



兵庫県の魅力 たっぷり 特産品

兵庫県には、地域ごとの気候や風土の違いもたらす特色ある農林水産物がたくさんあります。ここでは、「兵庫県の特産品を知ってもらおう応援団」のメンバーが、それぞれのお好みと視点で自由に選んだ兵庫ならではの美味しさ、楽しさのイチ押し！をプラスしながら、おすすめ農林水産物をご紹介します。より多くの方に、兵庫の魅力を知っていただけたらうれしいです。



ハタハタ

9月から5月に沖合底びき網で捕れるハタハタの水揚げ量は、全国トップクラス。但馬のハタハタは、朝鮮半島付近で生まれ、成長し、回遊してきたところを漁獲するため脂のりの良さが特長です。干物や炙りがおすすめ。



牡蠣

播磨地域では昭和40年代後半から養殖が行われ、近年は全国4位の生産量を誇ります。1年という短時間で出荷サイズまで成長する「1年牡蠣」は、癖のない旨みが持ち味。食べ応えあるプリプリの食感が人気です。



兵庫のり

加古川河口付近や明石海峡など栄養豊富な海で、網を海面に浮かべる「浮き流し式」を採用したことから盛んに。冬場、船首から網の下に溜り込むようにノリを取り取る「溜り船」が行き来する風景は、冬の海の風物詩です。



兵庫の海の幸

海とその豊かな幸を次世代につなぐために。一人ひとりが、海を守ろうという意識を持つことが大切です。



たくさん食べて支えよう!

海の恵み

海を守り育てることは大切なこと。そのために若い手を育てることも必要ですが、それ以上に支え手の存在も大事です。海の恵みをしっかり味わいましょう。



鮭

ホントにうまいよ! 淡路の鮭!

井上 賀夫

鮭は、兵庫の豊かな水産資源の一つ。三枚に下ろしてフライパンでサッと焼くと簡単にタタキができ、幼い頃からの我が家の定番の味でした。味噌漬けも焼いても美味しい。



淡路産いりこ

松葉ガニ・香住ガニ

日本海の冬の味覚の王様といえは、松葉ガニ。その松葉ガニよりひと足早く解禁され、長く楽しめる香住ガニは、山陰海岸の近場の漁場で採れ、日帰りで水揚げされることが多く鮮度の良さが有名で但馬の味として注目されています。

言葉はいらない! 旬のカニ!

太田 恒 英士

シーズン到来のたび、ワクワクしながら楽しむ冬の味覚。獲れたてをその土地で食べるカニの美味しさは格別です。現地ならではの食べ方も調べて発信したい!



但馬牛(神戸ビーフ)

神戸ビーフや松阪牛など世界に誇る黒毛和牛の99.9%が美方郡で生まれた一頭の但馬牛「田尻号」の子孫とされます。主産地の美方地域は日本農業遺産に認定。肉は霜降りが細やかで甘くやわらか。芳醇な風味を醸します。

神戸ビーフこそ、兵庫の象徴!

角田 嘉宏

海外の方に「神戸ビーフの街から来ました!」と言うだけで話が弾み、仕事も進む。世界でも有名な神戸ビーフは、私にとって幸運アイテムでもあります。

コウノトリ育むお米

但馬地域でコウノトリの野生復帰を支える「コウノトリ育む農法」によって栽培・収穫された米(品種は主にコシヒカリ)です。無農薬または減農薬で米を栽培することで、エサとなる田んぼや川の生き物の生息環境も同時に守っています。

明石鯛

潮流の速い明石海峡で育った「明石鯛」には、産卵のために来遊した春の「桜鯛」と越冬のために脂を蓄えた「紅葉鯛」があります。鯛に針金を通して鮮度と美味しさを保つ「神経抜き」の技も高く評価されています。

次世代に継承したい、淡路産いりこ

奥平 武則

その昔高田屋嘉平が北前船で運んだ昆布と合わせ「上方の食い倒れ」の味の元になったとされる淡路産いりこ。創意と工夫で出汁の文化を継承していきたい。

イカナゴが育つ豊かな海を守ろう!

岩城 紀子

瀬戸内の恵みイカナゴが近年不漁なのは、赤潮を防ぐため国が排水規制を強化し、海の栄養が少なくなったことが原因とも、豊かな海を次の世代に残したい!

淡路島たまねぎ

兵庫県は生産量全国3位のたまねぎ産地。温暖で日照量が多い淡路島はとくに栽培に適しており、やわらかく、甘く美味しいたまねぎが収穫できます。資源循環型農業の確立により、日本農業遺産に認定されています。

丹波栗

日本最大級の大粒の栗。栽培の歴史は古く、日本書紀(720年)にも記載されています。丹波地域は急峻な山が多く、田畑に適さない土地で栗栽培が広がったようです。昼夜の気温差が激しい気候条件が生み出す甘みが特徴です。

兵庫だけの味! 丹波栗入り豚饅!

曹 英生

令和3年に老祥記、大丸神戸店、神戸学院大学で企画した特別な豚饅。大粒で高品質な丹波栗を老祥記の生地で包みました。兵庫ならではの無二の味です。

山田錦(酒米)

昭和11年に兵庫県で育成された品種で、大粒で心白があり磨いても砕けにくい良質な酒米として、長年全国の酒蔵に愛され続ける酒米の王者です。生産者と酒蔵の深い信頼関係のもと、安定的な生産が続けられています。

いちじく

大正14年に川西市で栽培が始まったのを機に神戸・播磨・淡路などに広まり、出荷量で全国4位の産地に成長。県南部の温暖な気候と都市近郊の立地条件を活かした、朝獲りや完熟出荷などによる品質の高さが人気です。

日本酒

清酒生産量全国1位。「灘五郷」では、六甲山の下で湧き出す「宮水」や冬の「六甲おろし」など、灘の地形や気候風土と良質な酒米「山田錦」、これらを活かす「丹波杜氏」の技が、銘酒「灘の生一本」を生み出しました。

ハモ

南あわじ市沼島沖のやわらかな海底で育ち、伝統の延縄漁で一匹ずつ丁寧に釣り上げられるハモは、小顔に見えるほど身がふっくらとした器量よし。関西の夏の風物詩でもあり、さらに脂がのってくる秋の落ちハモも絶品です。

巻き寿司で地域を元気に!

藤原 たか子

地域の役に立ちたいとの思いで巻き寿司作りを開始。節分には1万数千本も巻く人気商品に成長しました。お客様に「変わらない味だね!」と言ってもらうことが嬉しい!



丹波黒大豆(丹波黒)

丹波地方で古くから栽培されてきた黒豆です。世界でも類のない大粒大豆で煮ても皮が破れにくくよく膨らみ、漆黒の色艶と広がる芳香、もちもちの食感が人気。ポリフェノール類が豊富で、健康面でも注目されています。

皆で力を合わせ、応援活動を盛り上げたい!

田中まこ

堅網鮮魚や明石焼きなど、その場所に行くとこそ楽しめるものを多くの人に食べてもらいたい。魅力を絞り込み、応援団が同じ方向を向いて活動していきたい。

子どもたちに食の大切さを伝え続ける!

阿部 扶早

幼少期に食の体験を多く積んだ子どもは、その後の成長の運びが違ってきます。子どもは、これからの兵庫をつくる宝もの。多くの食に触れる機会を提供したい。

たくさん買って、食べて応援!

佐藤 悦枝

兵庫県は農地が都心部に近く、特に野菜はその日収穫されたものがその日のうちに手に入る幸せを実感できます。採れたてを友人にお裾分けするのが楽しみ!

兵庫の子どもたちは、本当に幸せ!

田中 裕子

全国学校給食甲子園で2年連続優勝! 地元のトマトで作るゼリー、納豆、納豆ご飯など兵庫県のメニューは実に多彩です。給食献立システムを通じて応援し続けます。

