

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



発行

ひょうごの^{う ま}美味し^{FOOD}風土拡大協議会

【事務局】 兵庫県農政環境部農政企画局消費流通課

〒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/>

2021 年 3 月発行

ひょうごの^{う ま}美味し^{FOOD}風土拡大協議会

掲載ページ

多彩なひょうごの農林水産物マップ 1

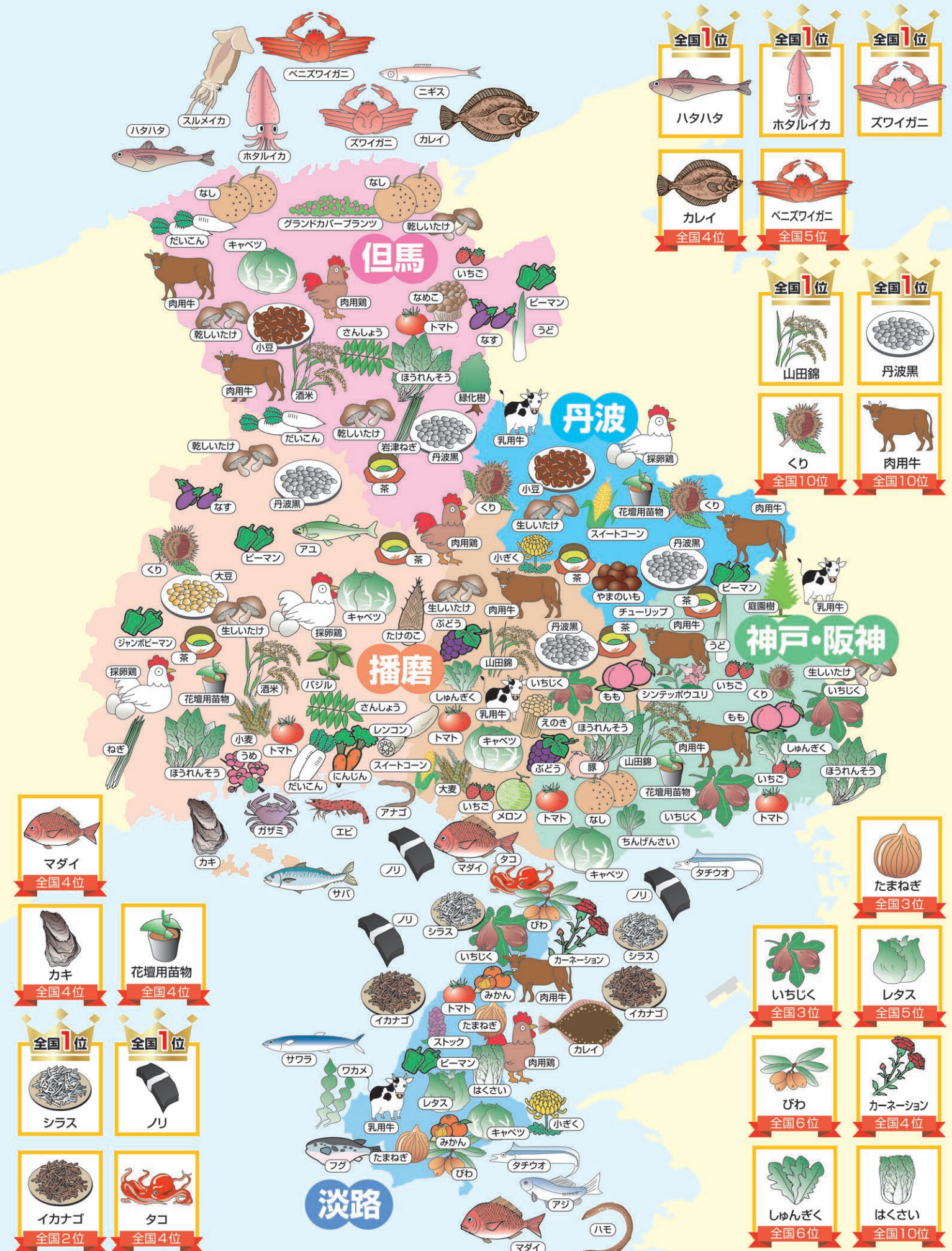
農産物	野菜	淡路島たまねぎ	2
		淡路島レタス	2
		神戸葉物野菜	3
		岩津ねぎ	3
		北淡路一宮トマト	4
		丹波篠山 山の芋	4
	穀物	兵庫県産いちご	5
		黒大豆枝豆	5
		丹波黒大豆	6
		佐用もち大豆	6
果樹	花	コウノトリ育むお米	7
		丹波大納言小豆	7
		兵庫県産いちじく	8
		丹波栗	9
		北摂栗（銀寄・ぼろたん等）	9
		朝倉さんしょ	10
畜産物	花	淡河の花（シンテッポウユリ、チューリップ）	10
		但馬牛・神戸ビーフ	11
		ひょうごの牛乳	11
		ひょうご雪姫パーク	12
		播州百日どり	12
水産物	花	ひょうごの穂々笑実	13
		兵庫のり	13
		松葉ガニ	14
		マガキ	14
		ホタルイカ	15
		淡路島3年とらふぐ	15
		アカガレイ	16
		明石だこ	16
		明石鯛	17
		アサリ	17
水産物	花	淡路島サクラマス	18

兵庫県産農畜水産物カレンダー 19

ひょうご農畜水産物ブランド戦略について

兵庫県では、商品の優位性（魅力）を明らかにし、それを消費者の評価と期待に結びつけるため、生産から流通、販売までを一連のものとして見据えた、商品の価値を高める行動計画として、産地による「ひょうご農畜水産物ブランド戦略」の策定を推進しています。本パンフレットでは、これらの戦略を策定しているブランド产品をご紹介します。

多彩なひょうごの農林水産物マップ



あわじしま
淡路島たまねぎ

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2年産の生産量は83,970tで、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ぎ、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。

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



あわじしま
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。

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



こうべはものやさい
神戸葉物野菜

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）をとと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。

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
--------	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----



いわつ
岩津ねぎ

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。令和元年度の出荷量は221t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。

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



きたあわじいちのみや
北淡路一宮トマト

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、平成 30 年の生産量は 270 t 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



たんばささやま
丹波篠山 山の芋

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。

品種登録から日が浅く、生産量もまだ少ない状況ですが、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。

栽培では化学農薬及び化学肥料を慣行栽培より 50 % 削減し、「ひょうご安心ブランド」を取得しています。

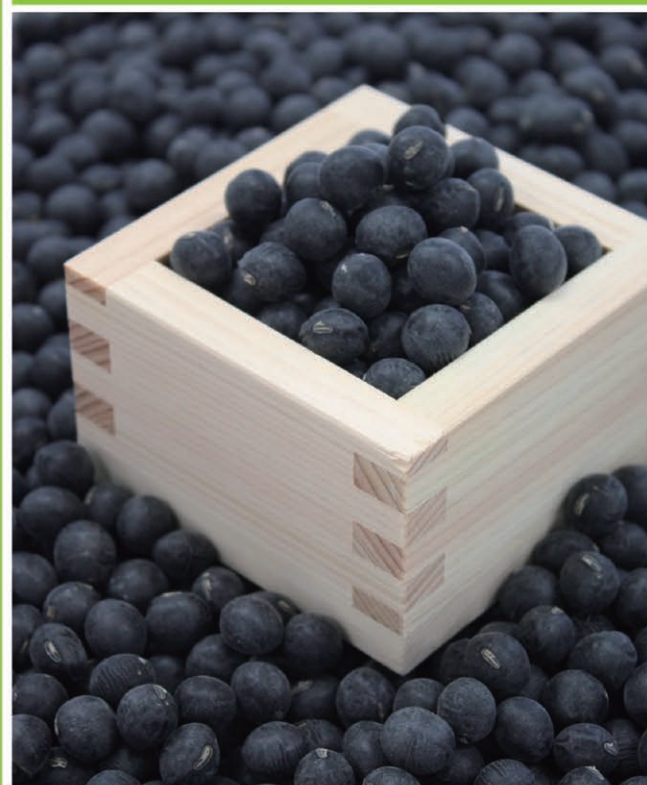
収穫時期が遅い品種になるに連れてコクと風味が強くなり、旨味が増してきます。もっとも遅い「丹波黒」は、粒が大きく最高の風味と旨味が味わえます。10 月末の「丹波黒の熟さや」になると黒大豆に近い旨味となり枝豆とは少し違った味を楽しめます。

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



たんばくろだいず
丹波黒大豆

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、令和元年産の兵庫県の生産量は約900t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、そのもちもちとした食感により極上の食味となります。大きさや形的美しさ等から、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 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

枝豆おすすめ時期▲



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500t〔このうち有機JAS認証約120t（内GLOBALG.A.P.認証取得は約70t）〕、減農薬が年間約1,100t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



さよう
佐用もち大豆

地理的表示(GI)登録

西播磨



「佐用もち大豆」は、昼夜の寒暖差が大きく美味しい実が育つ佐用町で、30年以上前から栽培されてきた在来品種で、令和元年の生産量は78tです。“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、豆乳にするとうぐみがないなど、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 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



たんばだいなごんあずき
丹波大納言小豆

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 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。平成 30 年度の出荷量は 1,216 t 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 17ha で、出荷量は年間約 300 t 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「榊井ドーフィン」が日本で初めて栽培された地といわれ、約 12 ha で年間約 400 t 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出荷するのが特徴で、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 25t、直売所約 0.8t、加工用約 2.4t 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 200t あまりです。

日照時間が長いので、甘くて美味しいいちじくが収穫できます。

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



たんばぐり 丹波栗

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 ～ 70 t 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	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
								下旬		中旬		
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
									下旬	上旬		

ぎんよせ 北摂栗（銀寄・ぼろたん等）

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、大きくぶ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、新品種の『ぼろたん』の栽培も増え、渋皮がむきにくく、調理の手間がかかる悩みを解決した品種で、こちらも甘みと香りが良く、人気・知名度ともに少しずつ出てきています。北摂栗の食べ方は、栗おこわや焼き栗の食べ方がおすすめです。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	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

ひょうご雪姫ポーク

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ふ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。

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



ばんしゅうひやくにち
播州百日どり

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 15 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、解放平飼いの鶏舎で、肉のうま味の素であるイノシン酸がピークに達する約 100 日間（通常の 2 倍）じっくりと飼育しています。また、飼育密度を 1㎡あたり 10 羽未満に抑えることでのびのび自由に走り回れる環境を確保しています。

一般的な肉用鶏よりも 1.5 倍ほど大きいのが特徴。

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。

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



ひょうごの穂々笑実

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。令和元年度漁期の生産量は、約 15 億 6 千万枚、全国 1 位であり、全国の生産量約 69 億枚のうち 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



まつば
松葉ガニ

但馬



昭和 30 年代には全国 1 位の水揚げを行うようになり、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。生産量は、近年、約 1,000t（メスガニを含む）、生産金額は、令和元年度は約 45 億円で全国 1 位です。

但馬産の松葉ガニには、漁獲したカニを 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、浜坂の各港が品質を競い合って確立された、こだわりのブランドがあります。漁業者による熱心な資源管理と、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 月まで漁期を通じ、安定して供給しています。

購入の際は活ガニ又は浜茹でが選べ、刺身からカニすきまで様々な用途に使えます。



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 8,000 t（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。令和元年度の生産量は、4,504 t で、8 年連続全国 1 位です。

漁獲したホタルイカは、時間経過による等級分け、船上で紫外線殺菌冷海水で洗浄しパック詰めした製品や急速冷凍が可能な船内凍結機による製品作りなど、刺身やしゃぶしゃぶに利用できる鮮度と品質にこだわった取組を行っています。

一般的なボイル製品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。令和元年漁期の生産量は（令和元年9月～令和2年5月）775tで全国トップクラスです。

沖合底びき網漁業では、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。

煮付けなどの他、新鮮なものが手に入る地元では刺身でも食べられています。中でも、ゆでた真子を刺身にまぶした「子まぶり」は、地域の伝統料理です。

地元以外にも刺身で食べることができる新鮮なカレイを供給できるよう、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



あかしだい 明石鯛

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。令和元年の生産量は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。

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



あかし 明石だこ

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。令和元年生産量は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を感じられます。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



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。令和元年度の生産量は、年間約11t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。

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、平成 30 年の生産量は約 20 t です。

毎年 11 月から養殖を開始し、翌年の 3 月から 5 月にかけて 1 kg 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。

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



兵庫県マスコットはばタン

兵庫県産農畜水産物カレンダー

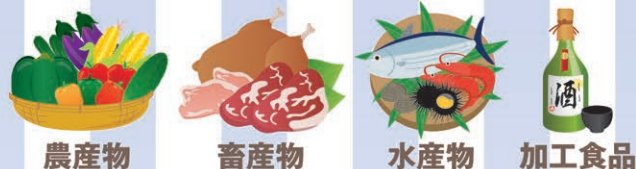
購入可能時期 おすすめ時期

農産物	野菜	淡路島たまねぎ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		淡路島レタス	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		神戸葉物野菜	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		岩津ねぎ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		北淡路一宮トマト	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	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		兵庫県産いちご	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	穀物	黒大豆枝豆	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	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		佐用もち大豆	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		コウノトリ育むお米	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
畜産物	果樹	丹波大納言小豆	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		兵庫県産いちじく	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		丹波栗	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		北摂栗（銀寄・ぼろたん等）	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	花	朝倉さんしょ 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
		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
	花	淡河の花 シンテッポウユリ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		チューリップ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
水産物	水産物	但馬牛・神戸ビーフ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		ひょうごの牛乳	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		ひょうご雪姫ポーク	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		播州百日どり	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		ひょうごの穂々笑実	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		兵庫県産サクラマス	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	水産物	兵庫のり	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		松葉ガニ	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	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	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



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。



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。



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)

ひょうごの美味し風土拡大協議会

認証部会

輸出部会

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

兵庫県下の生産・流通・消費・マスコミ関係者と行政等の約40団体で構成。

ひょうごの美味し風土拡大協議会

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/>

