

産地巡りバスツアーへ行ってきました！

ひょうごの美味し風土拡大協議会事務局

平成28年1月26日火曜日、気温は低いながらもお天気には恵まれ、8：30に神戸駅を出発しました。

まず向かったのは、たつの市御津町の室津漁港です。ここでは「播磨のかき」の養殖が行われています。

室津漁業協同組合の吉田様から、「播磨のかき」について説明していただきました。他産地のかきには「2年がき」や「3年がき」が多いのに対し、播磨のかきは「1年がき」。播磨灘の海水にはプランクトンが豊富で、1年で十分に育つのです。鍋に入れても中身が縮みにくく、えぐみが少ないのが特長です。

その後、かきの殻むきの様子を見学しました。暖房をつけるとかきが傷むため、寒いなか服を着込んで、一個一個丁寧にむいていらっしゃいました。



次に向かったのは「道の駅みつ魚菜屋（ととなや）」です。ここでは地元の新鮮な魚介類を使った「牡蠣膳」をいただきました。



かきフライと蒸しがきに加え、お味噌汁の中にもかきが入っており、まさに播磨のかき三昧。産地を見てきたばかりですので、おいしさもひとしおです。

さて、次の行き先は姫路市安富町の「農事組合法人安富ゆず組合」です。横野様より、組合とゆずの歴史を説明していただきました。かつてはゆずの加工品販売のみでしたが、最近では玉売りもされているそうです。

それから、ゆず製品加工所でゆずの皮を再加工するための作業を見学しました。11月に収穫したゆずは、 -25°C 以下の冷凍庫に保存し、少しずつ加工します。汁をしぼり、種を取り、皮のきれいなところだけを切り取ってジャムなどに使用します。なんと全て手作業！



この後は山間を走り、三木市の「みずほ観光苺園」へ向かいました。みずほ観光苺園のいちごは、農薬を一切使わずに育てられています。藤田様より、無農薬いちごについて説明していただきました。病気になれば抜いてしまうしかない、害虫は天敵の昆虫を使うか、または手作業で退治するなど、無農薬ゆえの苦労も多いそうです。そうして手をかけ大事に育てられたいちごを試食させていただきました。真っ赤でみずみずしく、一粒一粒が甘く、お土産に購入する方もたくさんいらっしゃいました。



今回も盛りだくさんの内容で、お腹も心も満足したところで帰路につきました。17時ごろ神戸駅に到着。

産地に行って生産者の方の声を聞くことで、食事に深みが増しますね。これからも兵庫の「食」に注目していきましょう。みなさま、長旅でしたがお疲れ様でした。