の雪や霜などにさらされることで、葉身部に多量のゼリー状物質を生じ、とろけるような肉質と独特の柔らかさが増します。長さ、太さ、葉の枚数について出荷規格・出荷期間（11月23日～3月21日）を設け、高い品質を確保しています。

白根から青葉まで美味しく食べることができ、ねぎ独特の豊かな香り、甘み、柔らかさが特長で、鍋をはじめ、てんぷらや焼きねぎ等、多様な食べ方ができます。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■								■	■
おすすめ時期	■	■										■

北淡路一宮トマト（きたあわじいちのみや）　淡路





淡路市北西部の一宮地域では、播磨灘に面した温暖な気候と豊富な日照を活かし、昭和37年からトマトの栽培が行われており、令和３年の生産量は180ｔです。

食味向上のために堆肥や有機質肥料を使った土づくりに取り組むとともに、減農薬栽培に取り組んでいます。

中でも、１～４月に流通する促成栽培のトマトを「淡路島春トマトはるる」と名づけて、商標登録しています。水やりを控え、無加温でじっくり栽培されるので、少し小ぶりですが、味が濃く、甘みと酸味のバランスが良いのが特長です。「はるる」は、低温に強い品種を用い、味にこだわって栽培しているため生産量が少なく、なかなかお目にかかることができない、さながら「幻のトマト」です。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

丹波篠山 山の芋（たんばささやま）　丹波





江戸時代から記録の残る丹波篠山市の特産品であり、JA 丹波ささやまでは商標登録も行っています。他の芋と違い、山の芋は子芋（新芋）が親芋（種芋）の下にできるため、親をかつぐ芋＝親孝行芋として縁起物とされてきました。

盆地特有の夏の高温と適度の雨、秋の低温と深い霧（丹波篠山では別名「霧芋」とも呼ばれています）、昼夜の気温差、豊かな土壌が良質の山の芋を育みます。収穫は11月ですが、冷蔵貯蔵や冷凍とろろにより長期間出荷を行っています。

すりおろしたとろろは、器を逆さにしても落ちないくらいの粘り強さ、白さ、きめ細やかさが特長であり、定番のとろろ料理のほか和菓子の原料などにも使われています。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※11月、12月以外の時期は在庫が不足する場合があります。

兵庫県産いちご　兵庫県全域


あまクイーン


紅クイーン



県内では、消費地に近い立地を活かし、主に神戸、東播磨、淡路などの地域で、章姫、さちのか、紅ほっぺ等の品種が栽培されています。

県では、特に、平成29年３月に品種登録したオリジナル品種「あまクイーン」「紅クイーン」の生産拡大を図っており、商標登録も行っています。

あまクイーンはやわらかく・香り高く・驚く甘さの三拍子揃い、産地近くで味わう採れたてが良いとされ、紅クイーンはボリューム感たっぷりで色鮮やかな濃い赤色、甘みとほのかな酸味のバランスが良いという評価を受けています。両品種とも、いちご狩りの他、直売所では完熟の美味しさを味わえると人気があります。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

黒大豆枝豆　阪神







黒大豆を若い時期に収穫するものが黒大豆枝豆です。三田市を中心とした阪神地域北部では「スーパーたんくろう」、「さとっこ姫」、「黒っこ姫」、「丹波黒」の4品種の黒大豆枝豆をリレー栽培しており、７～10月末まで食べることができます。

三田地域は兵庫県南東部、六甲山地の北側にあり、山々に囲まれた盆地にあります。１日の寒暖差が大きいため、黒大豆枝豆が食味風味豊かに育ちます。

収穫時期が遅い品種になるにつれてコクと風味が強くなり、旨味が増してきます。もっとも遅い「丹波黒」は、粒が大きく最高の風味と旨味が味わえます。10月末の「丹波黒の熟さや」になると黒大豆に近い旨味となり枝豆とは少し違った味を楽しめます。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

丹波黒大豆（たんばくろだいず）　神戸・阪神、播磨、但馬、丹波





丹波地域を発祥とする大粒球形の黒大豆であり、栽培の歴史は古く、江戸時代には、丹波の特産物として篠山藩が幕府へ献上した記録が残っています。年によって変動がありますが、令和３年産の兵庫県の生産量は約１,０００ｔで、全国１位です。

丹波地域は山間の盆地にあり、昼夜の寒暖差が大きく、霧の発生や夕立などによる適度な雨量があります。他の兵庫県内の丹波黒大豆の栽培が盛んな地域も、丹波地域同様内陸部であり、盆地も多く見られます。

世界有数の大粒の大豆で、煮ても皮が破れにくくよく膨らみ、漆黒の色つやと広がる芳香、そのもちもちした食感により極上の食味となります。大きさや形の美しさ等から、和食以外にも洋菓子を含めた様々な用途に使われています。

また、莢が若い時期に収穫する枝豆も、豊かなボリューム感と深いコク、独特の風味があり人気です。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 12月
枝豆おすすめ時期▲

佐用（さよう）もち大豆　地理的表示（GI）登録　西播磨







「佐用もち大豆」は、佐用町で３０年以上前から栽培されている在来品種で、令和３年の生産量は８０ｔです。佐用町は昼夜の寒暖差が大きく、大粒で美味しい実が育ちます。“あまい”“大きい”“もちもちとした食感”等の特徴があり「煮豆、納豆、豆腐にしたときのもちもち感と甘さ、豆乳にするとえぐみがないなど、他のもち大豆系統とも特性が異なっている」と言われています。みそは特に地域内外で人気があり、豆腐や菓子、きな粉アイス等、佐用もち大豆の美味しさが際立つ食品が各種食品コンテストで受賞しています。

令和元年には、これら美味しさの特徴と、高品質の種子や栽培方法を守り続けてきた佐用町にしかない大豆として「佐用もち大豆」が地理的表示（GI）保護制度の認証を受けました。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 12月

コウノトリ育むお米　但馬





平成 15 年に豊岡市の生産者 5 名で栽培が始められ、無農薬または減農薬での安全安心なお米の栽培と、生物多様性を育む環境づくりを同時に行う持続可能な農業を目指し、「コウノトリ育む農法」で栽培されています。コウノトリの野生復帰を支える取組として、農薬の使用を控え、有機質肥料の使用、一年を通じた水管理を行い、生産者が愛情を注いで育てた、人と環境に優しいお米です。

生産量は、無農薬が全国最大級の規模で年間約４００t〔このうち有機 JAS認証約１２０t〕、減農薬が年間約９００ｔです。

玄米を低温倉庫で保管し、年間をとおして精米したての品質の良いお米を出荷しているため、炊き立てのご飯はもちろん、冷めても美味しく、どんな料理にもよく合います。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

丹波大納言小豆（たんばだいなごんあずき）　丹波





丹波市春日町が発祥の地と言われ、江戸時代の俳諧論書「毛吹草」に丹波国の産物として記述があり、江戸時代初期には丹波の名品の一つとなっていたと考えられています。「大納言は殿中で抜刀しても切腹しないですむ」ことから煮ても腹の割れないこの小豆を「大納言小豆」と名付けられたといわれています。

流通量は全国の小豆流通量のわずか 1%ほどという希少な小豆で、JA 丹波ひかみでは「春日大納言」で商標登録し、和菓子屋等に提供しています。

盆地で昼夜の寒暖差があり、肥沃な土地という小豆の栽培に適した環境を活かして栽培され、表皮が薄い、大粒、煮くずれしない、光沢が美しい、糖分を含み味が良い、という特長があります。

小豆の赤い色は、古くから邪気を払うと信じられ、赤飯や饅頭など、慶事の食卓と深く結びついています。

購入可能時期　1月 2月 12月
おすすめ時期　1月 2月 12月

北播磨のもち麦キラリモチ　北播磨







「北播磨のもち麦キラリモチ」は2017年に加東市で栽培を開始し、現在では西脇市・多可町でも栽培されています。

キラリモチはもち性大麦の品種名で、もっちりプチプチした食感と、水溶性食物繊維「大麦β- グルカン」の含有量がうるち性大麦と比較し約 1.5 倍多いことが特長です。

また、ant28 遺伝子を持たず炊飯後褐変しないことから、従来品種より見た目が大幅に改善され、麦特有のにおいも少なく食味に優れています。

このため、おいしく食物繊維を摂ることができる食材として、主に県内で販売されている他、「ひょうごもち麦プロジェクト」として県内の事業者が参加し、もっちりとした食感や特性を活かした麺類、パン、菓子等の商品開発、ホテルやレストランでのメニュー開発が行われています。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
おすすめ時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

朝倉（あさくら）さんしょ　地域団体商標登録　但馬





朝倉山椒は養父市八鹿町朝倉が名前の由来であり、江戸幕府への献上品とされた記録が残っています。

「朝倉山椒」という名称は、一般名称であることから、他産地との差別化を図るため、JAたじまが地域団体商標「朝倉さんしょ」を取得しました。

「朝倉さんしょ」は、柑橘系のさわやかな香り成分が多いことが特長で、和食以外にも洋食やスイーツに合わせるなど多様な食べ方が注目されており、海外のシェフからも高く評価されています。令和4年の生産量は16tです。

枯れにくい接木苗の育成により水田での植え付けが定着しつつあるほか、苗にはタグ付けを行い、品質管理を徹底しています。

新スパイス「ASAKURA SANSHO」として欧州などへも輸出されています。

生山椒

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期					■	■						
おすすめ時期					■	■						

加工品

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

兵庫県産いちじく　神戸・阪神、播磨、淡路









大正14年、川西市で栽培が始まったのを機に、神戸、阪神、播磨及び淡路地域に広まりました。県で開発された栽培法「一文字整枝法」は全国に普及しています。 令和元年度の出荷量は1,297tで、全国4位です。

県南部の温暖な気候を生かした露地栽培が主体であり、朝獲りや完熟出荷など、都市近郊の条件を生かした高品質な果実が生産されており、また、遠距離輸送時には傷みを防ぐため、専用容器が活用されています。

傷みやすく、日持ちしないため、早めに食べることが一番です。

また、生食が主体ですが、一部は加工食品にも用いられており、ピューレ・カット・皮付きいちじく・皮なしいちじくなどの冷凍品もあり、周年利用が可能です。

[神戸・阪神地域]

神戸市は県内で最も栽培面積、出荷量の多い産地で、栽培面積は約22haで、出荷量は年間約425tです。

都市近郊の立地条件を活かして完熟いちじくの出荷を行っており、夕方獲り翌日出荷、早朝獲り朝出荷、朝獲り夕方出荷の体制で、質・鮮度とも高い評価を得ています。

川西市は、いちじくの代表的な品種である「桝井ドーフィン」が日本で初めて栽培された地といわれ、約10haで年間約345t出荷されています。

川西のいちじくは、完熟いちじくを早朝に収穫し、その日のうちに店頭に並ぶのが特徴で、その特徴をとらえて、「朝採りの恵み」と命名して商標登録しています。

[北播磨地域]

昭和56年に栽培への取組を開始し、ブランド名「おのこまち」として商標登録している、小野市を代表する農産物です。年間の生産量は市場出荷約16.1t、直売所約0.3t、加工用約3.2tです。

パウンドケーキ、羊羹、カレー、ソースなど様々な加工食品が作られています。

[淡路地域]

昭和55年に旧五色町に水田の転作作物として導入されたのが始まりで、栽培面積は16ha、出荷量は年間約311tです。

日照時間が長いため、甘くて美味しいいちじくが収穫できます。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期								■	■	■	■	
おすすめ時期								■	■	■		

丹波栗（たんばぐり）　丹波





平安時代初期（927年）に記された『延喜式』に朝廷に栗を献上する国として「丹波」の名前があがるほど古くから知られています。甘みが多く、香りの良い「銀寄」や「筑波」等の品種を中心に栽培し、生産量は年間60～70ｔで推移。

土層が深く水はけの良い土地で、夏場にも適度に雨が降るなど、栽培に適した条件を活かし、品質の良い栗が収穫できます。さらに、省力化、高品質化のために低樹高栽培を行っています。

甘みがあって美味しいことはもちろん、大粒で色つやも良く、最上級品として市場で高く評価されています。渋皮煮や栗ごはん、焼き栗のほか、様々な和洋のスイーツが作られています。

購入可能時期：8月下旬～10月中旬
おすすめ時期：9月下旬～10月上旬

北摂栗（ぎんよせ）（銀寄・ぽろたん等）　阪神





宝塚市・川西市・猪名川町を含む北摂地方で千年以上前から栽培されており、朝廷や将軍にも献上され、大正時代には日本で初めて海外へ輸出した伝統ある農産物です。おいしい栗として全国の山地で栽培されている『銀寄』は北摂地方の原産で、大きくぷっくりとしたお尻が特徴で甘みがあり、品質の良さから高級菓子の材料にも使われています。近年では、渋皮が簡単にむける「ぽろたん」の栽培も行われており、出荷量が増えています。

北摂栗の食べ方は、栗おこわや焼き栗がおすすめです。保存方法としてはお湯で下処理を行ってから2℃程度の冷蔵庫で保存下さい。

購入可能時期：9月～10月
おすすめ時期：9月下旬～10月上旬

淡河の花（おうご）（シンテッポウユリ、チューリップ）　神戸


シンテッポウユリ


チューリップ



シンテッポウユリは昭和28年頃に神戸市淡河町に導入されました。昭和35年頃から生産農家による独自の品種改良が行われるようになり、生み出された門外不出の系統品種は「淡河の新鉄砲ユリ」ブランドとして磨き上げられてきました。淡河系独自系統の育成3品種「オリジナルオーゴ」「ミスオーゴ」「プリンセスオーゴ」を商標登録し、平成25年に全国応募で愛称「神戸リリィ」が選ばれ、純白のユリとして親しまれています。

チューリップは、昭和28年頃に神戸市北区淡河町内の生産者が富山県から球根を仕入れ、試験的に栽培に取り組んだのが神戸市のチューリップ生産の発端です。現在は、オランダ、富山から優良球根を導入し、神戸市北区の農村地域で施設栽培されています。

シンテッポウユリ
おすすめ時期：7月～10月

チューリップ
おすすめ時期：1月～3月、12月

但馬牛・神戸ビーフ（たじま）

地域団体商標登録
地理的表示（GI）登録

兵庫県全域





約 1,200 年以上前から但馬地域で飼育されてきた但馬牛は、県内だけで改良が進められ、その血統が守られてきました。その優れた肉質で世界的に高い知名度を誇っています。

但馬牛認定頭数は約6,800頭／年、うち神戸ビーフ認定頭数は約6,300頭／年です（令和3年度）。

県内の繁殖農家と肥育農家により、ストレスの少ない環境下で、健康管理に細心の注意が払われて飼育されています。神戸ビーフは、但馬牛の中でも肉質の厳しい基準をクリアしたものだけが名乗る最高級ブランドであり、神戸肉流通推進協議会がブランド品質基準管理を行っています。

脂肪が筋肉の中に細かく入り込んだ霜降り肉で、脂肪の質が良いため、舌触りが良く、オレイン酸やうまみ成分のイノシン酸を豊富に含んでいます。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
おすすめ時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ひょうごの牛乳

兵庫県全域







兵庫の酪農は、明治中頃に淡路島の三原郡（現南あわじ市）から始まりました。令和3年度は、県内約240戸の酪農家によって77,590t（全国15位）の生乳が生産されており、京阪神地域の牛乳消費を支えています。

県内の酪農家が飼養する乳牛の健康状態や牛舎内の衛生面にも気を遣い、高品質な生乳の生産に努めています。また、県内で生産された生乳のほとんどは、県内の牛乳工場に出荷され、徹底した衛生的な製造管理、品質管理に基づき、牛乳・乳製品が作られています。

農家の牛から搾られた生乳が短い時間で牛乳・乳製品へと加工される立地から、新鮮で安全・安心な牛乳が県内の学校給食をはじめ、皆様の毎日の食卓へ届けられています。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
おすすめ時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ひょうご雪姫ポーク（ゆきひめ）

兵庫県全域





「ひょうご雪姫ポーク」は『ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会』の会員が、エコフィード（パン、麺類等が原料）を配合した飼料を用いて、おいしい『霜降り肉』を目指して生産した兵庫県産豚肉です。

一般的な品種の豚にパン、麺類等のでんぷん質飼料を多給することで、ロース肉等に霜降りが多く入るという県畜産技術センターによる試験研究をもとに、平成20 年頃から県内の養豚農家で飼育が始まり、現在では年間約 300t の豚肉が生産されています。

この豚肉は、一般の豚肉に比べ、ロース肉内脂肪が 3 倍以上含まれており、肉質は柔らかく、また、オレイン酸も多く含まれているため、一般の豚肉よりも低い温度で脂肪が溶け、脂身の舌触りがなめらかである等の特長があります。

また、食品製造の過程で発生する余剰なパンや麺類を飼料に用いていることから、地球環境に優しく、持続可能性に十分に配慮された豚肉です。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
おすすめ時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

播州百日どり（ばんしゅうひゃくにち）

北播磨







昭和 53 年から地元農家で飼育され、生産量は年間約14 万羽。

多可町の豊かな森に囲まれ、清流杉原川が流れる大自然の中、解放平飼い鶏舎で、おおむね100日間じっくりと飼育しています。広々とした鶏舎の中を走り回って大きくなり、出荷時の生鳥の平均体重は4 kg を超えます。他の銘柄鶏や地鶏では3 kg 程度のものが多い中、鶏が大きいことが特徴です。

肉質は細やかな繊維質で口当たりが良く、歯ごたえはしっかりしています。こくがありパサつきにくい肉質なので焼物、鍋など幅広く使えます。全国銘柄食肉コンテストで「優秀賞」を受賞するなど、各所から高い評価を得ています。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
おすすめ時期	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ひょうごの穂々笑実（ほほえみ）　兵庫県全域





「ひょうごの穂々笑実」は、平成 26 年に組織された「兵庫県飼料用米を活用した鶏卵・鶏肉のブランド化推進協議会」が認定しているブランドで、商標登録も行っています。一般的な鶏の飼料中に多く含まれている輸入トウモロコシを、県内産の飼料用米に、一定基準以上置き換えて生産された鶏卵及び鶏肉です。

飼料用米を鶏に給与することによって、食料自給率の向上、フードマイレージ（食料輸送に伴う環境負荷）低減が図られるとともに、鶏ふんを肥料として活用することにより、地域の循環型農業を支える環境保全に貢献しています。

輸入トウモロコシに比べて飼料用米を給与した鶏卵・鶏肉は、動脈硬化等の生活習慣病予防にも効果があるとされる不飽和脂肪酸の一種オレイン酸が多く含まれています。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

兵庫のり　瀬戸内海沿岸部全域





昭和 40 年代にのり網を海面に浮かべる「浮き流し式」を採用したことで、瀬戸内海各地でノリ養殖が盛んになりました。令和３年度漁期の生産量は約１２億枚、全国3位であり、全国の生産量約６３億枚のうちおよそ５枚に１枚が県産になります。

「浮き流し式養殖」は、黒くツヤがあり、しっかりとした海苔ができます。消費者に安全安心な「兵庫のり」を届けるため、生産者の加工段階から異物検出器や金属探知機を導入し、徹底した品質管理を行っています。

初摘みの柔らかい海苔はパリッとして旨味が多く手巻き寿司に最適。３回摘み以降は、しっかりとして破れにくく直巻きおにぎりや巻き寿司に使えばしっとりとした最高の食感です。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

松葉（まつば）ガニ　但馬





昭和３０年代には全国１位の水揚を行うようになり、以来半世紀以上、主産地としてカニ市場をリードしています。令和３年度の漁獲量は、５３０ｔ（メスガニを含む）、産出額は、約５０億円で全国１位です。

但馬産松葉ガニは１００以上にのぼる細かい等級分けを行うなど、津居山、柴山、香住、浜坂の各地域が品質を競い合いブランド力をあげてきました。加えて、漁業者の熱心な資源管理への取組と、冬季の荒波の中でも漁が可能な新型漁船の導入などにより、品質の良いカニを１１月から３月までの漁期を通じ、安定供給しています。

活ガニ又は浜茹でが選べ、刺身、カニすき、焼きガニなど様々な用途で楽しめます。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

マガキ　中・西播磨





昭和 40 年代後半以降、中・西播磨各地でかき養殖が行われるようになり、今では地域の主要産業となっています。生産量は年間約9,000ｔ（殻付換算）で、近年は全国４位です。

成長に適した播磨灘で、本養殖開始後、半年から 1 年弱の短い期間で大きく成長する「一年かき」を生産しています。生食用カキの生産基準を満たし、品質の良いカキを生産するため、漁場清掃や海底耕耘など、漁場環境を良好に保つ取組を継続するとともに、貝毒やノロウイルス等の検査を行い、安全性の確保に万全を期しています。

癖のない旨味が持ち味で、加熱しても縮みにくく、プリプリの食感です。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

ホタルイカ　但馬





但馬では、昭和 60 年代から本格的な漁獲がはじまり、現在では、全国 1 位の産地に成長しています。令和３年度の生産量は、３,９９９ｔで、１１年連続全国１位です。

漁獲したホタルイカは、船上で紫外線殺菌冷海水洗浄しパック詰めした製品や船内急速冷凍品などに加え、プロトン冷凍品の開発により、消費地でも産地と遜色ない品質を提供できるようになりました。

一般的な茹でホタルイカを使った酢味噌和えなどの他、生のホタルイカを使ったしゃぶしゃぶなどの新しい食べ方も提案しています。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

淡路島３年とらふぐ　地域団体商標登録　淡路





淡路島の福良湾では昭和 60 年頃からトラフグの養殖が行われてきましたが、他産地より養殖期間を 1 年延ばしたところ、市場関係者等出荷先から「身の質が違う、美味しい」との評判を得て、3 年ものの養殖に取り組むようになりました。生産量は、近年では安定して約 100 t です。

大きくなるよう、通常よりもじっくり時間をかけ、日本一激しい潮流の大鳴門海峡付近で育てています。出荷基準を福良湾で「2 年以上養殖され、1.2kg 以上であること」と定め、１匹ずつに証明書を添付しています。

じっくり大きく育てているため、身の締まりが良く、凝縮された旨味が特長で、刺身や鍋料理はもちろん、白子も大きく美味です。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

アカガレイ　但馬





但馬では、カレイ類の中で最も多く漁獲され、親しみ深いカレイです。
令和３年漁期（令和３年９月～令和４年５月）８３３ｔで全国トップクラスです。

漁期や漁場の制限など、漁業者による熱心な資源管理が行われています。

煮付けが一般的ですが、新鮮なものが手に入る産地では刺身で食べられています。中でも、ゆでた卵を刺身にまぶした「子まぶり」は、地域の伝統料理です。

産地以外にも刺身で食べることができる新鮮なカレイを提供できるよう、漁獲後に急速凍結できる船内凍結機の装備など、高鮮度確保のための取組を進めています。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

明石だこ（あかし）　東播磨





明石周辺の遺跡や海底から見つかるたこつぼから、古くは弥生時代から利用されていたことがわかります。
令和元年漁獲量は５５８ｔで、全国的に非常に高い知名度を持っています。

明石海峡周辺は潮流が激しく、その中でよく鍛えられたマダコは身が引き締まって歯ごたえがあります。また、この海域は海底の地形が起伏に富み、マダコの餌となるエビやカニなどが豊富で、かみ締めるほどに旨みが感じられます。漁獲されたマダコは生きたまま持ち帰られ、刺身、天ぷら、酢の物、干しだこを使った「たこ飯」など、様々な食べ方ができます。

持続的に漁獲するため、産卵親や小ダコの保護にも取り組んでいます。

購入可能時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
おすすめ時期　1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

明石鯛（あかしだい） 地域団体商標登録

東播磨





明石鯛は古くから名品とされ、羽柴秀吉が織田信長に明石の干鯛を献上したという記録があります。令和元年の漁獲量は３０８ｔで、全国的に非常に高い知名度を持っています。

明石海峡周辺は潮流が激しく、海底の地形が起伏に富んでいてエビやカニなどの餌が豊富で、この海域で育つマダイは、引き締まった筋肉質の身と旨みが特長です。鮮度を保って最高の状態で食べられるように、漁獲されたマダイを活魚で持ち帰り、一晩活け越しし、即殺して血抜き、神経抜きを行っています。

明石海峡周辺で育ったマダイは上品な脂と旨味があり、刺身、炙り、湯引きのほか鯛飯や味噌汁、鯛茶漬けなどが絶品です。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期				●	●	●	●	●	●	●	●	●
おすすめ時期									●	●	●	●

アサリ

中・西播磨





県下でアサリの養殖が始まったのは平成 10 年代のはじめ頃です。砂を入れた箱をイカダから吊ってアカガイなどの二枚貝を畜養していた際、その中に偶然アサリが入り込み、育っていたことがきっかけです。砂とアサリを入れた箱を海中に吊るす方法でアサリの養殖に取り組み、試行錯誤を繰り返して、他地域では考えられないほど身入りの良いアサリを生産できるようになりました。令和２年度の生産量は約１２ｔです。

夏期にフジツボやホヤなどが箱に付くと成長が悪くなるため、マメに手入れをする必要はありますが、この手間と播磨灘の恵みで、身入りの良いアサリになります。選別を行い、粒の揃ったアサリを出荷しています。

殻からはみ出すくらい身が詰まり、加熱しても身が縮みにくく、甘みと旨味が強いのが特長です。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期		●	●	●	●							
おすすめ時期			●	●								

淡路島サクラマス

淡路





サクラマスはヤマメが川から海に降りて育ったもので、天然物はとても稀少なうえ、養殖に取り組む地域も多くありません。鳴門海峡の海流の影響で水温が比較的低い福良湾は冷水性のサクラマスの養殖に適しています。 平成２７年から養殖が始められ、令和３年の生産量は約１３ｔです。

毎年１２月頃から養殖を開始し、翌年の３月から５月にかけて１kg 程度に成長したものから出荷します。

サクラマスはサケ・マス類のなかで最も美味と言われていて、程よく脂が乗っており、さわやかな旨味があり、身の色は美しいピンク色で、刺身など生食に適しています。また、火を入れると旨味が凝縮され、生とは違った美味しさを感じられます。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期			●	●	●	●						
おすすめ時期			●	●	●							

淡路島えびす鯛

淡路





淡路島には鳴門海峡・明石海峡・紀淡海峡の３つの海峡があり、潮の流れが良く、餌が豊富な漁場に囲まれているため、島に揚がるマダイはよく肥えて脂の旨みも格別です。

島内の港で水揚げされたマダイは「淡路島えびす鯛」として令和３年秋にブランド化デビューを果たしました。

春は桜鯛、秋は紅葉鯛として親しまれますが、特に脂が乗る９月～１１月頃の紅葉鯛は冬に備えて栄養を蓄えているため脂乗りがとても良く、上品な甘みと旨みが楽しめます。

クセのない白身魚なので、生・煮る・焼く・揚げる・蒸す等、調理法を選ぶことなくその美味しさを楽しめます。刺身や鯛めしの他、アクアパッツァ、パスタ、中華蒸しなど、和食だけでなく洋食・イタリアン・中華料理としても使いやすい万能の食材です。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
購入可能時期	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
おすすめ時期									●	●	●	

兵庫県産農畜水産物カレンダー

購入可能時期　おすすめ時期

			1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
農産物	野菜	淡路島たまねぎ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		淡路島レタス	■	■	■	■	■					■	■	■
		神戸葉物野菜	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		岩津ねぎ	■	■	■								■	■
		北淡路一宮トマト	■	■	■	■								
		丹波篠山 山の芋	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		兵庫県産いちご	■	■	■	■	■						■	■
		黒大豆枝豆							■	■	■	■		
	穀物	丹波黒大豆	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		佐用もち大豆	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		コウノトリ育むお米	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		丹波大納言小豆	■	■										■
		北播磨のもち麦キラリモチ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	果樹	兵庫県産いちじく								■	■	■	■	
		丹波栗								■	■	■		
		北摂栗（銀寄・ぽろたん等）									■	■		
		朝倉さんしょ 生山椒					■	■						
		朝倉さんしょ 加工品	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	花	淡河の花 シンテッポウユリ							■	■	■	■		
		淡河の花 チューリップ	■	■	■									■
畜産物		但馬牛・神戸ビーフ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		ひょうごの牛乳	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		ひょうご雪姫ポーク	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		播州百日どり	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		ひょうごの穂々笑実	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
水産物		兵庫のり	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		松葉ガニ	■	■	■								■	■
		マガキ	■	■	■	■	■					■	■	■
		ホタルイカ	■	■	■	■	■							
		淡路島３年とらふぐ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
		アカガレイ	■	■	■	■	■				■	■	■	■
		明石だこ	■	■	■	■	■	■	■	■				■
		明石鯛				■	■	■	■	■	■	■	■	■
		アサリ		■	■	■	■							
		淡路島サクラマス			■	■	■	■						
		淡路島えびす鯛	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



ひょうご推奨ブランド
HYOGO RECOMMENDED BRAND

次の認証基準をクリアした、
個性・特長があり、
かつ安全・安心のブランドです。



農産物　畜産物　水産物　加工食品

個性・特長

生産方法、品質等の個性や特長があること。
次の、(ア)～(ウ)の何れかを確認できること。

(ア) 生産方法に関する個性・特長がある。
【例】環境に配慮していること。

(イ) 味その他の品質に関する個性・特長がある。
【例】粒径10.5mm以上（丹波黒大豆）等

(ウ) 県民から高い信頼を得られる個性・特長がある。
【例】地域固有の品種・系統（岩津ねぎ）等

安全性の確保

食品衛生法等の法令基準が遵守されていること。
※申請段階及び小売段階で県が検査を実施して確認

安心感の醸成

生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備していること。

兵庫県認証食品には2つのブランドがあります！



ひょうご安心ブランド
HYOGO CONFIDENT BRAND

ひょうご推奨ブランドの認証基準に加えて、
出荷記録等の整備や残留農薬等について、
より厳しい基準をクリアした、安全性の高いブランドです。

農産物
- 化学肥料・農薬５割以上低減
- 残留農薬が国基準の1/10以下

畜産物
- 抗生物質等の使用削減又は残留防止取組方針を定めている
- 残留抗生物質等が国基準の1/10以下

水産物
【養殖魚類】
- 残留水産用薬品等が国基準の1/10以下

【養殖かき】
- 生菌数が国基準の1/10以下

加工食品
- HACCP（※1）の外部認証を取り入れた製造所で製造
- 食品添加物を極力添加しない

＋ 出荷記録などの整備（県版トレーサビリティガイドラインステップ2（※2）対応）

（※1）HACCP：食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を定めて、効果的かつ効率的に衛生管理する方法で、国際的に高く評価されているシステムです。
（※2）県版トレーサビリティガイドラインステップ2：取り扱う食品を識別するための「ロット管理」の実施

ひょうごの美味し風土（うま）拡大協議会（FOOD）
認証食品リストや認証食品を取り扱っているお店の一覧など、
“ひょうごの食”に関する情報が満載です。
https://www.hyogo-umashi.com

兵庫の美味しいものまとめサイト「御食国（みけつくに）ひょうご」
兵庫県内の農畜水産物等を購入しやすいよう、県内農畜水産団体等が運営するECサイト（※）の情報が1カ所で閲覧できます。　※インターネット上で商品を販売するWebサイト
https://hyogo-umashi.com/ec-bookmark/

ひょうごの美味しい情報を 発信中！

兵庫県 農林水産部 流通戦略課
TEL.078-341-7711（代）

ひょうごの美味し（うま）風土（FOOD）拡大協議会

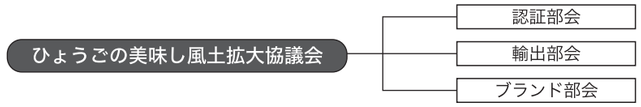
ひょうごの美味し風土拡大協議会の概要

1 目的

食の安全や地産地消に消費者の関心が集まる中、広大な県土で多彩な農林水産業が営まれ、大消費地に近接している兵庫県において、安全・安心で個性･特長を有する農林水産物や加工食品を県自らが確認･認証するひょうご食品認証制度の推進、地域の強みを生かしたブランドの確立による競争力の強化、さらには、海外における県産食品等の販売･ＰＲによる新たな需要開拓を一体的に推進し、兵庫県産の優れた農林水産物・加工食品の生産・流通・消費を一層拡大することを目的としています。

2 主な実施事業

（1） 兵庫県認証食品をはじめ県産の優れた農林水産物・加工食品の生産･流通･消費の拡大に資する事業（認証部会）
（2） 兵庫県産農林水産物・加工食品の海外輸出の促進に資する事業（輸出部会）
（3） 兵庫県産農林水産物・加工食品のブランド化の推進に資する事業（ブランド部会）



3 設立年月日

平成２２年４月２７日

4 協議会の構成員

の生産・流通・消費・マスコミ関係者と行政等の約　　団体で構成。

発行

ひょうごの美味し（うま）風土（FOOD）拡大協議会

［事務局］兵庫県 農林水産部 流通戦略課

〒650 - 8567 神戸市中央区下山手通 5 丁目 10 番 1 号
TEL.078 - 362 - 9213（直通）
https://hyogo-umashi.com/

2023 年 9 月発行